

espai Kru
by Rias de Galicia

espai Kru

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 els 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	la peça	5
Nº2 amb salsa ponzu i ous de salmó	la peça	5,5
Nº2 amb llet de tigre d' ají groc	la peça	5,5
Nº2 amb aigua d'api, tomàquet i vinagre de fòrum	la peça	5,5
Cloïssa de carril		
Fina mitjana amb aigua de hibiscus	la peça	4
Navalla de les Illes Cíes		
amb salsa "anticucho"	la peça	4,5
Escopinya de las Rias Baixes		
amb suc de ramallo de mar	la peça	5
Veira Gallega		
"Tiradito" eriçó de mar	la peça	15

Els krustacis

Llagostins de Palamós		
en aguachile mexicà	la peça	4,8
Llamàntol del Cantàbric		
Tàrtar de llamàntol i pagell amb vinagreta de llima		21

10% IVA Inclòs



"La desnutrició es la principal causa de mortalitat infantil a Guinea Bissau"
Prova una "Tapa para el corazón" i lluitaràs contra ella col.laborant en la creació d' una Granja-Escola . Fundación DrIM. Més informació a



Els peixos kru

Es poden combinar en mitges racions

Tonyina vermella

Carpaccio de toro amb amaniment de poma i gíngebre		22
Toro Kru		30
Llom Kru o Chu-Toro Kru		20
Tartar de toro i peix blanc amb salsa de miso		18

Calamar

Calamar Kru		18
Arrabiata		14

Peix blanc

S.T.		20
------	--	----

Verat o Sorell reial

Marinat amb vinagre		10
---------------------	--	----

Salmó Alaska

Salmó Kru amb les seves freses (ous)		18
--------------------------------------	--	----

Hamachi Japón

Hamachi kru		22
-------------	--	----

Bonito

Bonito Kru		12,5
------------	--	------

Moll

"Tiradito" de moll amb llet de tigre de mango		18
---	--	----

Les carns kru

Vedella gallega

Tàrtar de filet de vedella gallega		21
------------------------------------	--	----

Porc ibèric

Pemil ibèric de gla Joselito 2012 (40 gr)		15,5
---	--	------

Les verdures kru

Tàrtar de tomàquet		16,5
--------------------	--	------

Amanida verda de temporada amb ventresca de tonyina		11
---	--	----

Pa de l'avi 1,65
Pa de Carasatu 1,65

10% Iva Inclòs

descobrint el foc

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 centolla	la peça	3
"Mollete" de llagosta		8
Flam de blat de moro, tonyina kru i ponzu		10

El marisc

Cargols punxecs en suquet amb allioli		14,5
Llamàntol en amanida amb mango, alvocat i maionesa del seu coral		39,5

Fumats artesans

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

L'arròs

Arròs melós amb bolets de temporada, formatge gorgonzola		22
--	--	----

Peixos

Turbot salvatge fregit		25
Llobarro donostiarra (en carpaccio tebi)		20
Parpatana a la brasa		22

Carns

Wagyu a la brasa		30
Filet de vedella gallega i foie		28

10% Iva Inclòs