

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€
Guisantes del maresme con espardeñes	50€
Espárrago blanco de Navarra en salsa beurre blanc y caviar	14€/u.

## 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
Espardeñas a la plancha	65€
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)	28€/100gr
Langostinos plancha o hervidos	15€/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€

## CARNE

Costilla de ternera Angus a baja temperatura	35€
--	-----

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

## MOLUSCOS

Ostra francesas Nº2	
al natural	5,5€/u.
con salsa ponzu y huevas de salmón	5,8€/u.
con salsa kimchi	5,8€/u.
con leche de tigre de ají amarillo y lulo	5,8€/u.
Navaja de las islas Cíes con parmesano y mantequilla Café de París	4,5€/u.
Zamburiña en aguachile de jalapeños y chicharrón	6,5€/u.

## PESCADOS

Mini cornete de atún toro y guindilla	5€
Carpaccio de atún toro con vinagreta de manzana y jengibre	22€
Tiradito de lubina Donostiarra	20€
Ceviche de bonito, granada y guacamole	18€

## SASHIMIS

Variado de 12 piezas selección KRU (dos de cada): Hamachi- Calamar - Salmón - Bonito- Lomo de atún -Atún toro	36€
Sashimi de salmonete y ponzu picante	24€

## TARTARES

Tartar de tomate	17,50€
Tartar de atún Bluefin y pescado blanco	18€
Tartar de wagyu	26€

## NIGIRIS

Nigiri de atún toro ( dos piezas)	10€
Nigiri de calamar (dos piezas)	9€
Nigiri de anguila (dos piezas)	10€
Nigiri de hamachi (dos piezas)	9€
Nigiri de wagyu 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

Canelón crujiente de manzana, pistacho y caramelo salado 11€

Milhojas de fresas, naranja y vainilla bourbon 11€

Torrija con helado de almendra y turrón 11€

Tarta cremosa de chocolate y haba tonka 11€

Queso Manchego Curado D.O Finca La Prudenciana 10€  
Queso artesano de leche cruda de oveja con corteza natural untada con aceite. Maduración mínima de 8 meses.

Nuestras cremas heladas 8€  
Vainilla mexicana  
Chocolate holandés  
Almendra tostada y turrón  
Pistacho

Los sorbetes artesanos 8€  
Limón  
Fresón  
Frambuesa

## VINOS DULCES

Pago de Cirsus Moscatel 5€

Rasim Vimadur Garnatxa 8€

Disznoko Furmint 8€

10% de IVA incluido

# Rias KRU

