



“La evolución es volver a la esencia”

ESPAIN KRU

at

Cova Santa

IBIZA

KRU

El origen. El comienzo de todo. Solo vivo y crudo.

Luego llegaron los marinados, los aliños y los salazones.

Sashimis, carpaccios y tartar. Una historia forjada por la cultura mediterránea, atlántica, americana, árabe, nórdica y asiática.

APERITIVOS KRU

| | |
|--|------|
| Pan tostado de coca con tomate | 5€ |
| Jamón ibérico de bellota (50g) | 25€ |
| (100g) | 45€ |
| Anchoas en salazón con pimiento asado y queso manchego (4 filetes) | 28€ |
| Croquetas de gamba y centolla (4p) | 18€ |
| Mollete de anguila | 10€ |
| Caviar Asetra (50g) | 220€ |
| Caviar Imperial (50g) | 320€ |

MOLUSCOS Y KRUSTÁCEOS

Nuestras ostras Fine de claire **Amélie**

| | |
|---|-----|
| Ostra al natural (4p) | 38€ |
| Ostra con salsa ponzu y huevas de salmón (4p) | 42€ |
| Ostra con leche de tigre de ají amarillo (4p) | 42€ |
| Almeja de carril fina con agua de hibiscus (4p) | 32€ |
| Navaja de las Islas Cíes con salsa anticucho (4p) | 36€ |
| Zamburiña en aguachile (4p) | 32€ |

| | |
|---------------------------|-----|
| Barca selección KRU (12p) | 92€ |
| 6 tipos, 2 piezas de cada | |

| | |
|--|-----|
| Gamba roja en tiradito de aji amarillo (4p) | 38€ |
| Bogavante y pescado blanco en tartar con vinagreta de lima | 42€ |

PESCADOS KRU

ATÚN:

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de toro con aliño de manzana y jengibre | 38€ |
| Toro Kru (8p) | 48€ |
| Lomo Kru o Chu Toro (8p) | 38€ |
| Tartar de atún toro | 38€ |

Se pueden hacer medias raciones en algunos platos
IVA incluido

| | |
|---|-----|
| Salmonete tiradito con leche de tigre de mango | 36€ |
| Dorada o lubina KRU (8p) | 40€ |
| Caballa o Jurel Real marinado con vinagre de arroz (8p) | 26€ |
| Salmón de Alaska Kru con sus huevas (8p) | 36€ |
| Hamachi Kru (8p) | 38€ |

| | |
|--|------|
| Surtido de sashimi KRU (24p) | 105€ |
| 6 tipos, 4 piezas de cada selección del chef | |

CARNES Y VERDURAS KRU

| | |
|---|-----|
| Tartar de solomillo de ternera gallega | 29€ |
| Tartar de tomate | 24€ |
| Mini verduras de temporada al curri | 26€ |
| Clorofila de acelgas, tofu, setas y espuma de espárrago | 30€ |

DESCUBRIENDO EL FUEGO

KRUSTACEOS

| | | |
|--|-----|------|
| Langosta del Mediterráneo brasa o ajillo | 1kg | 226€ |
| Bogavante nacional brasa o ajillo | 1kg | 120€ |
| Bogavante en ensalada con mango, aguacate y mayonesa de su coral | | 92€ |
| Centolla de la ría con aguacate y yuzu | | 45€ |

LOS ARROCES

| | |
|--|-----|
| Arroz meloso con setas de temporada y queso gorgonzola | 36€ |
|--|-----|

LOS PESCADOS

| | |
|-------------------------|-----|
| Rodaballo salvaje frito | 48€ |
| Tataki de atún | 45€ |

LAS CARNES

| | |
|---|-----|
| Wagyu a la brasa | 50€ |
| Costilla de angus a baja temperatura (600g) | 40€ |
| Kobe burger | 36€ |

Se pueden hacer medias raciones en algunos platos
IVA incluido