

espai Kru

by Rías de Galicia

“INVIERNO”

Venimos del mar, está en nuestro ADN, lo marca nuestra historia. En esta estación donde el mar expresa todo su sabor, sin olvidar lo que nos da la tierra y siguiendo de manera fiel nuestro concepto, concebimos un menú con productos de temporada como protagonistas, con elaboraciones desde el crudo absoluto pasando por cocciones y respetando al máximo los puntos y temperaturas.

Aperitivo

Mole de aguacate con erizos de mar

Moluscos

Ostra con caldo de cigalas

Navaja con escabeche de apio

Almeja con agua de hibiscus

Pescados Kru

Cefalópodos, (sepia-calamar)

Calamar con Caviar

Sepia con vieira

Calamar arrabiata

Selección Pacífico

Ventresca de Hamachi

Ventresca de salmón de Alaska

Ronqueo de atún

Lomo negro – erizo de mar

Parpatana – vinagreta de manzana

Tarantelo – con caviar Asetra

Ventresca – con trufa

Lomo cola blanca – con wasabi y soja

Sushi

Niguri de nabo negro y erizo de mar

Niguri Anguila soasada

Niguri Nórdico

Krustáceos

Cigala, coco y calabaza

Yema con caldo de nécora

Blanco Mediterráneo

Salmonete con salsa café Paris

De tierra y mar

Carpaccio de wagyu con setas y salsa de miso blanco

Postres

Margarita de piña

Cremoso de chocolate blanco y champiñones con helado de avellana

Precio por persona 100 € I.V.A. incluido

Menú por mesa completa

Horario del servicio del menú de 13:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30