

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 A LA BRASA	15.00€
MEJILLONES A LA BRASA ESTILO THAI	15.00€
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€
SOPA LAKSA DE ORTIGUILLAS FRITAS DE ALMUÑÉCAR, ERIZOS Y TARTAR DE ANGIULA AHUMADA Y ARENQUE	25.00€
CARRILLERA DE VACA ASADA EN CAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS CONFITADOS	20.50€

- POSTRES -

TORRIJA DE TE VERDE MATCHA.....	5,00€
COULANT DE CHOCOLATE.....	6,50€
LEMON PIE.....	5.00€

KROMATIKO



CESTA DE PAN VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓ)N)	3.00€	AGUACATE ASADO EN KAMADO CON TARTAR DE VIEIRA Y GAMBA BLANCA DE HUELVA (2 UDS)	25.00€
CROQUETA DE TXULETA MADURADA	2.00€/UD	ESPÁRRAGOS NATURALES DE NAVARRA Y PERRETXIKOS, CARBONARA DE IDIAZÁBAL AZKARRA Y AJO NEGRO BARABELTZ	18,00€
MEJILLONES A LA BRASA	12.00€	ANTXOAS DE GETARIA A LA BRASA, SUMAC Y EMULSIÓN DE VAINA DE COSTA	16.00€
MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI	12.00€	PUNTALETES DE MOLUSCOS Y MARUCA CON CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA	19.50€
HUEVO DE POLLITA ECOLOGICO CON VICHYSOISE DE ESPÁRRAGO NAVARRO Y ANGULAS DE BOGAVANTE A LA BRASA	18.50€	ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHIITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES	19.00€
LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	15.50€	PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOMATE RAF BRASA	19.00€
CARPACCIO DE WAGYU LÁMINAS DE WAGYU CON FOIE, TRUFA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	19.00€	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€
TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE	17.00€	LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS	22,00€
ALCACHOFAS FRITAS CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	14.50€	SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KM0 CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS	20,50€
GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	14.50€	CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS SALTEADOS	18.50€
GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA CON UN TOQUE DE NARANJA	14.50€	QUERCUS SAM (2UDS) CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA CON KIMCHI CASERO	18.00€
SOPA LAKSA DE ORTIGUILLAS FRITAS DE ALMUÑÉCAR, ERIZOS Y TARTAR DE ANGUILA AHUMADA Y ARENQUE	17.00€	TXULETA RUBIA GALLEGA DE 12 AÑOS Y 35 DIAS DE MADURACIÓN	60.00€/UD



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
AL BAILEYS** 6.50€

HELADOS ARTESANOS 5.50€
TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE

YUZU CON CITRONELLA

CHOCOLATE NEGRO AOVE CON NIBS DE
CACAO

PISTACHO ESMERALDA

LEMON PIE 6.00€

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

KROMATIKO



CROQUETA DE TXULETA MADURADA



MEJILLONES DE ROCA A LA BRASA O PICANTES ESTILO THAI



LOBSTER ROLL

BRIOCHE DE BOGAVANTE A LA BRASA CON FARSA DE TXANGURRO Y NÉCORA



ALCACHOFAS FRITAS

CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER. PARMENTIER TRUFADA. YEMITA ECOLÓGICA DE ORDUÑA Y CECINA GRAN RESERVA NIETO



ATÚN ROJO SALVAJE CON AJOBLANCO DE PIÑONES

LOMO NEGRO DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA. SHIITAKES ESTOFADOS DE DELIKA Y AJOBLANCO DE PIÑONES



LOMO DE CORZO A LA BRASA

LOMO DE CORZO. SALSA ESCOFFIER. FRAMBUESAS Y CASTAÑAS



POSTRE A ELEGIR ENTRE

TORRIJA DE TÉ VERDE MATCHA

CARAMELIZADA CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS



GOXUA TROPICAL

COCO. CREMA DE FRUTAS TROPICALES. CRUMBLE DE ALMENDRA Y CARAMELO DE RON

48€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

LAS BEBIDAS NO ESTÁN INCLUIDAS EN EL MENÚ
EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA PARA UN MÍNIMO DE 2 PERSONAS
MENÚ DISPONIBLE PARA JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS NOCHE DEL MES DE MAYO DE 2021