



MENÚ LUNCH KATAGI

Del 26 de marzo al 29 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

Huevo a baja temperatura con puré de patata trufado, champiñones al ajillo y panceta ibérica

o

Tataki de atún en llama de wok con barbacoa japonesa de yuzu y encurtidos

PLATOS PRINCIPALES

Hoisin duck roll

(Roll de pato en tempura con pepino, aguacate y topping de hoisin y cebolla frita)

o

Salmón crujiente con puré de apio bola y manzana, tierra de olivas y salsa de sésamo y mostaza

POSTRES

Tartar de fresas con gel de frambuesas y helado de kimchi de frutas

o

Cre moso de chocolate y cardamomo con helado de sesamo negro y esponja de cacao

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

35 € p.p.