

KROMATIKO



| | | | |
|--|-----------------|--|---------------|
| CESTA DE PAN VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓN) | 3.00€ | | |
| CROQUETA DE TXULETA | 2.00€/UD | BOGAVANTE BRASA, GARBANZO VERDE DE ORBISO Y HOLANDESA | 26,00€ |
| MEJILLONES A LA BRASA | 15.00€ | RISOTTO DE PUNTALETTE CON TXIPIRONES, CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA Y LÁMINAS DE MARUCA | 23.50€ |
| MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI | 15.00€ | | |
| OSTRA GILLARDEAU Nº1 A LA BRASA, VICYSOISE DE APIO Y MANZANA VERDE | 8.00€/UD | LUBINA A LA BRASA CREMA DE CORAL AL AZAFRÁN Y ORTIGUILLAS FRITAS DE ALMUÑÉCAR | 26.00€ |
| LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO | 18.50€ | PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOMATE DE BARRIKA BRASA Y ALBAHACA | 20.50€ |
| AGUACATE ASADO EN KAMADO CON TARTAR DE VIEIRA Y GAMBA ALISTADA DE HUELVA (2 UDS) | 25.00€ | ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES | 19.50€ |
| TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE | 18.00€ | MAGRET DE CANETTE, PISTACHO VERDE Y MORAS DE ZARAUTZ | 19.50€ |
| BONITO UN JOO BONITO MARINADO, FONDO DE HORATALIZAS Y VERDURAS ENCURTIDAS COREANAS | 17.50€ | LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS | 22.50€ |
| VERDEL NAZARÌ VERDEL EN ADOBO, PILPIL DE SALICORNIA Y QUESO PAYOYO | 17.50€ | LINGOTE DE TXULETA, GUIZO DE RABO, TRIGO SARRACENO Y CAVIAR DE ROMERO | 26.00€ |
| FOIE BRASA, ANGIULA AHUMADA Y MOLE NEGRO | 17.00€ | CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO Y CANTHARELLUS | 19.50€ |
| ALCACHOFAS FRITAS CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO | 16.00€ | SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KMO CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS | 21.50€ |
| GYOZAS DE PATO EN SALSA HOISIN Y CALABAZA CON UN TOQUE DE NARANJA | 16.00€ | TXULETA RUBIA GALLEGA CRIADA EN BANDEIRA 8 AÑOS Y MÁS DE 60 DIAS DE MADURACIÓN (650GR) | 70.00€ |
| GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA | 16.00€ | | |



GOXUA TROPICAL **4.00€**
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 **6.00€**
TRES BOLITAS A ELEGIR ENTRE

YUZU Y CITRONELLA

KEFIR Y LIMA

PISTACHO ESMERALDA

TABLA DE QUESOS **18.50€**

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