

KROMATIKO



CESTA DE PAN VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓ)	3.00€	RISOTTO DE PUNTALETTE CON TXIPIRONES, CARABINERO DE HUELVA A LA BRASA Y LÁMINAS DE MARUCA	23.50€
MEJILLONES A LA BRASA	15.00€	ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON SHITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES	19.50€
MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI	15.00€	PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA CON TOMATE DE BARRIKA BRASA Y ALBAHACA	22.50€
OSTRA GILLARDEAU Nº1			
❖ AL NATURAL	6.00€	CALAMAR DE LA BAHÍA A LA BRASA CON POCHAS ECOLÓGICAS DE ORBISOY OREJA DE EUSKALTXERRI EN SALSA BIZKAINA	18.00
❖ A LA BRASA, VICYSOISE DE APIO Y MANZANA VERDE	8.00€	RODABALLO SALVAJE A LA BRASA, AJO ASADO Y ESPINACA DE CEILÁN	25.00€
PULPO GALLEGO A LA BRASA JJAJANG-MEYON Y TORREZNO DE SORIA	21.00€	MONTAÑA ALAVESA GUIZO DE COSTILLA DE POTRO AL SARMIENTO, CASTAÑAS DE APELLANIZ Y TRUFA DE OTOÑO	18.50€
LOBSTER ROLL BRASA (2UDS) BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	18.50€	CORDERO NAZARÍ AL SARMIENTO CON PARMENTIER DE BONIATO Y COUS COUS DE PIÑONES	21.00€
CARPACCIO DE VIEIRA COREANO CON FRUTAS Y VERDURAS ENCURTIDAS Y EMULSIÓN DE SU CORAL	18.00€	LOMO DE CORZO, SALSA DE GROSELLAS ESCOFFIER Y CASTAÑAS	22.50€
TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y HUEVO FRITO OILOBIDE	18.00€	MAGRET DE CANETTE, PISTACHO VERDE Y MORAS	19.50€
ALCACHOFAS FRITAS CORAZONES DE ALCACHOFAS VICTOFER, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	16.00€	LINGOTE DE WAGYU, GUIZO DE RABO, TRIGO SARRACENO Y CAVIAR DE ROMERO	28.00€
FOIE BRASA, ANGIULA AHUMADA Y MOLE NEGRO	17.00€	SOLOMILLO DE VACA GALLEGA MADURADO CON SALSA BULGOGI DE TUÉTANO Y MORRONES ASADOS	21.50€
GYOZAS DE JABALÍ EN SALSA PERIGUEUX ESTOFADO DE JABALÍ NAVARRO AL TEMPRANILLO CON UNA SUAVE SALSA DE BOLETUS Y TRUFA	16.00€	TXULETA DE RUBIA GALLEGA (650G) 8 AÑOS DE EDAD Y MADURACIÓN DE 60 DÍAS *PREGUNTAR DISPONIBILIDAD DE OTROS PESOS	70.00€
BOGAVANTE BRASA, GARBANZO VERDE ECO DE ORBISO Y HOLANDESA	26.00€		



GOXUA TROPICAL 4.00€
COCO. CREMA DE FRUTAS TROPICALES.
CRUMBLE Y CARAMELO 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

VAINILLA MEXICANA

CHOCOLATE SACHER

**SORBETE DE YUZU CON VINO SEMIDULCE
Y ESPUMA DE YOGUR** 7.00€

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