

espai Kru  
by Rias de Galicia

# espai Kru

Hace 2.000.000 de años. Antes del fuego.

El origen. El comienzo de todo. Solo vivo y crudo. Frío. Luego llegaron los marinados, los aliños y los salazones. Sashimis, carpaccios y tartar. Una historia forjada por la cultura mediterránea, atlántica, americana, árabe, nórdica y asiática. La fuente de la que bebe la gastronomía. La fuente de la que bebe Rías. Un espacio donde brillan las elaboraciones sin fuego. El espacio Kru.

## Los moluscos kru

### Ostras francesas

Nº2 al natural	la pieza	5
Nº2 con salsa ponzu y huevas de salmón	la pieza	5,5
Nº2 con leche de tigre de ají amarillo	la pieza	5,5
Nº2 con agua de apio, tomate y vinagre de forum	la pieza	5,5

### Almeja de carril

Fina mediana con agua de hibiscus	la pieza	4
-----------------------------------	----------	---

### Navaja de las Islas Cíes

con salsa anticucho	la pieza	4,5
---------------------	----------	-----

### Escupiña de las Rías Baixas

con jugo de ramallo de mar	la pieza	5
----------------------------	----------	---

### Vieira

Tiradito con erizos de mar	la pieza	15
----------------------------	----------	----

## Los krustáceos

### Langostinos de Palamós

en aguachile mejicano	la pieza	4,8
-----------------------	----------	-----

### Bogavante del Cantábrico

Tartar de bogavante y pescado blanco con vinagreta de lima		21
--	--	----

10% Iva Incluido



"La desnutrición es la principal causa de mortalidad infantil en Guinea Bissau"  
Prueba una "Tapa para el corazón" y lucharás contra ella colaborando en la creación de una Granja-Escuela. Fundación DiIM. Más información en:



## Los pescados kru

Se pueden combinar medias raciones

### Atún rojo

Carpaccio de toro con aliño de manzana y jengibre		22
Toro Kru		30
Lomo Kru o Chu Toro		20
Tartar de toro y pescado blanco con salsa de miso		18

### Calamar

Calamar Kru		18
Arrabiata		14

### Pescado blanco

Según Temporada		20
-----------------	--	----

### Caballa o Jurel Real

Marinado con vinagre		10
----------------------	--	----

### Salmón Alaska

Salmón Kru con sus huevas		18
---------------------------	--	----

### Hamachi Japón

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

### Bonito

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

### Salmonete

Tiradito de salmonete con leche de tigre de mango		18
---	--	----

## Las carnes kru

### Termera

Tartar de solomillo de ternera gallega		21
--	--	----

### Cerdo ibérico

Jamón ibérico de bellota Joselito 2010 (40 grs)		15,5
---	--	------

## Las verduras kru

Tartar de tomate		16,5
------------------	--	------

Ensalada verde de temporada con ventresca de atún		11
---	--	----

Pan del abuelo 1,65

Pan de Carasatu 1,65

10% Iva Incluido

# descubriendo el fuego

El hombre empieza a usar el fuego como instrumento de cocción hace 400.000 años. Desde entonces solo ha cambiado el refinamiento. Nuestras elaboraciones usando el fuego

Pan tostado de coca con tomate la Roseta		2,5
La croqueta de gamba y centolla	la pieza	3
Mollete de langosta		8
Flan de maíz, atún Kru y ponzu		10
El marisco		
Canailas en suquet con alioli		14,5
Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral		39,5
Ahumado		
Anchoas en salazón con pimiento asado y queso manchego	la pieza	3,5
El Arroz		
Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola		22
Pescados		
Rodaballo salvaje frito		25
Lubina donostiarra (en carpaccio tibio)		20
Parpatana a la brasa		22
Carnes		
Wagyu a la brasa		30
Solomillo de ternera gallega y foie		28

10% Iva Incluido