

# KROMATIKO



<b>CESTA DE PAN</b> VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓ)N)	<b>3.00€</b>	<b>BOGAVANTE BRASA, GARBANZO VERDE DE ORBISO Y HOLANDESA</b>	<b>26.00€</b>
<b>CROQUETA DE TXULETA</b>	<b>2.00€/UD</b>	<b>RISOTTO DE PUNTALETTE CON TXIPIRONES, CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA Y LÁMINAS DE MARUCA</b>	<b>23.50€</b>
<b>MEJILLONES A LA BRASA</b>	<b>15.00€</b>		
<b>MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI</b>	<b>15.00€</b>		
<b>OSTRA GILLARDEAU Nº1</b> ❖ AL NATURAL	<b>6.00€/UD</b>	<b>PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOMATE DE BARRIKA BRASA Y ALBAHACA</b>	<b>22.50€</b>
❖ A LA BRASA, VICYSOISE DE APIO Y MANZANA VERDE	<b>8.00€/UD</b>		
<b>LOBSTER ROLL BRASA (2UDS)</b> BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORAS Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	<b>18.50€</b>	<b>ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHIITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES</b>	<b>19.50€</b>
<b>AGUACATE ASADO EN KAMADO CON TARTAR DE VIEIRA Y GAMBA ALISTADA DE HUELVA ( 2 UDS)</b>	<b>25.00€</b>	<b>TXIPIRÓN GALLEGO DE ANZUELO, CALDO PELAYO Y CARDO CON ANACARDO</b>	<b>21.00€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE</b>	<b>18.00€</b>	<b>PULPO GALLEGO A LA BRASA JAJANG-MEYON Y TORREZNO DE SORIA</b>	<b>21.00€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS</b> CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFR, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	<b>16.00€</b>	<b>LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS</b>	<b>22.50€</b>
<b>FOIE BRASA, ANGIULA AHUMADA Y MOLE NEGRO</b>	<b>17.00€</b>	<b>MAGRET DE CANETTE, PISTACHO VERDE Y MORAS DE ZARAUTZ</b>	<b>19.50€</b>
<b>GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX</b> ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	<b>16.00€</b>	<b>CARRILLERA DE VACA ASADA EN KAMADO Y CANTHARELLUS</b>	<b>19.50€</b>
<b>BOLETUS DEL RONCAL A LA BRASA</b> CREMA DE QUESO SUIZO SCHLOBERGER Y CEBOLLITAS CONFITADAS DE ZARAUTZ	<b>25.00€</b>	<b>LINGOTE DE TXULETA, GUISO DE RABO, TRIGO SARRACENO Y CAVIAR DE ROMERO</b>	<b>26.00€</b>
<b>BONITO UN JOO</b> MARINADO AL ESTILO COREANO CON EMULSIÓN DE HORTALIZAS	<b>17.50€</b>	<b>SOLOMILLO DE VACA PIRENAICA KMO CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS</b>	<b>21.50€</b>



<b>GOXUA TROPICAL</b> COCO, CREMA DE FRUTAS TROPICALES, CRUMBLE Y CARAMELO DE RON	<b>4.00€</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 Y CITRONELLA  CHOCOLATE BLANCO Y VIOLETAS  PISTACHO ESMERALDA	<b>6.00€</b>
<b>PANNA COTTA DE FRESARABA</b>	<b>6.50€</b>
<b>TABLA DE QUESOS</b>	<b>18.50€</b>

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