

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 sorbet d' api i llima	la peça	4
--	---------	---

Navalla de les Illes Cíes

amb vinagreta de mostassa i gíngebre	la peça	4,5
--------------------------------------	---------	-----

Escopinya de las Rias Baixes

amb suc de ramallo de mar	la peça	5
---------------------------	---------	---

Vieira Gallega

"Tiradito" amb maduixes i cogombre	la peça	5,5
------------------------------------	---------	-----

Els krustacis

Gambes de Palamós

en aguachile mexicà	la peça	6
---------------------	---------	---

versió al allet amb suc dels seus caps		18
--	--	----

Llamàntol del Cantàbric

Tàrtar de llamàntol i pagell amb vinagreta de llima		21
---	--	----

10% IVA Inclòs



"La desnutrició és 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 gingebre



22

Toro Kru

26

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

18

Porc ibèric

Pemil ibèric de gla Joselito 2010 (40 gr)

15,5

Les verdures kru

Tàrtar de tomàquet

15,5

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 alloli		14,5
Llamàntol en amanida amb mango, alvocat i maionesa del seu coral		39,5
Llamàntol de peça sencera trossejat i fregit al allet (450 grs)		42

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		28
Filet de vedella gallega i foie		28