

KRYSTAL NOCHE / KRYSTAL BY NIGHT

Ensaladilla rusa, mayonesa de chipotle y camarones fritos – 12,00€
(atún, zanahoria, piparras, camarón seco, salicornia)

Russian salad, chipotle mayonnaise and fried shrimp
(tuna, carrot, piparras, dried shrimp, samphire)

Ceviche de corvina, maracuyá y espuma de maíz – 16,00€
(corvina, maíz, cebolla, maracuyá y cebolla seca)

Sea bass ceviche, passion fruit and corn foam
(sea bass, corn, onion, passion fruit and dried onion)

Ensalada de tomates en texturas y stracciatella – 12,00€
(salmorejo, tomate rosa Barbastro, cherry amarillo, cherry dulce seco, stracciatella, cebolla morada y piparras)

Tomato salad in textures with stracciatella
(salmorejo, Barbastro pink tomato, yellow cherry tomato, dried sweet cherry tomato, stracciatella, red onion and piparras)

Gazpacho de aguacate y tiradito de salmón – 16,00€
(gazpacho de aguacate, salmón, cebolla encurtida, aceite verde y flores)

Avocado gazpacho and salmon tiradito
(avocado gazpacho, salmon, pickled onion, green oil and flowers)

Tartar de atún sobre hoja de shiso en tempura y mayonesa de chipotle y mango – 16,00€
(hoja de shiso en tempura, atún, cebolla encurtida, mayonesa de chipotle y mango)

Tuna tartare on tempura shiso leaf with chipotle and mango mayonnaise
(tempura shiso leaf, tuna, pickled onion, chipotle and mango mayonnaise)

Croquetas de jamón y palomitas de cerdo – 14,00€
(croqueta de jamón, lasca de jamón y palomitas de cerdo)

Ham croquettes and pork crackling popcorn
(ham croquette, ham shavings and pork crackling)

Alcachofa a la plancha con romesco, papada ibérica y polvo de jamón – 15,00€
(alcachofa, romesco, lámina fina de papada, polvo de jamón)

Grilled artichoke with romesco, Iberian pork jowl and ham powder
(artichoke, romesco sauce, thin pork jowl slice, ham powder)

Fritura de calamar a la andaluza – 16,00€
(ralladura de limón y mayonesa de hierbas)

Andalusian-style fried squid
(lemon zest and herb mayonnaise)

Taco de cordero lechal con pico de gallo y yogurt – 26,00€
(cordero glaseado, torta de maíz, pico de gallo de cherry y piparra y salsa de yogurt)

Suckling lamb taco with pico de gallo and yogurt
(glazed lamb, corn tortilla, cherry tomato and piparra pico de gallo, yogurt sauce)

Costilla de ternera con salsa hoisin y puré de apionabo – 25,00€
(costilla de ternera, salsa hoisin, puré de apionabo y flores)

Beef rib with hoisin sauce and celeriac purée
(beef rib, hoisin sauce, celeriac purée and flowers)

Lomo de roca al pil-pil, emulsión de ajo y vegetales en escabeche Tsukemono – 26,00€
(mero salvaje, salsa pil-pil, ajo frito, calabaza e hinojo)

Rockfish loin in pil-pil, garlic emulsion and Tsukemono pickled vegetables
(wild grouper, pil-pil sauce, fried garlic, pumpkin and fennel)

Pulpo a la plancha con puré de boniato y mojo verde – 25,00€
(pulpo, puré de boniato caramelizado, mojo verde)

Grilled octopus with sweet potato purée and green mojo
(octopus, caramelized sweet potato purée, green mojo sauce)

POSTRES / DESSERTS

Flan cremoso, chantilly y palomitas caramelizadas – 6,00€

Creamy flan with chantilly and caramelized popcorn

**Mojito 2.0, cremoso de hierba buena,
con base crujiente y topping de ron – 6,00€**

Mojito 2.0, mint cream with crunchy base and rum topping

Tarta de queso y coulis de frutos rojos – 6,00€

Cheesecake with red berry coulis

Para cualquier información sobre alérgenos, nuestro equipo estará encantado de asistirle.

For any allergen information, our team will be pleased to assist you.

KRYSTAL NACHT / LES NUITS DE KRYSTAL

**Russischer Salat, Chipotle-Mayonnaise und frittierte Garnelen – 12,00€
(Thunfisch, Karotte, Piparras, getrocknete Garnelen, Queller)**

Salade russe, mayonnaise chipotle et crevettes frites
(thon, carotte, piparras, crevettes séchées, salicorne)

**Ceviche vom Wolfsbarsch, Passionsfrucht und Mais-Schaum – 16,00€
(Wolfsbarsch, Mais, Zwiebel, Passionsfrucht und getrocknete Zwiebel)**

Ceviche de bar, fruit de la passion et mousse de maïs
(bar, maïs, oignon, fruit de la passion et oignon séché)

**Tomatensalat in Texturen mit Stracciatella – 12,00€
(Salmorejo, Barbastro-Rosatomate, gelbe Kirschtomate,
getrocknete süße Kirschtomate, Stracciatella, rote Zwiebel und Piparras)**

Salade de tomates en textures avec stracciatella
(salmorejo, tomate rose de Barbastro, tomate cerise jaune, tomate cerise douce séchée,
stracciatella, oignon rouge et piparras)

**Avocado-Gazpacho und Lachs-Tiradito – 16,00€
(Avocado-Gazpacho, Lachs, eingelegte Zwiebel, grünes Öl und Blüten)**

Gaspacho d'avocat et tiradito de saumon
(gaspacho d'avocat, saumon, oignon mariné, huile verte et fleurs)

**Thunfisch-Tatar auf Tempura-Shiso-Blatt mit Chipotle- und Mango-Mayonnaise – 16,00€
(Shiso-Blatt in Tempura, Thunfisch, eingelegte Zwiebel, Chipotle- und Mango-Mayonnaise)**

Tartare de thon sur feuille de shiso en tempura avec mayonnaise chipotle et mangue
(feuille de shiso en tempura, thon, oignon mariné, mayonnaise chipotle et mangue)

**Schinken-Kroketten und Schweine-Popcorn – 14,00€
(Schinken-Krokette, Schinkenscheiben und Schweine-Popcorn)**

Croquettes de jambon et popcorn de porc
(croquette de jambon, copeaux de jambon et popcorn de porc)

**Gegrillte Artischocke mit Romesco, iberischer Schweinebacke und Schinkenpulver – 15,00€
(Artischocke, Romesco, feine Scheibe Schweinebacke, Schinkenpulver)**

Artichaut grillé avec romesco, joue ibérique et poudre de jambon
(artichaut, romesco, fine tranche de joue de porc, poudre de jambon)

**Frittierter Tintenfisch nach andalusischer Art – 16,00€
(Zitronenzeste und Kräuter-Mayonnaise)**

Calamars frits à l'andalouse
(zeste de citron et mayonnaise aux herbes)

**Milchlamm-Taco mit Pico de Gallo und Joghurt – 26,00€
(glasiertes Lamm, Maistortilla, Pico de Gallo aus
Kirschtomaten und Piparra und Joghurtsauce)**

Taco d'agneau de lait avec pico de gallo et yaourt
(agneau glacé, tortilla de maïs, pico de gallo de tomate cerise et piparra, sauce yaourt)

**Rinderrippe mit Hoisin-Sauce und Selleriepüree – 25,00€
(Rinderrippe, Hoisin-Sauce, Selleriepüree und Blüten)**

Côte de bœuf avec sauce hoisin et purée de céleri-rave
(côte de bœuf, sauce hoisin, purée de céleri-rave et fleurs)

**Steinbarschfilet in Pil-Pil, Knoblauch-Emulsion und eingelegtes Gemüse Tsukemono – 26,00€
(wilder Zackenbarsch, Pil-Pil-Sauce, gebratener Knoblauch, Kürbis und Fenchel)**

Filet de poisson de roche au pil-pil, émulsion d'ail et légumes marinés Tsukemono
(mérrou sauvage, sauce pil-pil, ail frit, potiron et fenouil)

**Gegrillter Oktopus mit Süßkartoffelpüree und grünem Mojo – 25,00€
(Oktopus, karamellisiertes Süßkartoffelpüree, grünes Mojo)**

Poulpe grillé avec purée de patate douce et mojo vert
(poulpe, purée de patate douce caramélisée, mojo vert)

DESSERTS / DESSERTS

Cremiger Flan mit Chantilly und karamellisiertem Popcorn – 6,00€

Flan crémeux avec chantilly et popcorn caramélisé

Mojito 2.0, Minzcreme mit knusprigem Boden und Rum-Topping – 6,00€

Mojito 2.0, crème de menthe avec base croustillante et topping au rhum

Käsekuchen mit roten Früchten Coulis – 6,00€

Cheesecake avec coulis de fruits rouges

*Für Informationen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
Pour toute information concernant les allergènes, notre équipe se fera un plaisir de vous assister.*