



KATAGI LUNCH MENU

Del 04 al 06 de Enero

Entrante a elegir

Sopa de boniato aromatizada con lemongrass y crema

o

Tartar de remolacha asada con crema de rábano raifort y emulsión de remolacha y frutos rojos

Principal a elegir

Yakisoba de gamba roja

o

Roll de salmón y aguacate con crema de queso

Postre a elegir

Milhojas de crema aireada de pistachos

o

Cremosos de choco-frambuesa con crumble de cacao y gel de amaretto

Starter to choose

Sweet potato soup flavoured with lemongrass and cream

or

Roasted beetroot tartar with raifort horseradish cream and beetroot and red fruit emulsion

Main to choose

Red prawn yakisoba

or

Salmon and avocado roll with cheese cream

Dessert to choose

Millefeuille of aerated pistachio cream

or

Choco-raspberry creams with cocoa crumble and amaretto gel

Vorspeise zur Auswahl

Süßkartoffelsuppe mit Zitronengras und Sahne aromatisiert

oder

Tartar von gebratener Roter Bete mit Raisort-Meerrettich-Creme und Emulsion von Roter Bete und roten Früchten

Hauptgericht zur Auswahl

Yakisoba mit roten Garnelen

oder

Lachs- und Avocado-Rolle mit Käsecreme

Dessert zur Auswahl

Millefeuille aus belüfteter Pistaziencreme

oder

Schoko-Himbeer-Creme mit Kakaostreuseln und Amaretto-Gel

1 bebida incluida: Agua, cerveza, refresco o copa de vino de la casa / 1 Drink included: Water, beer, soft drink or glass of house wine / 1 Getränk inbegriffen: Wasser, Bier, Erfrischungsgetränk oder 1 Glas Hauswein

32 € p.p.