

KATAGI

*Blau*

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## PARA COMPARTIR

<b>Sashimi templado de salmón</b> 	21,50€
Láminas de salmón bañadas con aove caliente, ponzu cítrico, wakame fresco y huevas de pescado	
<b>Ceviche de gambas y aguacate</b> 	21,50€
Gambas y dados de aguacate, con leche de tigre vegetal, crema de ají, dados de boniato y cancha frita	
<b>Steak tartar</b> 	23,50€
Solomillo de vaca vieja, con aderezo katagi, mayonesa trufada, seta shimeji y cracker	
<b>Gyozas</b> 	13,50€
Gyozas rellenas de cerdo y vegetales con salsa teriyaki casera coronada con cebollino	
<b>Bao Shanghai</b> 	15,00€
Pan chino vapor con láminas de hong shao rou (panceta estilo shanghai), pickles, cilantro y mayo sriracha	
<b>Shumai de pollo campero y setas chinas</b> 	15,00€
Dumpling relleno de pollo y setas con salsa de curry thai, leche de coco, aromáticas y frutos secos	
<b>Bluefin tartar</b> 	29,00€
Tartar de atun bluefin ligeramente trufado con huevo en dos cocciones y trufa fresca laminada (segun disponibilidad)	

## MUNDO VEGETAL

<b>Edamame</b> 	7,90€
Habas de soja con dressing japonés y arándanos secos	
<b>Ensalada de wakame</b> 	7,50€
Ensalada de mix de algas con vinagreta de chile	
<b>Tallarines de arroz al wok</b> 	17,50€
Wok de tallarines de arroz con tofu frito, huevo, y vegetales, coronado con anacardos	
<b>Corazones de alcachofas confitadas</b> 	19,00€
Alcachofas confitadas con huevo a baja temperatura, crema de queso, espuma de puerros asados, aceite de hierbas y teja crujiente	

## CARNES

**Solomillo Katagi**  43,00€

Solomillo de vaca vieja glaseada con salsa de teriyaki casera, holandesa trufada y salteado de verduras al wok

**Carrillera de vaca vieja**  32,50€

Carrillera de vaca vieja con puré cremoso de boniato asado y ensalada de berro

**Pechuga de pollo de corral**  27,00€

Pechuga de pollo baja temperatura con BBQ Japonesa, bimi asado, cebolleta china, cacahuets y arroz basmati

## PESCADOS Y MAR

**Lubina cantonesa**  35,00€

Lomo de lubina al vapor con toques de jengibre, enoki, cebolleta china, ajo y tomate cherri bañada con aceite caliente, tamari y sésamo

**Bacalao negro**  39,00€

Marinado con miso especial, coronado con shimeji, albedo de limón y yuzu, con beurre blanc de dashi

**Salmón teriyaki**  33,50€

Lomo de salmón con puré de chirivía, salsa teriyaki y pak choi

### NUESTRO INGREDIENTE SECRETO PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras



## EXTRAS

Arroz basmati 4,50€

Patatas fritas 5,50€

Boniato frito 6,50€

Salsa teriyaki casera  4,00€

Salsa Unagi  4,00€

Asian Mayo  4,00€

Salsa picante 4,00€

## SUSHI KATAGI PARA COMPARTIR

<b>Ebi roll (6 piezas)</b> 	<b>19,00€</b>
Relleno de gamba en tempura con aguacate, pepino, topping de mayo picante, teriyaki y tempura crispy	
<b>Crunchy chicken roll (6 piezas)</b> 	<b>18,50€</b>
Relleno con pollo campero tempurizado en marinada de chile y sésamo, pepino, aguacate, y teriyaki picante casera	
<b>Tuna tartar Roll (8 piezas)</b> 	<b>23,50€</b>
Hosomaki tempurizado de aguacate y cebolleta china con topping de tartar de atún marinado y mayo kimchi	
<b>Salmón tiger roll (8 piezas)</b> 	<b>23,50€</b>
Relleno de gambas en tempura, aguacate y pepino, con topping de salmón Label rouge y salsa teriyaki	
<b>Japanese beef roll (8 piezas)</b> 	<b>23,50€</b>
Relleno con sofrito tempurizado, espárrago y aguacate, con topping de sashimi de solomillo, salsa teriyaki y mayonesa trufada	
<b>Soft Katagi (8 piezas)</b> 	<b>23,50€</b>
Relleno con atún, salmón y lubina, con tempura de espárragos, pepino, con topping de aguacate, teriyaki casera y asian mayo	
<b>Sunder veggie roll (8 piezas)</b> 	<b>18,50€</b>
Relleno de espárrago tempura, y vegetales con topping de aguacate y asian mayo	
<b>Sushi boat</b>	<b>119,00€</b>
Especial selección del Chef	

Todos los precios incluyen IVA

## SASHIMI PARA COMPARTIR

Sashimi de atún bluefin (6 piezas)	27,00€
Sashimi de lubina Curada (6 piezas)	23,00€
Sashimi de salmón (6 piezas)	21,00€
Sashimi mixto (6 piezas)	23,00€

## NIGIRIS

Nigiri de atún bluefin (2 uni)	12,00€
Nigiri de lubina curada (2 uni)	10,00€
Nigiri de salmón flameado (2 uni)	9,00€

## TEMPURAS

<b>Vegetales</b> 	17,00€
Vegetales rebozados en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo	
<b>Gambas</b> 	23,00€
Gambas black tiger en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo	
<b>Mixta</b> 	19,50€
Combinación de vegetales y gambas black tiger tempurizadas, con salsa teriyaki casera y asian mayo	



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO

Si tienes alguna intolerancia alimentaria,  
por favor informa a nuestro personal

IVA Incluido

