

espai Kru

by Rías de Galicia

Venim del mar, està en el nostre ADN, ho marca la nostra història. En aquesta estació on el mar expressa tot el seu sabor, sense oblidar el que ens dóna la terra i seguint de manera fidel el nostre concepte, concebem un menú amb productes de temporada com a protagonistes, amb elaboracions des del cru absolut passant per coccions i respectant al màxim els punts i temperatures.

Aperitiu

Mole d'alvocat amb eriçons de mar

Mol·lusc

Ostra amb brou d'escamarlans

Navalla amb escabetx d'api

Cloïssa amb aigua de hibiscus

Peixos Kru

Cefalòpodes, (sèpia-calamar)

Calamar amb Caviar

Sèpia amb petxina de pelegrí

Calamar arrabiata

Selecció Pacífic

Ventresca de Hamachi

Ventresca de salmó d'Alaska

Ronqueo de tonyina

Llom negre – eriçó de mar

Parpatana – vinagreta de poma

Tarantelo – amb caviar Asetra

Ventresca – amb tòfona

Llom cua blanca – amb wasabi i soja

Sushi

Niguri de nap negre i eriçó de mar

Niguri d'Anguilla soasada

Niguri Nòrdic

Crustacis

Escamarlà, coco i carabassa

Rovell amb brou de nécora

Blanco Mediterrani

Roger amb salsa cafè Paris

De Terra i Mar

Carpaccio de wagyu amb bolets i salsa de miso blanc

Postres

Margarita de pinya

Cremós de xocolata blanca i xampinyons amb gelat d'avellana

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