

# Rías de Galicia

Jamón Ibérico de Bellota gran reserva	31€
Croquetas de gamba y centolla	3,5€/u.
Sopa de pescado y marisco	20€
Canelón largo de centolla	24€
Salpicón de cangrejo real	38€

## MARISCO

Ostra Gallega	6,5€/u.
Almeja de carril viva	24€/100gr
Almejas a la marinera	28€
Cañailas cocidas	10€/100gr
Camarón de la Ría	20€/100gr
Percebes gallegos de Roncudo en corne, de Laxe, de Cadeira	s/m
Navajas de Rodas en la islas Cíes a la plancha	16€/4u.
Zamburiña a la plancha	16,5€/4u.
Gamba roja del Mediterráneo XXL a la plancha (min 50gr)	25€/100gr
Langostinos plancha o hervidos	13€/100gr
Cigala mediana gallega de 100/120gr	25€/100gr
Nécora gallega cocida	6,5€/100gr
Bogavante del Cantábrico a la plancha o ajillo	14€/100gr

## ARROCES

Arroz con almejas	30€
Arroz caldoso con nécora de las Rías	28€

## PESCADOS

Kocochas de merluza al pil-pil	42€
Lubina salvaje al horno o plancha	38€
Tronco de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	58€
Lomo de rodaballo Cantábrico a la gallega, plancha o donostiarra	38€
Calamares rellenos en su tinta	25€

## CARNE

Solomillo de ternera gallega a la brasa	30€
---	-----

# ESPAIKRU

Anchoas en salazón ahumadas, con pimiento asado y queso manchego 3,5€/u.

## MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	5,5€/u.
al natural	
con salsa ponzu y huevas de salmón	
con escabeche de jalapeño y remolacha	
con lulo y jugo de oliva picante	
Navaja de las islas Cíes en escabeche de setas y miso	4,5€/u.
Zamburiñas en ceviche de ají amarillo y maíz asado	4,5€/u.

## PESCADOS

Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina Donostiarra	20€
“Usuzukuri” de salmonete y ponzu picante	24€

## SASHIMIS

Variado de 12 piezas selección KRU (dos de cada):	36€	
- Calamar	- Jurel o bonito	- Salmón
- Hamachi	- Lomo de atún	- Atún Toro

## TARTARES

Tartar de tomate	17,50€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	18€
Tartar de solomillo	22€

## NIGUIRIS

Nigui de atún rojo ( dos piezas)	10€
Nigui de calamar (dos piezas)	9€
Nigui de cangrejo real ( una pieza)	7€
Nigui de anguila ( dos piezas)	10€
Nigui de waygu soasado y foie (una pieza)	9€

## FUEGO

Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola	22€
Rodaballo salvaje frito	28€
Wagyu a la brasa	35€

## POSTRES

Lima limón, yuzu y bergamota (individual)	11€
Fresas, nata y shiso verde	10€
Torrija con helado de almendra y turrón	11€
Texturas de chocolate	11€
Queso Comté reserva de 30 meses Intenso sabor a avellanas y pastelería. Francia / curado / leche de vaca / pasta semi cocida	12€
Nuestras cremas heladas vainilla mexicana chocolate holandés almendra tostada y turrón pistacho	8€
Los sorbetes artesanos limón fresón frambuesa	8€

## VINOS DULCES

Ariyanas	Moscatel	6€
Ètim Verema tardana	Garnatxa Negra	6€
Josefina Piñol Dolç 2014	Garnatxa Negra	8€

10% de IVA incluido

# Rias KRU

