



# 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**

*70 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  | 25            | 4,50         |
|   | <i>ración</i> | <i>media</i> |
| Almejas de carril a la sartén                         | 24            |              |
| Croquetas de mar                                      | 16            | 12           |
| Croquetas de la tierra                                | 14            | 9            |
| Salpicón de bogavante, vinagreta de manzana y sésamo  | 26            | 20           |
| Tartar de la rula                                     | 18            | 12           |
| Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y tostones | 16            |              |

*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 silvestres<br><i>Mínimo 2 raciones</i> | 20            |              |
| Arroz con pulpo y sofrito de salmorreta<br><i>Mínimo 2 raciones</i>   | 22            |              |
| Arroz negro, vieira y piparras<br><i>Mínimo 2 raciones</i>            | 22            |              |
| Calamares en su tinta y velouté                                       | 24            | 16           |
| Solomillo vacuno a la brasa ( <i>Guarnición según temporada</i> )     | 25            |              |

## de la rula

|  | <i>ración</i> | <i>media</i> |
|--|---------------|--------------|
| Lascas de bacalao confitado ajoarriero                                   | 25            |              |
| Lomo de lubina atlántica a la brasa<br><i>Guarnición según temporada</i> | 30            | 22           |
| Centollo y puntilla de huevo frito                                       | 27            |              |
| Marmitako de bonito del norte y chalotas                                 | 25            |              |
| Pixín brasa, coliflor y vainilla   | 26            |              |

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*

# CENAS

# bajo el mar

*Menú degustación frente al Oceanario*

Tartar de lubina atlántica y tosta de codium  
Salpicón cantábrico y vinagreta de mandarina  
Calamares en su tinta con bechamel de parmesano  
Split de langosta brasa y escalivada cítrica  
Creme brulée

*Incluye: Maridaje bodega selección Kraken, servicio de pan obrador Sisón, servicio de café, té o infusión*

*(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 cubano y encurtidos  
Brioche con Nutella  
Huevos benedictinos

## *PLATO PRINCIPAL*

Plato caliente según elaboración del día

## *PARA TERMINAR*

Cóctel según temporada

## *BEBIDAS INCLUIDAS*

Café o Infusión, copa de bienvenida  
Copa de vino tinto o blanco de la casa  
Zumo 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](http://www.restaurantekraken.com)

10% IVA INCLUIDO



KRAKEN  
art&food

# nuestros postres

|  |      |
|--|------|
| Tarta de queso Asturias                | 6,50 |
| Chocolate, brownie y menta             | 6,50 |
| Lemon pie de coco y crumble de galleta | 6,50 |
| Mascarpone y confit de fresas          | 6,50 |
| Sidra de hielo y requesón              | 6,50 |

# coctelería

KRAKEN

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

Disponible carta de alérgenos bajo petición  
10 % IVA INCLUIDO