

MENÚ LUNCH KATAGI

Del 24 de Julio al 27 de Julio.

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

ENTRANTES

Ceviche de corvina.

o

Dumpling casero relleno de ternera, con salsa quemada.

PRINCIPALES

Uramaki tempurizado.

(Relleno con aguacate y mango, con topping de tartar de salmón en marinada japonesa)

o

Secreto ibérico, con cous cous de hortalizas al garam masala y compota de manzana.

POSTRES

Banofe Katagi.

o

Crème Brûlée de fruta de la pasión, con perlas de tapioca.

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

35 € p.p.