



KATAGI
Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



MENÚ NAVIDAD

Sashimi de lubina
con vinagreta de yuzu y ajo dressing



Mini bao de guiso de wagyu
con aguacate y láminas de takuan



Risotto de langosta al curry
con perlas de agua de coco



Canelón de purlada con trufa



Merluza de pesca artesanal
con fabes frescas y codium



Namelaka de yogurt
con gele de mora y sorbete de yuzu



75€ P.P.

IVA incluido



CHRISTMAS MENU



Sea bass sashimi,
with Yuzu and Aojiso dressing



Mini Wagyu bao with
with avocado and takuan slices



Curry lobster risotto
with coconut water pearls



Poularde cannelloni with truffles



Artisanally-fished Hake
with fresh beans and codium



Namelaka yogurt
with blackberry jelly and Yuzu sorbet



75€ P.P.

VAT included

WEIHNACHTSMENÜ

Wolfsbarsch-Sashimi
mit Yuzu-Vinaigrette und Aojiso-Dressing



Wagyu-Eintopf Mini-Bao
mit Avocado und Takuan-Scheiben



Hummer-Curry-Risotto
mit Kokosnussperlen



Iberische Beute mit Safran-Backkartoffeln



Seehecht aus artisanaler Fischerei
mit frischen Bohnen und Codium



Namelaka-Joghurt
mit Brombeer-Gele und Yuzu-Sorbet



75€ P.P.

inkl. MwSt





MENU DE NOËL

Sashimi de loup de mer,
vinaigrette de yuzu et dressing d'aojiso



Mini bao de ragoût de wagyu,
avocat, lamelles de takuan



Risotto de langoustes au curry,
perles d'eau de coco



Cannellonis de poularde à la truffe



Merlu issu de la pêche artisanale,
fèves fraîches, algues vertes



Namelaka de yaourt,
gelée de mûres, sorbet au yuzu



75€ P.P.

TTC



Altramuces / Lupins/ Lupinen / Lupins



Apio / Celery / Sellerie / Céleri



Cacahuètes / Peanut / Erdnuss / Cacahuète



Crustáceos / Seafood / Krebstiere / Crustacés



Frutos secos / Nuts / Nüsse / Fruits Secs



Gluten



Huevos / Egg / Eier / œufs



Leche / Milk / Milch / Lait



Moluscos / Seafood / Weichtiere / Mollusques



Mostaza / Mustard / Senf / Moutarde



Pescado / Fish / Fisch / Poisson



Picante / Hot / Würzig / Épicé



Sésamo / Sesame / Sesam / Sésame



Soja / Soy / Soja



Sulfito / Sulphite / Sulfit / Sulfite



Vegetariano / Vegetarian / Vegetarier



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas. Please inform our staff if you have any food intolerances, may contain traces. Wenn Sie gegen irgendetwas allergisch sind, informieren Sie bitte unser Personal. Kann Spuren enthalten

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



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

From Iberostar, as part of our "Wave of Change" initiative, are working to offer our customers a range of increasingly responsible seafood, for the health of our oceans and the people and communities depending on them.



waveofchange.com



KATAGI

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

IBEROSTAR SELECTION LLAUT PALMA · ROOFTOP

Avd. América 2 · 07600 · Playa de Palma

RESERVAS / RESERVATIONS:

(0034) 971 596 018

katagiblau.com

Season's greetings & welcome 2022