

# KROMATIKO



<b>CESTA DE PAN</b> VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓN)	<b>3.00€</b>	<b>AGUACATE ASADO EN KAMADO CON TARTAR DE VIEIRA Y GAMBA BLANCA DE HUELVA ( 2 UDS)</b>	<b>25.00€</b>
<b>CROQUETA DE TRUFA</b>	<b>2.50€/UD</b>	<b>ESPÁRRAGOS NATURALES DE NAVARRA Y PERRETXIKOS, CARBONARA DE EUSKALT XERRII Y AJO NEGRO BARABELTZ</b>	<b>18,00€</b>
<b>CROQUETA DE TXULETA MADURADA</b>	<b>2.00€/UD</b>	<b>CHOWDER DE LUBINA Y MICUIT DE MERLUZA LUBINA Y HUEVA DE MERLUZA MARCADAS EN BRASA ACOMPAÑADO DE CREMA DE VERDURAS Y BACON AHUMADO</b>	<b>16.50€</b>
<b>ANTXOAS DE GETARIA A LA BRASA, SUMAC Y EMULSIÓN DE VAINA DE COSTA</b>	<b>16.00€</b>	<b>FALSO RISOTTO DE MOLUSCOS Y MARUCA CON CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA</b>	<b>19.50€</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 PICANTES AL ESTILO THAI</b>	<b>12.00€</b>	<b>PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA , TOMATE RAF BRASA</b>	<b>19.00€</b>
<b>GUISANTES LAGRIMA CON HUEVO ECO A BAJA TEMPERATURA, PERRETXIKOS Y VELOUTE IBERICOS</b>	<b>20,00€</b>	<b>LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS</b>	<b>22.00€</b>
<b>LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO</b>	<b>15.50€</b>	<b>SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KM0 CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS</b>	<b>20.50€</b>
<b>CARPACCIO DE WAGYU LÁMINAS DE WAGYU CON FOIE, TRUFA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO</b>	<b>19.00€</b>	<b>CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS SALTEADOS</b>	<b>18.50€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE</b>	<b>17.00€</b>	<b>QUERCUS SAM (2UDS) CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA CON KIMCHI CASERO</b>	<b>18.00€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO</b>	<b>14.50€</b>	<b>TXULETA RUBIA GALLEGA DE 12 AÑOS Y 35 DIAS DE MADURACIÓN</b>	<b>60.00€/UD</b>
<b>GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA</b>	<b>14.50€</b>	<b>SOPA LAKSA DE ORTIGUILLAS FRITAS DE ALMUÑÉCAR, ERIZOS Y TARTAR DE ANGUILA AHUMADA Y ARENQUE</b>	<b>17.00€</b>



<b>GOXUA TROPICAL</b> COCO. CREMA DE FRUTAS TROPICALES. CRUMBLE DE CANELA Y MIEL DE RON	<b>3.50€</b>
<b>TORRIJA DE TÉ MATCHA</b> CAMELIZADA. CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS ( SE ELABORA AL MOMENTO )	<b>6.50€</b>
<b>COULANT CON CREMA DE CHOCOLATE AL BAILEYS</b>	<b>6.50€</b>
<b>HELADOS ARTESANOS</b> <b>TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE</b>  YUZU CON CITRONELLA  CHOCOLATE NEGRO AOVE CON NIBS DE CACAO  PISTACHO ESMERALDA	<b>5.50€</b>
<b>LEMON PIE</b>	<b>6.00€</b>

\*IVA 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)	1.70€	15.00€	<b>AIMAREZ</b> (100%TEMPRANILLO)	1.70€	15.00€
<b>LUIS CAÑAS</b> (VIURA. MALVASÍA)		15.00€	<b>LUIS CAÑAS</b> (100%TEMPRANILLO)		15.00€
<b>VALSERRANO F.BARRICA</b> (VIURA. CHARDONNAY)		17.50€	<b>R.</b> (TEMPRANILLO. GARNACHA. VIURA. MALVASÍA)		20.00€
<b>FINCA LAS HORNIAS</b> (100% VERDEJO)		14.50€	<b>VALSERRANO CR.</b> (TEMPRANILLO. MAZUELO)	2.50€	17.50€
<b>LAGAR DEL REY</b> (100% SAUVIGNON BLANC)		17.50€	<b>AMAREN CR.</b> (TEMPRANILLO. GARNACHA)		22.00€
<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>BAIGORRI CR</b> (TEMPRANILLO. GARNACHA. OTRAS VARIEDADES)		19.50€
			<b>LA MARQUESA</b> (TEMPRANILLO. 10 MESES BARRICA)		16.50€
			<b>AIMAREZ EDICION LIMITADA</b> (3.000 BOT) (TEMPRANILLO) 9 MESES DE CRIANZA		19.50€
<b>CAVAS Y CHAMPAGNE</b>					
<b>GUILERA BRUT NATURE</b> XAREL-LO MACABEU. PARELLADA		19.50€			
<b>GUILERA BRUT ROSÉ</b> GARNACHA. PINOT NOIR		19.50€			
<b>GUILERA XARELLA</b> 100%XAREL-LO		26.00€			
<b>RECAREDO TERRERS</b> XAREL-LO. MACABEU. PARELLADA		34.00€			
<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>LÁGRIMAS DE MARÍA</b> (VIURA. TEMPRANILLO)		14.00€			
<b>PRADO REY F.BARRICA</b> (TEMPRANILLO. MERLOT)		17.00€			
<b>EDICIÓN LIMITADA</b>					
<b>GRAN CAUS BLANCO (PENEDÉS)</b> (XAREL-LO. CHARDONNAY)		27.00€	<b>OTRAS D.O</b>		
<b>DOMAINE SCHLUMBERGEN (ALSACIA)</b> (PINOT GRIS)		22.00€	<b>HABLA DEL SILENCIO</b> (EXTREMADURA) (SYRAH.C. SAUVIGNON.TEMPRANILLO.CAB FRANC)		21.00€
<b>LAGAR DO MERENS (RIBEIRO)</b> TREIXADURA 70%. LADO 10%. TORRONTES 10%. LOUREIRA+GODELLO+ALBARIÑO 10%.		22,50€	<b>SAN COBATE</b> (RIBERA DEL DUERO)		24,00€
<b>BENOIT LAHAYE (CHAMPAGNE)</b> (CHARDONNAY. PINOT NOIR. PINOT GRIS. PINOT BLANC. MEUNIER. ARBANER. PETIT MESLIER. GROSS PLANT. CHASSÉLAS...) VIÑA TRABAJADA EN BIODINAMINA		100,00€	<b>SIDRA PETRITEGI EKO</b>		15,00€
			<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>COFRADIA CASA PRIMICIA</b> (D.O.CA.RIOJA) (TEMPRANILLO 100%) 18 MESES BARRICA DE ROBLE FRANCÉS		35.00€
			<b>BALANCINES CR.</b> ( RIBERA DEL GUADIANA) VIÑEDO ECOLÓGICO.GARNACHA TINTORERA Y GARNACHA		19,50€

## BEERS ON TAP!

	ZURITO	CAÑA	PINTA		ABV%
ESRELLA GALICIA	1.50€	2.50€	3.70€	LAGER	5,5%
1906	1.70€	2.70€	4.00 €	HELLES BOCK	6.5%
PORCO DIO	2.50€	3,60€	5.50€	RYE IPA	6.0%



## CANS&BOTTLES

	PVP		ABV%
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€
SCHWEPES TÓNICA	2.10€
BITTER KAS	2.10€
GASEOSA LA CASERA 500ML	1.50€

WIFI  
KROMATIKO  
KROMATIKORESTAURANTEVITORIA