



MENÚ LUNCH KATAGI

Del 19 de marzo al 22 de marzo

Disfruta del menú de mediodía Katagi que el chef ha preparado para ofrecer cada semana una nueva propuesta gastronómica de nuestra cocina.

ENTRANTES

Láminas de bonito curado con dressing de yuzu y Furikake

o

Ravioli de berenjena ahumada con queso manchego y tajín de tomate

PLATOS PRINCIPALES

Sakana Roll

(Relleno de lubina, atún y salmón con aguacate, pepino, topping de ensalada wakame y Mayo Sriracha)

o

Tonkatsu

(Cerdo empanado estilo japonés con arroz Gohan)

POSTRES

Mousse de yogur con helado de mandarina

o

Cremoso de chocolate y pimienta de jamaica con crema de vainilla y helado de leche merengada

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

35 € p.p.