

# KROMATIKO



<b>CESTA DE PAN</b> VARIEDAD DE PANES DE ARTEPAN CON MASA MADRE (4UDS/RACIÓN)	<b>3.00€</b>	<b>ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA</b> CON SHITAKES ECOLÓGICOS ESTOFADOS Y AJOBLANCO DE PIÑONES	<b>19.50€</b>
<b>CROQUETA DE TRUFA</b>	<b>2.50€</b>	<b>PARPATANA DE ATÚN ROJO SALVAJE</b> DE ALMADRABA, TUÉTANO Y RAICES	<b>24.00€</b>
<b>MEJILLONES A LA BRASA</b>	<b>15.00€</b>	<b>GARBANZO ECO DE ORBISO CON</b> BOGAVANTE A LA BRASA Y HOLANDESA	<b>24.00€</b>
<b>MEJILLONES PICANTES AL ESTILO THAI</b>	<b>15.00€</b>	<b>OSOBUCO DE MERLUZA A LA BRASA CON</b> CREMA DE AJO ASADO Y RAVIOLI DE CALABAZA MANZANA E HINOJO	<b>20.00€</b>
<b>OSTRA GILLARDEAU Nº1</b>		<b>FALSO RISOTTO DE PUNTALETES CON</b> KABRATXO Y HUEVA DE MARUCA	<b>26.00€</b>
❖ <b>AL NATURAL</b>	<b>6.00€</b>	<b>CARRILLERA DE VACA VIEJA CON</b> CANTHARELLUS	<b>19.50€</b>
❖ <b>A LA BRASA. VICYSOISE DE</b> APIO Y MANZANA VERDE	<b>8.00€</b>	<b>CORDERO NAZARÍ AL SARMIENTO CON</b> PARMENTIER DE BONIATO Y COUS COUS DE PIÑONES	<b>21.00€</b>
<b>PULPO GALLEGO A LA BRASA</b> JAJANG-MEYON Y TORREZNO DE SORIA	<b>21.00€</b>	<b>LOMO DE CORZO CON SALSA</b> STROGONOFF	<b>22.50€</b>
<b>LOBSTER ROLL BRASA (2UDS)</b> BOGAVANTE Y FARSA DE NÉCORA Y TXANGURRO A LA BRASA EN PAN BRIOCHE ARTESANO	<b>18.50€</b>	<b>WAGYU, BERENJENA CHINA ASADA Y EMULSIÓN</b> DE DAIKON Y MISO	<b>28.00€</b>
<b>CARPACCIO DE VIEIRA COREANO</b> CON FRUTAS Y VERDURAS ENCURTIDAS Y EMULSIÓN DE SU CORAL	<b>18.00€</b>	<b>MAGRET DE CANETTE CON EMULSIÓN DE</b> PISTACHOS Y MORAS	<b>19.50€</b>
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO, PATATA Y</b> HUEVO FRITO OILOBIDE	<b>18.00€</b>	<b>GUIZO DE COSTILLA DE POTRO DE</b> MONTAÑA ALAVESA AL SARMIENTO CON CASTAÑAS Y TRUFA NEGRA ECOLÓGICA DE ORBISO	<b>23.00€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS</b> ALCACHOFAS NATURALES DE NAVARRA, PARMENTIER TRUFADA, YEMITA ECO OILOBIDE Y CECINA GRAN RESERVA NIETO	<b>17.00€</b>	<b>SOLOMILLO DE VACA GALLEGA MADURADO</b> CON SALSA BULGOGI Y MORRONES ASADOS	<b>24.00€</b>
<b>FOIE BRASA, ANGIULA AHUMADA Y MOLE</b> NEGRO	<b>17.00€</b>	<b>TXULETA DE VACA FRISONA GALLEGA DE 8</b> AÑOS CON MÁS DE 60 DÍAS DE MADURACIÓN (800 GRS)	<b>85.00€</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>GUIZO DE ALMENDRA EN SALSA BIZKAINA</b> CON TXIPIRÓN DE LA BAHÍA Y GUISANTE LÁGRIMA DE ZARAUTZ	<b>20.00€</b>		



**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**

CHOCOLATE AOVE CON NIBS DE CACAO

KEFIR Y PERA CONFITADA

CHOCOLATE BLANCO CON MATICES DE VIOLETAS

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