



MENÚ
Navidad
2025



KRAKEN
art&food

MENÚ
Gourmet

70 euros / persona

Aperitivo

*Oliva virgen extra de algas y sal de plancton
Joselito (tabla de selección y queso)
Crema thai de quisquillas y tostas de pan de pasas
Salpicón de bogavante*

Principales

*Lomo de lubina salvaje con cremoso de comte cítrico
Solomillo brasa con sofrito y demi-glacé de boletus*

Postre

*Ganache de chocolate y turrón
Trufa de pistacho*

Pan obrador Sisón

*Bodega selección Kraken. Cerveza, agua, refrescos, vino
Servicio de café. Digestivo: Crema de turrón Picofino*

*En servicio de cenas, el menú incluirá un suplemento de
exclusividad según el número de comensales*



MENÚ
Clásico

55 euros / persona

Aperitivo

Crema de crustáceos y gabardina de gamba blanca

Croquetas de cecina de vaca

Tartar de atún rojo salvaje

Principal a elegir

Lomo de pixín a la brasa con panaderas de tomillo y limón

o

Solomillo de vacuno con sofrito de boletus y demi-glacé

Postre

Tarta de quesos Asturianos

Pan obrador Sisón

Bodega selección Kraken. Cerveza, agua, refrescos, vino

Servicio de café

*En servicio de cenas, el menú incluirá un suplemento de
exclusividad según el número de comensales*



MENÚ
Sabores

45 euros / persona

Aperitivo Cantábrico

*Croquetas de cecina de vaca
Salpicón de bogavante y manzana*

Principal a elegir

Arroz con gambas y shiitake

o

Lomo de pixín a la brasa con escabeche de ave

Postre

Lemon Pie

Pan obrador Sisón

Bodega selección Kraken. Cerveza, agua, refrescos, vino





CÓCTELES
Navidad
2025



KRAKEN
art&food

CÓCTEL
Premium

60 euros / persona

Tartar de atún rojo salvaje sobre tosta de mar

Crema thai de crustáceos

Gabardina de gamba blanca

Bocartes en tempura con salsa brava

Taquito de maíz y calamar

Salpicón de bogavante

Arroz meloso de ventresca de atún

Lemon pie y crumble de almendra

Postre

Ganache de chocolate y turrón

Trufa de pistacho

Bodega selección Kraken. Cerveza, agua, refrescos, vino blanco y tinto

*En servicio de cenas, el menú incluirá un suplemento de
exclusividad según el número de comensales*



CÓCTEL
Tradicional

45 euros / persona

*Croquetas de cecina de vaca
Crema thai de crustáceos
Gabardinas de gamba blanca
Taquito de maíz y calamar
Arroz meloso de setas y langostinos*

Postre

Tarta de quesos asturianos

Bodega selección Kraken. Cerveza, agua, refrescos, vino blanco y tinto

*En servicio de cenas, el menú incluirá un suplemento de
exclusividad según el número de comensales*



Extras

Precio por persona

| | |
|---|-----------------------------|
| <i>Bodega Premium</i> | <i>7 euros</i> |
| <i>Copa digestiva Ron Kraken o Gin Tonic Picofino</i> | <i>6 euros</i> |
| <i>Brindis de bienvenida (Cava, vino, cerveza)</i> | <i>10 euros</i> |
| <i>Añadir plato</i> | <i>Según disponibilidad</i> |

Precio por persona

| | | |
|--------------|---|-----------------------|
| <i>cenas</i> | <i>Menú Gourmet y Cóctel Premium</i> | |
| | <i>De 10 a 15 comensales</i> | <i>15 euros</i> |
| | <i>De 16 a 25 comensales</i> | <i>10 euros</i> |
| | <i>Más de 26 comensales</i> | <i>Sin suplemento</i> |

Precio por persona

| | | |
|--------------|---|-----------------------|
| <i>cenas</i> | <i>Menú Clásico y Cóctel Tradicional</i> | |
| | <i>De 10 a 15 comensales</i> | <i>15 euros</i> |
| | <i>De 16 a 25 comensales</i> | <i>10 euros</i> |
| | <i>Más de 26 comensales</i> | <i>Sin suplemento</i> |

Todas las consumiciones que se realicen antes y/o después del menú se deberán abonar en el momento

