



KATAGI LUNCH MENU

Del 24 de Noviembre al 27 de Noviembre

Entrante a elegir

Gambas estilo cantonés

o

Tortellini de kale con berenjena asada y mascarpone en mantequilla de stevia

Principal a elegir

Roll de cerdo ibérico con salsa de ostras

o

Merluza en tempura con salsa de chili crab acompañado de mantou

Postre a elegir

Crème brûlée de jengibre y lemongrass

o

Pannacotta de chocolate al cardamomo con salsa de caramelo y helado de coco

Starter to choose

Cantonese style prawns

or

Kale tortellini with roasted eggplant and mascarpone in stevia butter

Main to choose

Iberian pork roll with oyster sauce

or

Hake in tempura with chili crab sauce accompanied by mantou

Dessert to choose

Ginger and lemongrass crème brûlée

or

Cardamom chocolate pannacotta with caramel sauce and coconut ice cream

Vorspeise zur Auswahl

Garnelen nach kantonesischer Art

oder

Kale Tortellini mit gerösteten Auberginen und Mascarpone in Stevia Butter

Hauptgericht zur Auswahl

Iberische Schweinerolle mit Austernsauce

oder

Seehecht in Tempura mit Chili-Krabben-Sauce, begleitet von Mantou

Dessert zur Auswahl

Crème brûlée mit Ingwer und Zitronengras

oder

Kardamom-Schoko-Pannacotta mit Karamellsauce und Kokoseis

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.