



MENÚ LUNCH KATAGI

Del 5 de Marzo al 8 de marzo

Disfrute del menú de Almuerzo Katagi elaborado por el Chef para ofrecer cada semana una nueva propuesta gastronómica de nuestra cocina

ENTRANTES

Tartar de salmón y aguacate con dressing de wasabi cítrico

o

Láminas de bonito curado con agua chile de fruta del dragón, cebolla y rábano

PRINCIPALES

Soft Shell crab roll.

(Relleno de cangrejo concha blanda en tempura, aguacate, pepino y topping de sweet chili)

o

Secreto ibérico en marinada de chiles asados con puré de patata violeta

POSTRES

Piña colada en texturas, dados de piña osmotizada, crema de coco, azúcar de coco y sorbete de piña

o

Cremoso de chocolate blanco y haba tonka, esponja de cacao y espuma de plátano

1 bebida incluida: Agua, cerveza, refresco o copa de vino de la casa

35 € p.p.