



## KATAGI LUNCH MENU

Del 12 de Octubre al 15 de Octubre

### Entrante a elegir

Saam de panceta y gambas con aromáticas, aguacate y cebolla  
o  
Tortellini de calabaza asada con parmesano y curry

### Principal a elegir

Roll tempurizado de aguacate, lubina y salmón con salsa Fuji  
o  
Lomo de merluza frito con salsa Kyoto

### Postre a elegir

Tarta de chocolate con praliné de avellanas  
o  
Fresas maceradas con espuma de coco, tierra de almendras y helado de fresas

---

### Starter to choose

Bacon and prawn Saam with aromatic herbs, avocado and onions  
or  
Roasted pumpkin tortellini with Parmesan and curry

### Main to choose

Avocado, sea bass and salmon Tempura Roll with Fuji Sauce  
or  
Deep fried hake fillet with Kyoto sauce

### Dessert to choose

Chocolate cake with hazelnut praline  
or  
Macerated strawberries with coconut foam, almond powder and strawberry ice-cream

---

### Vorspeise zur Auswahl

Speck und Garnelensaam mit Kräutern, Avocado und Zwiebeln  
oder  
Gebratene Kürbistortellini mit Parmesan und Curry

### Hauptgericht zur Auswahl

Avocado, Seebarsch und Lachs-Tempura-Rolle mit Fuji-Sauce  
oder  
Frittiertes Seehechtfilet mit Kyoto-Sauce

### Dessert zur Auswahl

Schokoladenkuchen mit Haselnusspraline  
oder  
Mazerierte Erdbeeren mit Kokosnusschaum, Mandelstreusel und Erdbeereis

1 bebida incluida: Agua, cerveza, refresco o copa de vino de la casa / 1 Drink included: Water, beer, soft drink or glass of house wine / 1 Getränk inbegriffen: Wasser, Bier, Erfrischungsgetränk oder 1 Glas Hauswein

**25 € p.p.**



## KATAGI LUNCH MENU

Del 12 de Septiembre al 15 de Septiembre

---

### Entrante

Saam de panceta y gambas con aromáticas, aguacate y cebolla  
Tortellini de calabaza asada con parmesano y curry

### Principal

Roll tempurizado de aguacate, lubina y salmón con salsa Fuji  
Lomo de merluza frito con salsa Kyoto

### Postre a elegir

Tarta de chocolate con praliné de avellanas  
o  
Fresas maceradas con espuma de coco, tierra de almendras y helado de fresas

---

### Starter

Bacon and prawn Saam with aromatic herbs, avocado and onions  
Roasted pumpkin tortellini with Parmesan and curry

### Main Course

Avocado, sea bass and salmon Tempura Roll with Fuji Sauce  
Deep fried hake fillet with Kyoto sauce

### Dessert to choose

Chocolate cake with hazelnut praline  
or  
Macerated strawberries with coconut foam, almond powder and strawberry ice-cream

---

### Vorspeisen

Speck und Garnelensaam mit Kräutern, Avocado und Zwiebeln  
Gebratene Kürbistortellini mit Parmesan und Curry

### Hauptgerichte

Avocado, Seebarsch und Lachs-Tempura-Rolle mit Fuji-Sauce  
Frittiertes Seehechtfilet mit Kyoto-Sauce

### Dessert zur Auswahl

Schokoladenkuchen mit Haselnusspraline  
oder  
Mazerierte Erdbeeren mit Kokosnusschaum, Mandelstreusel und Erdbeereis

1 bebida incluida: Agua, cerveza, refresco o copa de vino de la casa / 1 Drink included: Water, beer, soft drink or glass of house wine / 1 Getränk inbegriffen: Wasser, Bier, Erfrischungsgetränk oder 1 Glas Hauswein

---

**40 € p.p.**