

espai Kru

by Rías de Galicia

Концепцию, положенную в основу этого меню, мы обозначили словом «прогулка» — Recorrido. Кулинарные творения представлены в виде экскурсии по меню ресторана и сезонным новинкам. За фирменными аперитивами следуют моллюски, ракообразные, рыба, овощи, мясо... Совершенно сырые ингредиенты постепенно сменяются рецептами с тепловой обработкой. Мы хотели ознакомить гостей с нашей кухней, основанной на тщательном отборе продуктов, и блюдами, которые готовятся практически без огня. Совершите удивительное путешествие в мир гастрономии!

Аперитив

Хлеб и сливочное масло

Моллюски

*Французская устрица в соусе агуачиле
Саблевидный моллюск в соусе антикучера*

Рыба Kru

Отборная рыба из Средиземного моря

*Классическое севиче из морской дорады
«Трио» из кальмаров
«Синие, маленькие, но с выдающимся вкусом...»*

Отборная рыба из Тихого океана

*Желтохвост
Королевский лосось с Аляски и лососевая икра*

Блюда из красного средиземноморского тунца

*Тартар из торо (брюшка тунца) с кукурузным фланом
Аками (спинка тунца) с васаби и соевым соусом
Чуторо (брюшко тунца средней жирности) с осетровой икрой
Торо с черным трюфелем
Слегка запеченное торо*

Ракообразные

*Тартар из омара с тостом из жареных бананов
Креветка из Паламоса с чесноком
Тайский суп из лангуста*

«Море и земля»

*Угорь: мальки и мясо взрослой рыбы
Тартар из говядины вагю с икрой тобико
Голова тунца с артишоками и фуа-гра*

Десерты

*Coulant карамельный пирог с мороженым и ликером
Мороженое и гуавы с розовой водой*

Цена на одну персону — 100 € (с учетом НДС)

Заказ меню на весь столик

Часы подачи дегустационного меню: 13:30–15:00, 20:00–22:30