



carta

2024



KRAKEN

art&food

MENÚ degustación

Se sirve a mesa completa

Nuestro menú se centra en el aprovechamiento del producto local asturiano sostenible, siempre adaptado a la frescura de la rula y las estaciones del año.

El Menú Abisal, con seis pases, inicia con un aperitivo marino de concha y concluye con un postre de elaboración propia.

Fusionamos sabores del Cantábrico y la montaña con recetas clásicas asturianas, enriqueciéndolas con nuestro distintivo toque kraken.

Compartimos nuestro compromiso con el mar y la naturaleza a través de nuestra cocina.

Menú Abisal - 6 pases

60 euros
+25 euros con maridaje

para compartir

OSTRAS GIGANTES DE ACUICULTURA SOSTENIBLE

Cultivadas en la ría del Eo respetando el ritmo de las mareas.

	<i>6 uds</i>	<i>1 ud</i>
Al natural	<i>25</i>	<i>4,50</i>
	<i>ración</i>	<i>media</i>
Croquetas de mar	<i>16</i>	<i>12</i>
Croquetas de la tierra	<i>14</i>	<i>9</i>
Salpicón de bogavante, vinagreta de manzana y sésamo	<i>24</i>	<i>16</i>
Tartar de lubina como un "steak"	<i>18</i>	<i>12</i>
Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y tostones	<i>16</i>	
Selección de quesos del mundo y mermelada de nueces (2 variedades)	<i>15</i>	
Ensaladilla ahumada de trucha asalmonada y encurtidos	<i>18</i>	<i>12</i>
Pan bao de pastrami y emulsión de encurtidos	<i>14</i> <i>(2 uds.)</i>	<i>5</i> <i>(ud. extra)</i>

Pan de masa madre 2,80 euros
Disponible carta de alérgenos bajo petición
10 % IVA INCLUIDO

arroces, cuchara y montaña

	<i>ración</i>	<i>media</i>
Arroz meloso de gambas y setas de temporada <i>Mínimo 2 raciones</i>	20	
Arroz con pulpo y sofrito de ñoras <i>Mínimo 2 raciones</i>	22	
Calamares en su tinta con bechamel de parmesano	20	15
Solomillo vacuno a la brasa y patata asada a la bilbaína	25	

de la rula

	<i>ración</i>	<i>media</i>
Lascas de bacalao confitado ajoarriero	25	
Lomo de lubina atlántica a la brasa <i>Guarnición según temporada</i>	26	19
Centollo y puntilla de huevo frito con kimchi	25	18

Nuestra premisa es el producto en su momento más óptimo, pregunta por nuestros fuera de carta con lo mejor de la rula en pescados y mariscos del día.

Pan de masa madre 2,80 euros
Disponible carta de alérgenos bajo petición
10 % IVA INCLUIDO



KRAKEN
art&food

nuestros postres

Tarta de queso Kraken	6,50
Chocolate, brownie y menta	6,50
Lemon pie de coco y crumble de galleta	6,50
Arroz con leche fresca	6,50

coctelería

KRAKEN

Gran Gavial <i>Tequila reposado, Cointreau, licor 43, jugo de naranja y fruta de la pasión</i>	12
BB Queen <i>Hendricks macerado con mora e infusionado con butterfly pea flower, licor de mora y tónica Bliss Berry</i>	12
Fresa Mule <i>Vodka macerado con jengibre, sirope de jengibre, lima, fresa y haba tonka y ginger ale</i>	12
Canela Sunset <i>Ron macerado con canela, Cointreau, sirope de canela y jugo de naranja</i>	12
NY Apple Sour <i>Apple Jack, jugo de lima, clara de huevo y appletiser</i>	10
Espresso Martini <i>Vodka, licor de café y café espresso</i>	10

Disponible carta de alérgenos bajo petición
10 % IVA INCLUIDO

CENAS

bajo el mar

Menú degustación frente al Oceanario

Amasijo de parmesano con salsa agridulce de mandarina
Salpicón de berberecho, manzana y vinagreta de sésamo
Gamba blanca de Huelva con bisque de carabinero y lima
Lomo de lubina brasa con escalivada de pimientos asados
Creme brulée

(El menú puede sufrir modificaciones según disponibilidad de producto de rula y huerta)

desde 80 euros

brunch

PARA EMPEZAR

Copa de bienvenida
Selección de quesos "Aitor Vega"
Fruta de temporada y yogurt griego
Bica gallega de naranja
Croissant de mantequilla
Sándwich italiano de mortadela y mozzarella con pesto
Brioche con Nutella
Tortilla de patata y tostada de semillas

PLATO PRINCIPAL

Plato caliente según elaboración del día

PARA TERMINAR

Postre según elaboración del día o cóctel según temporada

BEBIDAS INCLUIDAS

Café o Infusión, copa de bienvenida
Copa de vino tinto o blanco de la casa
Zum de naranja natural

*Nuestra oferta depende de cocina y su creatividad,
el menú está sujeto a modificaciones*

desde 35 euros

Consulta en:

www.restaurantekraken.com

10% IVA INCLUIDO



KRAKEN
art&food