

# KROMATIKO

## -TAKE AWAY-

CROQUETAS DE TXULETA MADURADA CON LÁMINA DE WAGYU (6 UDS)	12,00€
CROQUETAS DE TRUFA NEGRA DE ORBISO (6 UDS)	15,00€
MEJILLONES DE ROCA A LA BRASA	12,00€
MEJILLONES DE ROCA PICANTES ESTILO THAILANDÉS	12,00€
SANDWICH DE KIMCHI CASERO, LACÓN ASADO Y QUESO	8,00€
LOBSTER ROLL BRASA DE BOGAVANTE Y TXANGURRO (3 UDS)	23,00€
ALCACHOFAS FRITAS CON PARMENTIER DE PATATA TRUFADA	18,00€
CARDO CON VELO DE EUSKALTXERRI, CARBONARA AHUMADA Y AJO NEGRO BARABELTZ	18,00€
GYOZAS DE JABALÍ NAVARRO EN SALSA PERIGEUX (6 UDS)	20,00€
GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA A LA NARANJA (6 UDS)	20,00€
HUEVAS DE MERLUZA A LA BRASA CON SALSA VERDE Y BERBERECHOS	18,50€
FALSO RISOTTO DE CARABINEROS, BOGAVANTE Y LÁMINAS DE MARUCA	24,00€
CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO CON CREMA DE NÍSCALOS Y CANTHARELLUS	20,00€
ALBÓNDIGAS DE RUBIA GALLEGA CON FIDEOS EN SALSA JAJANGMYEON COREANA	20,00€

## - POSTRES -

TORRIJA DE TE VERDE MATCHA.....5,00€

COULANT DE CHOCOLATE.....6,50€

# KROMATIKO



<b>CESTA DE PAN</b> VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓN)	<b>3.00€</b>	<b>CARDO A LA BRASA. CARBONARA DE EUSKALTXERRI, PISTACHOS Y AJO NEGRO BARABELTZ</b>	<b>14,00€</b>
<b>CROQUETA DE TXULETA MADURADA</b>	<b>2.00€/UD</b>	<b>CORVINA DE ESTERO A LA BRASA CON ARROZ VENERE Y MOSCARDINIS</b>	<b>19.50€</b>
<b>CROQUETA DE TRUFA</b>	<b>2.50€/UD</b>	<b>FALSO RISOTTO DE MOLUSCOS Y MARUCA CON CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA</b>	<b>18.50€</b>
<b>TIGRE THAI</b>	<b>2.50€/UD</b>	<b>HUEVA DE MERLUZA A BAJA TEMPERATURA, BERBERECHOS Y SALSA VERDE</b>	<b>16.50€</b>
<b>MEJILLONES A LA BRASA</b>	<b>12,00€</b>	<b>ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHIITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES</b>	<b>19,00€</b>
<b>MEJILLONES A LA BRASA ESTILO THAILANDÉS</b>	<b>12,00€</b>	<b>CALAMAR DE LA BAHIA A LA BRASA CON ANGULAS DE TRIGO Y HUMMUS DE POCHAS ECOLÓGICAS DE ORBISO</b>	<b>20,00€</b>
<b>LOBSTER ROLL BRASA (2UDS)</b> BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	<b>15.50€</b>	<b>LOMO DE CORZO. SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS</b>	<b>22,00€</b>
<b>CARPACCIO DE WAGYU</b> LÁMINAS DE WAGYU CON FOIE, TRUFA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	<b>19.00€</b>	<b>SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KMO CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS</b>	<b>20,50€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE</b>	<b>17.00€</b>	<b>CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO CON CREMA DE NÍSCALOS Y CANTHARELLUS</b>	<b>16.50€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS</b> CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	<b>14.50€</b>	<b>GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX</b> ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	
<b>GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA CON UN TOQUE DE NARANJA</b>	<b>14.50€</b>	<b>TXULETA DE VACA PIRENAICA DEL PAÍS VASCO (10 AÑOS Y MADURACIÓN DE 50 DÍAS)</b>	<b>65.00€/KG</b>



**GOXUA TROPICAL** 3.50€  
COCO. CREMA DE FRUTAS TROPICALES.  
CRUMBLE DE CANELA Y MIEL DE RON

**TORRIJA DE TÉ MATCHA** 6.50€  
CAMELIZADA. CON CREMA DE  
CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS  
( SE ELABORA AL MOMENTO )

**COULANT CON CREMA DE CHOCOLATE** 6.50€  
**AL BAILEYS**

**COTTON CHEESECAKE CON CREMA DE** 6.00€  
**QUESO**

**HELADOS ARTESANOS** 5.50€  
**TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE**  
YUZU Y CITRONELLA

TRUFA CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS

PISTACHO ESMERALDA

**TVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS**

**TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN  
TIPO DE ALÉRGENO. CONSULTE A NUESTRO  
PERSONAL**

VINOS BLANCOS	COPA	BOTELLA	VINOS TINTOS D.O. RIOJA COPA	BOTELLA
<b>AIMAREZ</b> (100%VIURA)		14.00€	<b>LUIS CAÑAS</b> (100%TEMPRANILLO)	1.60€ 14.00€
<b>LUIS CAÑAS</b> (VIURA. MALVASÍA)	1.60€	14.00€	<b>R.</b> (TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA. MALVASÍA)	20.00€
<b>VALSERRANO F.BARRICA</b> (VIURA. CHARDONNAY)		17.50€	<b>VALSERRANO CR.</b> (TEMPRANILLO. MAZUELO)	2.50€ 17.50€
<b>FINCA LAS HORNAS</b> (100% VERDEJO)		14.50€	<b>AMAREN CR.</b> (TEMPRANILLO. GARNACHA)	22.00€
<b>LAGAR DEL REY</b> (100% SAUVIGNON BLANC)		17.50€	<b>OINOZ CR.</b> (TEMPRANILLO)	18.50€
<b>ASTOBIZA</b> (HONDARRABI ZURI. H.ZURI ZERRATIA)	2.30€	16.50€	<b>AMADOR GARCÍA CR</b> (TEMPRANILLO. GRACIANO. GARNACHA)	17.50€
<b>CASA PRIMICIA CHARDONNAY</b>	2.30€	18.00€	<b>VIUDA NEGRA CR.</b> (TEMPRANILLO)	2.60 € 18.50€
<b>NOVIO PERFECTO</b> (MOSCATEL. VIURA)	2.30€	17.00€	<b>GIL BERZAL PEQUEÑAS PARCELAS</b> (TEMPRANILLO 100%)	17.50€
<b>XIXARITO</b> (PALOMINO FINO)		19.00€	<b>MALAS PIEDRAS</b> (TEMPRANILLO VIURA. GARNACHA)	20.00€
<b>7 CEPAS</b> (ALBARIÑO)		18.00€	<b>CASA PRIMICIA CR.</b> (TEMPRANILLO 100%)	2.50€ 18,00€
<b>KIRIKI</b> (HONDARRABI ZURI. PETIT MANSENG)		16.50€		
<b>CAVAS Y CHAMPAGNE</b>			<b>OTRAS D.O</b>	
<b>GUILERA BRUT NATURE</b> XAREL-LO MACABEU. PARELLADA		19.50€	<b>HABLA DEL SILENCIO</b> (EXTREMADURA) (SYRAH.C. SAUVIGNON.TEMPRANILLO.CAB FRANC)	21.00€
<b>GUILERA BRUT ROSÉ</b> GARNACHA. PINOT NOIR		19.50€	<b>CAN BLAU</b> (MONTSANT) (CARIÑENA. GARNACHA TINTA. SYRAH)	19.00€
<b>GUILERA XARELLA</b> 100%XAREL-LO		26.00€	<b>SAN COBATE</b> (RIBERA DEL DUERO)	24,00€
<b>RECAREDO TERRERS</b> XAREL-LO. MACABEU. PARELLADA		34.00€	<b>PETIT HIPPERIA</b> ( GRANDES PAGOS DE CASTILLA) (CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. MERLOT. PETIT VERDOT. MERLOT)	21,50€
<b>BENOIT LAHAYE BRUT NATURE</b> CHAMPAGNE 90%PINOT NOIR 10%CHARDONNAY		65.00€		
<b>MICHEL ARNOULD ROSÉ BLANC DE NOIRS</b> CHAMPAGNE BRUT 100% PINOT NOIR		56,00€		
<b>MICHEL ARNOULD EXTRA BRUT</b> CHAMPAGNE GRAND CRU 100% PINOT NOIR		58.00€		
<b>ROSADOS</b>			<b>SIDRA</b>	9.00€
<b>LÁGRIMAS DE MARÍA</b> (VIURA. TEMPRANILLO)		14.00€		
<b>PRADO REY F.BARRICA</b> (TEMPRANILLO. MERLOT)		17.00€		
<b>EDICIÓN LIMITADA</b>			<b>PRADO REY ÉLITE</b> (RIBERA DEL DUERO) 100%TINTA FINA 14 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS+6 MESES EN CONOS DE MADERA NEVERS	37.50€
<b>GRAN CAUS BLANCO (PENEDÉS)</b> (XAREL-LO. CHARDONNAY)		27.00€		
<b>DOMAINE SCHLUMBERGEN</b> (ALSACIA) (PINOT GRIS)		22.00€		
<b>LAGAR DO MERENS</b> (RIBEIRO) TREIXADURA 70%. LADO 10%. TORRONTES 10%. LOUREIRA+GODELLO+ALBARIÑO 10%.		22,50€	<b>COFRADIA CASA PRIMICIA</b> (D.O.CA.RIOJA) (TEMPRANILLO 100%) 18 MESES BARRICA DE ROBLE FRANCÉS	35.00€
<b>BENOIT LAHAYE</b> (CHAMPAGNE) (CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT GRIS. PINOT BLANC. MEUNIER. ARBANNE. PETIT MESLIER. GROSS PLANT. CHASSELAS...) VIÑA TRABAJADA EN BIODINAMINA		100,00€	<b>BALANCINES CR.</b> ( RIBERA DEL GUADIANA) VIÑEDO ECOLÓGICO.GARNACHA TINTORERA Y GARNACHA	19,50€

## BEERS ON TAP!

	ZURITO	CAÑA	PINTA		ABV%
ESRELLA GALICIA	1.30€	2.30€	3.70€	LAGER	5,5%
1906	1.60€	2.60€	4.00 €	HELLES BOCK	6.5%
IDAHO BY BAIAS	2.00€	3,50€	5.50€	SESSION IPA	4.0%



## CANS&BOTTLES

	PVP		ABV%
ELECTRON LIBRE BY THE PIGGY BREWING	6.50€	DOBLE NEIPA	8.0%
MOTOROLIE DE MOERSLEUTEL	8.00€	RUSSIAN IMPERIAL STOUT	12.0%
WILLY TONKA 4 DE MOERSLEUTEL	9.00€	IMPERIAL STOUT	13.0%
SMEEROLIE COCONUT MILKSHAKE DE MOERSLEUTEL	9.00€	IMPERIAL STOUT	10.0%
MAISSEL 'S WEISSE	3.50€	TRIGO	5.1%
BOON MARIAGE PARFAIT OUDE GEUZE	5.50€	LAMBIC	8.0%
DRAGOR BROWN	5.00€	AMERICAN BROWN ALE	5,5%

## AGUAS MINERALES

AGUA EN CAJA 500ML	1.50€
AGUA CON GAS MAGMA CABREIROA	2.00€
AGUA MINERAL ALZOLA 750ML	2.00€

## REFRESCOS

COCA COLA	2.10€
KAS NARANJA	2.10€
SCHWEPES TÓNICA	2.10€
BITTER KAS	2.10€
GASEOSA LA CASERA 500ML	1.50€

WIFI  
KROMATIKO  
KROMATIKORESTAURANTEVITORIA