

# 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



<b>CESTA DE PAN</b> VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓ)N)	<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 TXULETA MADURADA</b>	<b>2.00€/UD</b>	<b>ESPÁRRAGOS NATURALES DE NAVARRA Y PERRETXIKOS,</b> CARBONARA DE IDIAZÁBAL AZKARRA Y AJO NEGRO BARABELTZ	<b>18,00€</b>
<b>MEJILLONES A LA BRASA</b>	<b>12.00€</b>	<b>ANTXOAS DE GETARIA A LA BRASA,</b> SUMAC Y EMULSIÓN DE VAINA DE COSTA	<b>16.00€</b>
<b>MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI</b>	<b>12.00€</b>	<b>PUNTALETES DE MOLUSCOS Y MARUCA CON CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA</b>	<b>19.50€</b>
<b>HUEVO DE POLLITA ECOLOGICO CON VICHYSOISE DE ESPÁRRAGO NAVARRO Y ANGULAS DE BOGAVANTE A LA BRASA</b>	<b>18.50€</b>	<b>ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHIITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES</b>	<b>19.00€</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>PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOMATE RAF BRASA</b>	<b>19.00€</b>
<b>CARPACCIO DE WAGYU</b> LÁMINAS DE WAGYU CON FOIE, TRUFA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	<b>19.00€</b>	<b>CHOWDER DE LUBINA Y MICUIT DE MERLUZA</b> LUBINA Y HUEVA DE MERLUZA MARCADAS EN BRASA ACOMPAÑADO DE CREMA DE VERDURAS Y BACON AHUMADO	<b>16.50€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE</b>	<b>17.00€</b>	<b>LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS</b>	<b>22,00€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS</b> CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTO FER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	<b>14.50€</b>	<b>SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KM0</b> CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS	<b>20,50€</b>
<b>GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX</b> ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	<b>14.50€</b>	<b>CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO CON CREMA DE AMANITAS Y BOLETUS SALTEADOS</b>	<b>18.50€</b>
<b>GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA CON UN TOQUE DE NARANJA</b>	<b>14.50€</b>	<b>QUERCUS SAM (2UDS)</b> CARRILLERA IBÉRICA DE BELLOTA CON KIMCHI CASERO	<b>18.00€</b>
<b>SOPA LAKSA DE ORTIGUILLAS FRITAS DE ALMUÑÉCAR, ERIZOS Y TARTAR DE ANGUILA AHUMADA Y ARENQUE</b>	<b>17.00€</b>	<b>TXULETA RUBIA GALLEGA DE 12 AÑOS Y 35 DIAS DE MADURACIÓN</b>	<b>60.00€/UD</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  
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