

espai Kru

by Rias de Galicia

espaí Kru

2 000 000 лет назад. Еще до того, как человек открыл огонь...

Начало. Истоки всего. Только живая и сырая, холодная пища. Позже появились маринованные продукты, заправки и соленья. Сашими, карпаччо и тартар. Слияние средиземноморской, атлантической, американской, арабской, скандинавской и азиатской культур в истории кулинарии. Источник, из которого черпает вдохновение гастрономия. Источник, из которого черпает вдохновение ресторан Rías. Именно здесь ярким светом горят **блюда, приготовленные без огня**. Вашему вниманию предлагается мир Kru.

Моллюски kru

Французские устрицы

№2 природный	шт.	5
№2 с японским соусом понзу и лососевой икрой	шт.	5,5
№2 с тигриным молоком и желтым перцем чили ахи	шт.	5,5
№ 2 с ахобланко(миндально-чесночный холодный суп) у грибным соком	шт.	5,5

Альмеха из Карриля

с сорбетом из гибискусовой водой	шт.	4
----------------------------------	-----	---

Двухстворчатый моллюск наваха с островов Сиэс

С соус "anticucho"	шт.	4,5
--------------------	-----	-----

Венерки из региона Риас-Байшас

с соком зеленых морских водорослей кодиум	шт.	5
---	-----	---

Морской

Тирадито (перуанское блюдо, напоминающее севиче) Из морской еж	шт.	15
---	-----	----

Ракообразные

Креветки из Паламоса

в мексиканском агуачилис	шт.	4,8
--------------------------	-----	-----

Омар из Бискайского залива

Тартар из омара и белой рыбы с заправкой из лайма		21
---	--	----

Цены включают НДС в размере 10%

«Недостаточное питание — это основная причина детской смертности в Гвинее-Биссау». Попробуйте одну «Закуску тапас для сердца», и вы поможете построить школу-ферму, чтобы улучшить питание детей. Фонд DrIM. Дополнительная информация:



Рыба kru

Можно заказать половину порции и составить ассорти

Красный тунец

Карпаччо из брюшка тунца с заправкой из яблока и имбиря	22
Брюшко тунца Kru	30
Спинка тунца Kru	20
Тартар из брюшка тунца и белой рыбы под соусом из белой пасты мисо	18



Кальмар

Кальмар Kru	18
С соусом Аррабиата	14

Белая рыба

в зависимости от сезона	20
-------------------------	----

Скумбрия или ставрида

Маринованная в уксусе	10
-----------------------	----

Дикий лосось

Лосось Kru с икрой лосося	18
---------------------------	----

Японский тунец желтохвост

Тунец желтохвост Kru	22
----------------------	----

Длинноперый тунец

Длинноперый тунец Kru	12,5
-----------------------	------

Барабулька

Тирадито с тигриным молоком и соком маракуйи	18
--	----

Мясо kru

Телятина

Тартар из галисийской телячьей вырезки	21
--	----

Свинина «Иберико»

Хамон «Иберико де Бельота Хоселито 2012», 40 г (сыровяленый окорок свиней, откормленных желудями)	15,5
--	------

Овощи kru

Тартар из помидоров	16,5
сезонный зеленый салат с тунцом	11

Дедушкин хлеб 1,65

Carasatu хлеб 1,65

Цены включают НДС в размере 10%

Овладение огнем

Человек начал использовать огонь для приготовления продуктов 400 000 лет назад. Единственное, что изменилось с той эпохи, — это изысканность блюд. Откройте для себя наши творения, созданные на огне

Поджаренная лепешка «кока» с помидорами сорта Ла-Росета	2,5
Крокета из креветок и краба-паука	шт. 3
Сэндвич из хлеба мойете, омара и майонеза с карри	8
Кукурузный флан, тунец Kru и соус понзу	10

Морепродукты

Морские улитки с рыбным бульоном и чесночным майонезом	14,5
Омар в салате с манго, авокадо и майонезом из икры морепродуктов	39,5

Копчености

Соленые анчоусы с печеным сладким перцем и сыром манчего	шт. 3,5
--	---------

Рис

Нежный рис с сезонными грибами и сыром гонгондзола	22
--	----

Рыба

Жаренная дикая тюрбо	25
Сибас по рецепту из Сан-Себастьяна (теплое карпаччо)	20
Парпатана тунца на гриле	22

Мясо

Говядина вагю, зажаренная на углях	30
Галицкая говяжья вырезка с фуа гра	28

Цены включают НДС в размере 10%