

espai Kru

by Rías de Galicia

La concepció d'aquest menú que vam passar a cridar Recorregut, neix de la nostra inquietud d'expressar la nostra oferta gastronòmica a través d'un passeig per la nostra carta, passant per salaons, mol·luscs, crustacis, peixos, horta, carns, etc ..., des del cru absolut , fins a productes cuinats, buscant així que el comensal percebi el nostre concepte de cuina de producte i amb elaboracions pràcticament sense foc, gaudint d'una experiència reunida en un sol espai.

Aperitiu

Pa i mantega

Mol·lusc

*Ostra francesa amb Aguachile
Navalla amb salsa Anticuchera*

Peixos Kru

Selecció del Mediterrani

*Ceviche clàssic de orada salvatge
Trio Calamar
Petits grans blaus*

Selecció Pacífic

*Hamachi
Salmó real d'Alaska amb les seves freses (ous)*

Seqüència de Tonyina vermella mediterrània

*Tàrtar de bou amb flam de blat de moro
Akami amb wasabi i soja
Chu bou amb caviar Asetra
Toro amb Tòfona negra melanosporum
Toro soasado*

Crustacis

*Tàrtar de Llamàntol amb torrada de patacons
Gamba de Palamós amb allada
Sopa Thai de Llagosta*

Mar i Terra

*Angula - Anguila
Tàrtar de Wagyu i tobico
Morrillo de Tonyina, Carxofa i Foie*

Postres

*Coulant de caramel amb sorbet de sobao pasiego amb aiguardent
Gelatinat de nata i granissat de guaiaba amb aigua de roses*

Preu persona 100 € I.V.A inclòs

*Menú per taula completa
Horari del servei del menú de 13:30 a 15 i de 20:00 a 22:30*