



2025

# carta



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

### LAS OSTRAS DE ASTURIAS

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>
Lascas de pastrami ahumado y pepinillos	14,50	
Croquetas de mar	16	12
Croquetas de la tierra	14	9
Salpicón de bogavante, vinagreta de manzana y sésamo	27	22
Tartar de atún rojo con tosta de alga codium	19	14
Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y tostones	16	
Mejillones en escabeche de sidra y cacahuete tostado	16	

*Pan artesano de agricultura ecológica, "Obrador Sisón" 2,80 euros*

*Disponible carta de alérgenos bajo petición*

*10 % IVA INCLUIDO*



**KRAKEN**  
art&food

# arroces, cuchara y montaña

	<i>ración</i>	<i>media</i>
Arroz meloso de gambas y setas silvestres <i>Mínimo 2 raciones</i>	22	
Arroz Cantábrico de cocotxas <i>Mínimo 2 raciones</i>	25	
Arroz negro, vieira y piparras <i>Mínimo 2 raciones</i>	22	
Calamares en su tinta y brandada clásica	24	16
Solomillo vacuno a la brasa ( <i>Guarnición según temporada</i> )	25	

## de la rula

	<i>ración</i>
Fish and chips de bacalao	26
Lomo de lubina salvaje a la brasa <i>Guarnición según temporada</i>	32
Centollo, chalotas crujientes y puntilla de huevo	27
Pixín negro brasa, coliflor y vainilla	27

Sres. clientes:

Nuestra premisa es el producto en su momento más óptimo.  
Nuestro equipo les ofrecerá nuestras elaboraciones fuera de  
carta según rula y temporada.

*Pan artesano de agricultura ecológica, "Obrador Sisón" 2,80 euros  
Disponible carta de alérgenos bajo petición  
10 % IVA INCLUIDO*

# CENAS

# bajo el mar

*Menú degustación frente al Oceanario*

Tartar de la rula y tosta de codium  
Salpicón cantábrico y vinagreta de mandarina  
Calamares en su tinta con brandada clásica  
Split de langosta brasa y puré de causa limeña  
Crema de natilla y miel de Arce

*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  
Mollete de pesto y mortadela de Bologna  
Banana bread  
Huevos benedictinos

## *PLATO PRINCIPAL*

Plato caliente según elaboración del día

## *PARA TERMINAR*

Smoothie de 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 cremosa de quesos Asturianos	6,50
Brownie, ganache de chocolate y helado de almendras	6,50
Lemon pie y crumble de galleta	6,50
Mascarpone y confit de amarenas	6,50
Sidra de hielo y requesón de Cudillero	7

# vinos de postre

Néctar PX <i>100% Pedro Ximénez. (Jerez-Xérès-Sherry).</i>	4
Graham´s <i>25% Alicante Bouschet, 25% Tinta Amarela, 25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca. (Oporto).</i>	7,50
Viuda de Angelón <i>Sidra de Hielo (Sidra de Asturias)</i>	5

# coctelería KRAKEN

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
Espresso Martini <i>Vodka, licor de café y café espresso</i>	10

Disponible carta de alérgenos bajo petición  
10 % IVA INCLUIDO