



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>26</i>	<i>20</i>
Tartar de bonito como un "steak"	<i>18</i>	<i>12</i>
Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y tostones	<i>16</i>	
Selección de quesos Aitor Vega <i>(3 variedades)</i>	<i>18</i>	
Ensaladilla ahumada de trucha asalmonada y encurtidos	<i>18</i>	<i>12</i>
Almejas a la sartén "brasa"	<i>26</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 silvestres <i>Mínimo 2 raciones</i>	20	
Arroz con pulpo y sofrito de salmorreta <i>Mínimo 2 raciones</i>	22	
Arroz negro, vieira y piparras <i>Mínimo 2 raciones</i>	22	
Calamares en su tinta con bechamel de parmesano	22	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 <i>Guarnición según temporada</i>	26	19
Centollo y puntilla de huevo frito	25	
Marmitako de bonito del norte y chalotas	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



KRAKEN
art&food

nuestros postres

Tarta de queso Afuega'l Pitu	6,50
Chocolate, brownie y menta	6,50
Lemon pie de coco y crumble de galleta	6,50
Tiramisú con cerezas de temporada	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

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 de pastrami ahumado y mostaza
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

10% IVA INCLUIDO



KRAKEN
art&food