

**Fa 2.000.000 d'anys. Abans del foc.**

L'origen. El començament de tot. Només viu i cru. Fred. Després van arribar els marinats, els adobs i les salaons. Sashimis, carpaccios i tàrtar. Una història forjada per la cultura mediterrània, atlàntica, americana, àrab, nòrdica i asiàtica. La font de la qual beu la gastronomia. La font de la qual beu Rias. Un espai on brillen les elaboracions sense foc. L'espai Kru.

**ELS MOL.LUSCS KRU**

**Ostres franceses**

Nº2 al natural	5€ la peça
Nº2 amb salsa ponzu i ous de salmó	5,5€ la peça
Nº2 amb llet de tigre d'ají groc	5,5€ la peça
Nº2 amb chutney de mango i cansalada Ibèrica	5,5€ la peça
Cloïssa de carril	4€ la peça
Fina mitjana amb aigua de hibiscus	
Navalla de les Illes Cíes	4,5€ la peça
Amb salsa "anticucho"	
Petxina variada i eriçó de mar	4,5€ la peça
"Tiradito" amb salsa de soja i gingebre	
Vieira i llobarro	15,5€
en aguachiles	

**ELS KRUSTACIS**

Gamba vermella del Mediterrani	16€
Al "ajillo"	
Llamàntol del Cantàbric	21€
Tàrtar de llamàntol i pagell amb vinagreta de llima	
Escamarlà del Mediterrani	15€ la peça
Tàrtar amanit amb llima i reducció de pollastre	

**SUPLEMENTS**

Caviar Baeri (10gr)	15€
Caviar Asetra (10gr)	21€
Suplement tòfona negra (10gr)	15€
Suplement tòfona blanca (1gr)	6€
Suplement eriçó	10€

10% IVA Inclòs



Cap nen sense drets, cap nen sense somriure" Prova la nostra tapa solidària (\*) i col·labora amb la creació de la Granja Escola Biombo a Guinea Bissau amb la Fundació Dr. Ivan Mañero per lluitar contra la desnutrició infantil. Més informació a:

## ELS PEIXOS KRU

---

Es poden combinar en mitges racions



### Tonyina vermella

Carpaccio de toro amb vinagreta de poma i gíngebre*	22€
Toro Kru	30€
Llom Kru o Chu-toro Kru	20€
Tàrtar de toro i peix blanc amb salsa de miso	18€

### Calamar

Calamar Kru	18€
Calamar amb eriçons de mar	24€
Calamar amb caviar Baeri	35€
Arrabiata	16€

### Peix blanc

S.T.	20€
------	-----

### Verat o Sorell reial

Marinat amb vinagre	12€
---------------------	-----

### Salmó Alaska

Salmó Kru amb les seves freses (ous)	18€
Tàrtar amb crema agra	16€

### Hamachi Japón

Hamachi Kru	22€
-------------	-----

### Bonító

Bonító Kru	12,5€
------------	-------

### Moll

“Tiradito” de moll amb llet de tigre de chiccha morada	19€
--	-----

## SUSHI

---

### Tonyina vermella

Arròs i eriçó de mar	10,5€
----------------------	-------

### Kabayaki

Arròs i eriçó de mar	10,5€
----------------------	-------

### Nigiris

Toro amb vinagreta de poma	4,5€
Hamachi amb eriçó de mar	4€
Nordic (llobarro)	4€

## LES CARNS KRU

---

### Waygu

Tàrtar estil Andí	21€
-------------------	-----

### Porc Ibèric

Pernil Ibèric de gla Joselito 2014 (40 gr)	21€
--	-----

## LES VERDURES Y AMANIDES KRU

---

### Tàrtar de tomàquet

	17,5€
--	-------

### Esqueixada de bacallà i tomàquet

	12€
--	-----

L'home comença a fer servir el foc com instrument de cocció fa 400.000 anys. Des de llavors només ha canviat el refinament. Les nostres elaboracions utilitzant el foc.

---

Pa torrat de coca amb tomàquet La Roseta	2,5€
La croqueta de gamba i cranca	3€ la peça

## EL MARISC

---

Cargols punxecs al suquet amb allioli	14,5€
Llamàntol amanit amb mango, alvocat i maionesa del seu coral	39,5€
Llamàntol del Cantàbric amb alls	42€
Cranc de les Ries amb alvocat i anet	16€

## FUMATS ARTESANS

---

Anxoves en salaó amb pebrots rostits i formatge manxec	3,5€ la peça
--	--------------

## L'ARRÒS

---

Arròs melós amb bolets de temporada i formatge gorgonzola	22€
---	-----

## PEIXOS

---

Turbot salvatge fregit	25€
Llobarro Donostiarra (en carpaccio tebi)	20€
Tonyina a la brasa glacejada i mini verdures	22€
Anguila del Delta de l'Ebre (kabayaki)	20€

## CARNS

---

"Mollete" de garrí rostit	7€
Wagyu a la brasa	30€
Costella de Black Angus a la brasa, estil Cova Santa Eivissa	27€

# LES POSTRES D'ESPAI KRU

## PER COMPARTIR

---

Torrada de Santa Teresa amb gelat de torró	9€
Coulant de dolç de llet amb gelat de cafè "ristretto"	9€
Sopa de mango a la sidra amb sorbet de poma àcida	9€
Mousse de xocolata negra i yuzu amb gelat de xocolata blanca i te verd	9€
Pinya osmotitzada amb tequila i hibiscus (margarida)	8,8€
La banda de xocolata	10€

## FORMATGES

---

Els 4 formatges del Kru	20€
La Gàrgola. Llet d'ovella. Riner, Solsonès. Catalunya	
Tronchón. Llet de cabra. Samper de Calanda, Terol	
Brillat Savarin. Llet de vaca. Normandia, França	
Shropshire blue. Llet de vaca. Nottingham. Inglaterra	

## GELATS

---

Mini cornets de gelat	
Xocolata colonial // Vainilla mexicano //	2,8€
Ametlla torrada i torró	
Trufa de xocolata blanca amb te verd	

Mini cornets de sorbets	2,8€
Mango // Mandarina // Llet de Coco // Maduixa	

10% IVA Inclòs