

KATAGI

Blau






waveofchange.com

Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento "Wave of Change", trabajamos para proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las personas y comunidades que dependen de ellos.

Entrantes

Edamame		6.00€
Sal Marina Arándanos		
Ceviche de Aguacate		14.00€
Edamame Cebolla Roja Cilantro Amaranto Galleta de Sésamo Mirin		
Gambas Salvajes		18.50€
Aguacate Nueces de Macadamia Tomate Datterino Aceite de Oliva Espuma Dashi		
Pan Bao de Pato Caramelizado		12.50€
Cacahuetes Salsa Hoisin Pomelo Hojas de Sisho Aceite de Naranja		
Steak Tartar		18.50€
Mayonesa de Trufa Yema curada en soja Pepinillo Alcaparra Chalota		
Atún Teriyaki Picante		21.00€
Atún Yellow Fin Teriyaki Queso Crema Picante Sésamo		
Sashimi de Salmón & Mantequilla Noisette		18.50€
Ponzu Wakame Tobikko Rojo Chive		
Berenjena Glaseada Vegetal		17.50€
Berenjena Berro Frutos Secos		

Tempuras




Verduras en Tempura		11.00€
Mentsuyu Mayonesa de Wasabi		
Gambas en Tempura		18.00€
Teriyaki Mayonesa Asiática		
Tempura Mixta		16.00€
Mentsuyu Mayonesa de Wasabi		

 En nuestro restaurante sólo verá especies de pescado que no están peligro de extinción y que han sido pescados con artes de pesca de impacto mínimo ambiental.



Roll de sushi estilo KATAGI

Salmón Tiger Roll (6 piezas)		15.50€
Sashimi de Salmón Gamba en Tempura Aguacate Pepino Teriyaki		
Pure Tuna Roll (6 piezas)		18.50€
Atún Flambeado Sashimi de Atún Aguacate Pepino / TNT		
Crunchy Chicken Roll (6 piezas)		14.50€
Pollo con Panko Aguacate Pepino Sésamo Teriyaki Picante		
Soft Katagi Roll (8 piezas)		19.50€
Atún Salmón Lubina Espárrago Verde Aguacate Salsa Asiática		
Hot Beef Roll (8 piezas)		19.50€
Angus Espárrago en Tempura Pepino aguacate Kimchi		
Golden Tuna Roll (8 piezas)		19.50€
Atún Flambeado Gamba con Panko Aguacate Tobikko Salsa Holandesa		

Platos principales

Corvina con emulsión de sus espinas		22.00€
Corvina Edamame salsa perejil		
Solomillo de Ternera		31.00€
Salsa Holandesa Champiñones Repollo Asado Patata Crujiente		
Pechuga de Pollo Tandoori		23.00€
Crema de Coliflor Coliflor Asada Yogurt Tamarindo Salsa tostada		

Postres

Brownie de chocolate con crema de cardamomo		7.90€
Brownie Cacahuete Crema de vainilla y cardamomo helado de algarroba		
Panacotta		7.90€
Panacotta Leche de coco Lichis		



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas

K A T A G I

Blau

VINOS

WINES / WEINS

Espumosos / Sparkling / Sekt

A.O.C. Champagne



MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	15.00€	85.00€
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier		
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL		95.00€
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier		
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL		125.00€
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier		
RUINART BLANC DE BLANCS		120.00€
Chardonnay		
RUINART ROSÉ		126.00€
Pinot Noir, Chardonnay		
DOM PÉRIGNON VINTAGE		275.00€
Pinot Noir, Chardonnay		

D.O. CAVA

ANNA DE CODORNÍU BRUT	7.00€	24.00€
Parellada, Macabeo, Xarel-lo		
ANNA DE CODORNÍU ROSE	7.00€	26.00€
Pinot Noir, Monastrell, Chardonnay		
GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA		38.00€
Chardonnay, Parellada, Macabeo, Xarel-lo		
GRAMONA ROSÉ BRUT RESERVA		36.00€
Pinot Noir		

Blancos / White / Weiss

Regional

I.G.P. V.T. Mallorca



RIBAS BLANC Ecológico

28.00€

Premal Blanc, Viognier

D.O. Pla i Llevant

BUTIBALAUISI Ecológico

5.50€

24.00€

Premal Blanc, Parellada, Chardonnay

MARGALIDA

26.00€

Chardonnay, premsal Blanc

MANDIA VELL Cuvee Blanc

31.00€

Chardonnay, Moscatel, Viognier

TORRE D'ES CANONGE

58.00€

Giró Blanc

Nacional

D.O. Rueda

FLOR DE VETUS

5.50€

23.00€

Verdejo

BELONDRADE Y LURTON

59.00€

Verdejo

D.O. Rias Baixas

TERRAS GAUDAS

32.00€

Albariño

D.O. Ribeiro

CASAL DE ARMAN

31.00€

Godello, Treixadura, Albariño

D.O. Penedés

GESSAMÍ FLORAL

6.00€

27.00€

Moscatel, Sauvignon Blanc, Gewürtztraminer

Internacional / International

Borgoña / Bourgogne

CHABLIS WILLIAM FEVRE

55.00€

Chardonnay

PULIGNY MONTRACHET

95.00€

Chardonnay

Valle de Loira / Loire Valley

SANCERRE DOMAINE VACHERON

58.00€

Sauvignon Blanc

Veneto

CHECCETTO

31.00€

Pinot Grigio

Piemonte

GAVI DI GAVI "LA CHIARA ETICHETTA NERA"

39.00€

Cortese

Marlborough New Zealand

TE MATA

42.00€

Sauvignon Blanc

Rosados / Rosé

Regional

I.G.P. V.T. Mallorca



Rover Ecológico

5.50€

24.00€

Syrah

CAN XANET

31.00€

Mantonegro, Callet, Gorgollasa, Merlot

MANDIA VELL CUVÉE

39.00€

Merlot, Tempranillo, Syrah

Nacional

D.O.Ca. Rioja

IZADI LARROSA

24.00€

Garnacha

D.O. Penedés

FRAGANCIA DE MARTA

6.00€

27.00€

Xarel-lo, sauvignon Blanc, Pinot Noir

Internacional

A.O.C. Côtes De Provence

CUVÉE MAGALI

36.00€

Syrah, Cinsault, Grenache, Cabernet sauvignon

Tintos / Red / Rot

Regional

I.G.P. V.T. Mallorca



RIBAS ROURE

6.00€

29.00€

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

TERRA

31.00€

Mantonegro

MANDIA VELL CUVÉE

44.00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo

D.O. Pla i Llevant

ELEMENTS

42.00€

Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Callet

Nacional

D.O.Ca. Rioja

IZADI CRIANZA

5.50€

28.00€

Tempranillo

RODA I RESERVA

70.00€

Tempranillo, Garnacha, Graciano

REMIREZ DE GARNUZA RESERVA

105.00€

Tempranillo

D.O. Ribera Del Duero

LA PODA

5.50€

28.00€

Tempranillo

CARMELO RODERO CRIANZA

43.00€

Cabernet Sauvignon, Tinta del país

TOMAS POSTIGO CRIANZA

49.00€

Tinto Fino, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec

HACIENDA MONASTERIO RESERVA

75.00€

Tempranillo, Merlot

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO

133.00€

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

D.O. Toro

PINTIA

72.00€

Tinta de Toro

D.O. Bierzo

PETALOS DEL BIERZO

32.00€

Mencía

Internacional / International

Borgoña / Bourgogne

VOSNE-ROMANÉE AUS RÉAS

137.00€

Pinot Noir

Burdeos / Bordeaux

MARGAUX CHÂTEAU ROUGET

126.00€

Merlot, Cabernet Franc