

Descubre nuestra oferta gastronómica...

Menú IRIS

Te proponemos un viaje gastronómico único, diez escalas por diferentes cocinas del mundo.

Disponible de martes a domingo mediodía y el sábado a la noche.

Menú KMTK

Una secuencia de cinco pases, cocina de mercado y temporada, perfecto para disfrutar de la mejor cocina entre semana.

Una opción ideal para reuniones de empresa, o compartir mesa con amistades y familia.

Disponible de martes a viernes laborales a mediodía.

Menú Weekend

Una opción perfecta para visitar Kromatiko el fin de semana. Prueba nuestra original cocina en un menú de siete pases.

Disponible sábado mediodía, sábado noche y domingo mediodía.

La barra de Kromatiko

Para un plan improvisado, cuando tienes ganas de picar algo o volver a probar ese plato que tanto te gusta.

Una carta de platos con toda la originalidad de la cocina de Kromatiko pensada para disfrutar en la zona de mesas altas.

Disponible de martes a domingo al mediodía y el sábado a la noche.

A continuación, puedes ver ejemplos de los distintos menús.

La composición de éstos cambia constantemente.

Puedes seguir las novedades en nuestras redes sociales.



SOL
Guía Repsol
2024

Menú Iris

CHOROS Y AGUACATE

Mejillones de roca escabechados, guacamole y emulsión de sus hojas.

OSTRA, TIRABEQUE Y MANZANA

Ostra, chowder de dry stout tirabeque, y manzana.

CARABINERO ROLL

Brioche, farsa de moluscos y carabinero de Huelva a la brasa.

BACALAO, SALSIFI Y PUERRO

Bacalao nórdico de anzuelo confitado, puerro a la brasa y láminas de salsifi.

PULPO, CALABACIN Y KIMCHI

Pulpo gallego, calabacín, salsa Jjajang y aire de kimchi.

ALCACHOFAS, POLENTA Y TERNERA ALPINA

Alcachofas de Navarra, bearnesa Oilobide, Viande des Grisons y pistacho verde

POCHAS, EUSKALTXERRI, TRUFA Y FOIE

Pochas ecológicas, kakuni de euskaltxerri, láminas de trufa negra y foie.

PATO, ZANAHORIA, Y ARÁNDANOS

Magret de canette, whisky de centeno, zanahoria brasa con toque de comino y salsa de arándanos azules.

POSTRE TROPICAL

Maracuyá y plátano, caramelo de ron y helado de coco.

NUESTRA TARTA DE QUESO

Tarta de queso horneada en el día y helado.

Precio del menú (75,00€) por persona. IVA Incl.

El menú se servirá a mesa completa

Bebidas no incluidas

La composición del menú puede sufrir variaciones

Menú KMIX

Cardo de Navarra, almendras y bacalao nórdico.

Puntalette, parmeggiano, yema Oilobide
y angula de monte.

Merluza, jijjae de carabinero y tirabeques

Solomillo de euskaltxerri, piquillos y mole negro.

Tartaleta de limón
con merengue de frutos rojos.

38.50 €

Precio del menú (38,50 € I.V.A. incluido) por persona

El menú se servirá a mesa completa

Bebidas no incluidas

La composición del menú puede sufrir variaciones

Disponible de martes a viernes laborables.



SOL
Guía Repsol
2024

Menú Weekend

Txistorra de Campezo y maíz

Crema de calabaza, pato y trufa.

Cardo de Navarra, almendras y bacalao nórdico.

Puntalette, parmeggiano, yema Oilobide y angula de monte.

Merluza, jijjae de carabinero y tirabeques.

Solomillo de euskaltxerri, piquillos y mole negro.

Postre tropical.

48.50€, IVA incl.

Precio del menú (48,50€) por persona

El menú se servirá a mesa completa

Bebidas no incluidas

La composición del menú puede sufrir variaciones

Disponible fin de semana y festivos

La barra de Kromatiko



Cesta de pan.
3.00 €

Croqueta de txuleta madurada.
2.50 €/UD

Mejillones a la brasa/picantes Thai.
18.00 €

Ostra, chowder de dry stout, tirabeque y manzana.
14€/UD

Carabinero Roll (2Uds)
30.00 €

Alcachofas de Navarra con polenta, bearnesa y viande des Grisons.
28.00 €

Pulpo gallego, calabacin, salsa Jjajang y aire de kimchi.
26.50 €

Bacalao nórdico, puerro brasa y salsifi.
28.00 €

Arroz cremoso de carabineros a la brasa.
35.00 €

Pochas, kakuni de euskaltxerri, foie y láminas de trufa negra.
28.00 €

Magret de canette, whisky de centeno, zanahoria a la brasa y arándanos azules.
32.00 €

Lomo bajo de vaca gallega con morrones asados.
28.50 €

Postres

Tropical.
6.00 €

Tarta de queso al horno.
8.50 €

Helado.
7.00 €