

KROMATIKO



CESTA DE PAN VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓN)	3.00€	ESPÁRRAGOS NATURALES DE NAVARRA Y PERRETXIKOS, CARBONARA DE EUSKALTXERRII Y AJO NEGRO BARABELTZ	18,00€
CROQUETA DE TXULETA MADURADA	2.00€/UD	CHOWDER DE LUBINA Y MICUIT DE MERLUZA LUBINA Y HUEVA DE MERLUZA MARCADAS EN BRASA ACOMPAÑADO DE CREMA DE VERDURAS Y BACON AHUMADO	16.50€
CROQUETA DE TRUFA	2.50€/UD	FALSO RISOTTO DE MOLUSCOS Y MARUCA CON CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA	19.50€
TIGRE THAI	2.50€/UD	ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHIITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES	19,00€
MEJILLONES A LA BRASA	12,00€	MORMO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA , TOMATE RAFF BRASA, Y COLES DE BRUSELAS CON TAPENADE	19,00€
MEJILLONES A LA BRASA ESTILO THAILANDÉS	12,00€	LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS	22,00€
LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	15.50€	SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KM0 CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS	20,50€
CARPACCIO DE WAGYU LÁMINAS DE WAGYU CON FOIE, TRUFA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	19.00€	CARRILLERA DE VACA ASADA EN CAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS SALTEADOS	18.50€
TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE	17.00€	QUERCUS SAM (2UDS) CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA CON KIMCHI CASERO	18.00€
ALCACHOFAS FRITAS CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	14.50€	TXULETA DE FRIXONA GALLEGA DE 8 AÑOS CON +DE 65 DÍAS DE MADURACIÓN	60.00€/UD
GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUSY TRUFA	14.50€	TXULETA RUBIA GALLEGA DE 12 AÑOS Y 35 DÍAS DE MADURACIÓN	60.00€/UD
GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA CON UN TOQUE DE NARANJA	14.50€		
AGUACATE ASADO EN CAMADO CON TARTAR DE VIEIRA Y GAMBA BLANCA DE HUELVA (2 UDS)	25.00€		



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

LEMON PIE 6.00€

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

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

HELADOS ARTESANOS
TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE
YUZU CON CITRONELLA 5.50€

CHOCOLATE BLANCO CON VIOLETAS
PISTACHO ESMERALDA

***IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS
*TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN
TIPO DE ALÉRGICO. CONSULTE A NUESTRO
PERSONAL**

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
AIMAREZ (100%VIURA)		14.00€
LUIS CAÑAS (VIURA. MALVASÍA)	1.60€	14.00€
VALSERRANO F.BARRICA (VIURA. CHARDONNAY)		17.50€
FINCA LAS HORNIAS (100% VERDEJO)		14.50€
LAGAR DEL REY (100% SAUVIGNON BLANC)		17.50€
ASTOBIZA (HONDARRABI ZURI. H.ZURI ZERRATIA)	2.30€	16.50€
CASA PRIMICIA CHARDONNAY	2.30€	18.00€
NOVIO PERFECTO (MOSCADEL. VIURA)	2.30€	17.00€
XIXARITO (PALOMINO FINO)		19.00€
7 CEPAS (ALBARIÑO)		18.00€
KIRIKI (HONDARRABI ZURI. PETIT MANSENG)		16.50€

CAVAS Y CHAMPAGNE

GUILERA BRUT NATURE XAREL-LO MACABEU. PARELLADA		19.50€
GUILERA BRUT ROSÉ GARNACHA. PINOT NOIR		19.50€
GUILERA XARELLA 100%XAREL-LO		26.00€
RECAREDO TERRERS XAREL-LO. MACABEU. PARELLADA		34.00€
BENOIT LAHAYE BRUT NATURE CHAMPAGNE 90%PINOT NOIR 10%CHARDONNAY		65.00€
MICHEL ARNOULD ROSÉ BLANC DE NOIRS CHAMPAGNE BRUT 100% PINOT NOIR		56,00€
MICHEL ARNOULD EXTRA BRUT CHAMPAGNE GRAND CRU 100% PINOT NOIR		58.00€

ROSADOS

LÁGRIMAS DE MARÍA (VIURA. TEMPRANILLO)		14.00€
PRADO REY F.BARRICA (TEMPRANILLO. MERLOT)		17.00€

EDICIÓN LIMITADA

GRAN CAUS BLANCO (PENEDÉS) (XAREL-LO. CHARDONNAY)		27.00€
DOMAINE SCHLUMBERGEN (ALSACIA) (PINOT GRIS)		22.00€
LAGAR DO MERENS (RIBEIRO) TREIXADURA 70%. LADO 10%. TORRONTES 10%. LOUREIRA+GODELLO+ALBARIÑO 10%.		22,50€
BENOIT LAHAYE (CHAMPAGNE) (CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT GRIS. PINOT BLANC. MEUNIER. ARBANNE. PETIT MESLIER. GROSS PLANT. CHASSELAS...) VIÑA TRABAJADA EN BIODINAMINA		100,00€

VINOS TINTOS D.O. RIOJA

	COPA	BOTELLA
LUIS CAÑAS (100%TEMPRANILLO)	1.60€	14.00€
R. (TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA. MALVASÍA)		20.00€
VALSERRANO CR. (TEMPRANILLO. MAZUELO)	2.50€	17.50€
AMAREN CR. (TEMPRANILLO. GARNACHA)		22.00€
AMADOR GARCÍA CR (TEMPRANILLO. GRACIANO. GARNACHA)		17.50€
VIUDA NEGRA CR. (TEMPRANILLO)	2.60 €	18.50€
GIL BERZAL PEQUEÑAS PARCELAS (TEMPRANILLO 100%)		17.50€
MALAS PIEDRAS (TEMPRANILLO VIURA. GARNACHA)		20.00€
CASA PRIMICIA CR. (TEMPRANILLO 100%)	2.50€	18,00€
BAIGORRI CR (TEMPRANILLO. GARNACHA. OTRAS VARIEDADES)		19.50€
LA MARQUESA (TEMPRANILLO. 12 MESES BARRICA)		16.50€

OTRAS D.O

HABLA DEL SILENCIO (EXTREMADURA) (SYRAH.C. SAUVIGNON.TEMPRANILLO.CAB FRANC)		21.00€
SAN COBATE (RIBERA DEL DUERO)		24,00€
PETIT HIPPERIA (GRANDES PAGOS DE CASTILLA) (CABERNET SAUVIGNON. CABERNET FRANC. MERLOT. PETIT VERDOT. MERLOT)		21,50€

SIDRA

		9.00€
PRADO REY ÉLITE (RIBERA DEL DUERO) 100%TINTA FINA 14 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS+6 MESES EN CONOS DE MADERA NEVERS		37.50€
COFRADIA CASA PRIMICIA (D.O.CA.RIOJA) (TEMPRANILLO 100%) 18 MESES BARRICA DE ROBLE FRANCÉS		35.00€
BALANCINES CR.(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%
MASTER SHREDDER BY THE VEIL BREWING CO.	13.00€	IPA	5.5%
PURPLE PURPLE BY THE VEIL BREWING	14.00€	DDH IPA	6.00%
LET IT HAPPEN BY WHIPLASH	8.50€	DIPA	8.00%
HEADLINES BY WHIPLASH (NAPARBIER COLLABORATION)	10.00€	TRIPLE IPA	10.5%

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€
SCHWEPPES TÓNICA	2.10€
BITTER KAS	2.10€
GASEOSA LA CASERA 500ML	1.50€

WIFI
KROMATIKO
KROMATIKORESTAURANTEVITORIA

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	9.00€
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€
CHOWDER DE LUBINA Y MICUIT DE MERLUZA	18.50€
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€
FALSO RISOTTO DE CARABINEROS, BOGAVANTE Y LÁMINAS DE MARUCA	24.00€
CARRILLERA DE VACA ASADA EN CAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS CONFITADOS	20.50€
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€

LEMON PIE.....5.00€