



KATAGI LUNCH MENU
Del 23 al 25 de Noviembre

Entrante a elegir

Tartar de lubina con espuma de mantequilla y nori crujiente
o
Escabeche de ventresca de bonito con emulsión de espárragos y quinoa

Principal a elegir

Maguro spicy roll relleno de tartar de atún rojo, coronado con huevas de pez volador y spicy mayo
o
Wok de fideos udon con pato asado

Postre a elegir

Frutos rojos en texturas
o
Cremoso de chocolate con bizcocho de sésamo negro y helado de soja

Starter to choose

Sea bass tartare with butter foam and crunchy nori
or
Tuna belly escabeche with asparagus and quinoa emulsion

Main to choose

Maguro spicy roll stuffed with bluefin tuna tartar, topped with flying fish roe and spicy mayo
or
Udon noodle wok with roast duck

Dessert to choose

Textured red fruits
or
Chocolate cream with black sesame sponge cake and soy ice cream

Vorspeise zur Auswahl

Tartar vom Wolfsbarsch mit Butterschaum und knusprigem Nori
oder
Marinierter Thunfischbauch mit Spargel und Quinoa-Emulsion

Hauptgericht zur Auswahl

Pikante Maguro-Rolle, gefüllt mit Tartar vom Roten Thunfisch, garniert mit fliegendem Fischrogen und pikanter Mayo
oder
Udon-Nudel-Wok mit gebratener Ente

Dessert zur Auswahl

Rote Früchte in Texturen
oder
Cremige Schokolade mit schwarzem Sesambiskuit und Sojaeis

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

32 € p.p.