

# espai Kru

by Rías de Galicia

*La concepción de este menú que pasamos a llamarlo Recorrido, nace de nuestra inquietud de expresar nuestra oferta gastronómica a través de un paseo por nuestra carta, pasando por salazones, moluscos, crustáceos, pescados, huerta, carnes, etc..., desde el crudo absoluto, hasta productos cocinados, buscando así que el comensal perciba nuestro concepto de cocina de producto y con elaboraciones prácticamente sin fuego, disfrutando de una experiencia reunida en un solo espacio.*

## **Aperitivo**

*Pan y mantequilla*

## **Molusco**

*Ostra francesa en Aguachile  
Navaja con salsa Anticuchera*

## **Pescados Kru**

### **Selección del Mediterráneo**

*Ceviche clásico de dorada salvaje  
Trio Calamar  
Pequeños grandes azules*

### **Selección Pacifico**

*Hamachi  
Salmón real de Alaska con sus huevas*

### **Secuencia de Atún rojo mediterráneo**

*Tartar de toro con flan de maíz  
Akami con wasabi y soja  
Chu toro con caviar Asetra  
Toro con Trufa negra melanosporum  
Toro soasado*

### **Crustáceos**

*Tartar de Bogavante con tosta de patacones  
Gamba de Palamós al Ajillo  
Sopa Thai de Langosta*

### **Mar y Tierra**

*Angula – Anguila  
Tartar de Wagyu y tobico  
Morrillo de Atún, Alcachofa y Foie*

### **Postres**

*Coulant de caramelo con sorbete de sobao pasiego con orujo  
Helado de nata y granizado de guayaba con agua de rosas*

*Precio por persona 100 € I.V.A. incluido*

*Menú por mesa completa*

*Horario del servicio del menú de 13:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30*