

K A T A G I

Blau



RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Entrantes

Edamame		7.00€
Habas de soja con dressing japonés y arándanos		
Ensalada de algas tosaka con wakame		7.50€
Ensalada de mix de algas con vinagreta asiática		
Ceviche de aguacate		16.50€
Dados de aguacate con leche de tigre vegetal, crema de ají, dados de boniato y crujientes		
Steak tartar		21.00€
Solomillo de vaca vieja con aderezo katagi, mayonesa de trufa, setas shimeji y cracker		
Sashimi de pez mantequilla		19.50€
Sashimi de pez mantequilla con gel de ajo dressing		
Sashimi de salmón		19.00€
Láminas de salmón templada con mantequilla noisette, salsa ponzu, wakame, huevos de pez volador y cebollino		
Atún teriyaki		21.00€
Laminas de tataki Bluefin con crema picante y teriyaki caliente		
Pan bao de pato		17.00€
Bao relleno de pato caramelizado en hoisin con cacahuets, pomelo rosa y ensalada de berros		

Platos principales

PESCADOS

Bacalao negro		35.00€
Marinada de miso especial, coronado con shimeji, albedo de limón y yuzu acompañado de arroz basmati		
Salmón teriyaki		27.50€
Salmón teriyaki con puré de chirivía y pack choy		




OUR SECRET INGREDIENT
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

—
NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE
¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



RESPONSIBLE
SEAFOOD




CARNES

Solomillo katagi		35.00€
Solomillo de vaca vieja glaseada con teriyaki casera, vegetales al wok, hilos de patata y holandesa trufada		
Pollo de corral ras el hanout		27.50€
Pollo ras el hanout con espuma de patata ligeramente trufada y bimi asado		
Raviolis de berenjena		21.00€
Raviolis de berenjenas asada con tajine de tomate y aceituna kalamata		





EXTRAS

Salsa teriyaki	2.50€	Arroz basmati	4.50€
Asian mayo	2.50€	Patatas fritas	4.50€
Salsa de anguila	2.50€	Boniatos frito	4.50€

Tempuras

Vegetales en tempura		14.00€
Vegetales rebozados en tempura, con salsa teriyaki casera y asian may		
Gambas en tempura (5 piezas)		19.50€
Gambas black tiger con asian mayo y teriyaki casero		
Mix tempuras (3 piezas de gambas)		17.00€
Combinación de Black Tiger y vegetales tempurizado con Asían Mayo y Teriyaki y vegetales		

Sushi katagi

Salmón tiger roll (6 piezas)		18.50€
Relleno de gamba en tempura, aguacate, pepino, topping de salmón, y teriyaki casera		
Green duck roll (6 piezas)		18.50€
Confit de pato tempurizado con pepino, aguacate y topping de cebollino con salsa hoisin		
Spicy tuna roll (6 piezas)		21.00€
Roll de tataki de atún con aguacate, cebolleta holandesa y topping de atún y salsa de anguila		
Golden tuna roll (8 piezas)		22.50€
Relleno de gambas en tempura, aguacate, pepino con topping de Bluefinn y salsa holandesa trufada		

Tandorii chicken roll (8 piezas)



19.50€

Tempura de pollo tandorii con aguacate, pepino, teriyaki y aire de Tandorii

Soft katagi roll



22.50€

Relleno de salmón, atún y lubina con topping de aguacate, pepino, espárrago, Salsa asían mayo y Teriyaki casera

Steak roll



23.00€

Roll de Solomillo planchado, aguacate, topping de chips de patata, Teriyaki de Kimchi

Sunder veggie roll



17.50€

Relleno de vegetales y Topping de Aguacate

Sugerencias del chef

Sushi boat



99.00€

22 Piezas de Sushi a selección del Chef, Nigiris, Gambas en tempura, Makis, Spicy Tuna y Sashimis especiales

Sugerencias especial del chef

Consulte con nuestro personal de sala

Postres

Spicy choco



9.00€

Bizcocho de cacao al vapor con cremoso de chile ahumado y crujiente de wasabi acompañado de sopa de coco

Crème brûlée



8.50€

Crema quemada y aromatizada con jengibre y lemongrass y albedo de limón y yuzu

Panacotta de mango



8.50€

Sable de coco con panacotta de mango y lima kaffir con salsa de frambuesas y helado de yogurt

Selección de helados

7.50€

Tres sabores a su elección (opción sin lactosa)

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

