



KATAGI
Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



MENÚ NOCHEVIEJA

Ostras de gin tonic con sorbete de naranja



Tartar de atún con almendrada ligeramente trufada



Carpaccio de wagyu



Lechona mallorquina confitada
con chimichurri asiático



Corvina sobre parmentier de ajo asado y burre blanc
con caviar



Carré de cordero con cous cous de hortalizas



Tierra de avellana, cremoso de chocolate y frambuesa,
gel de amaretto con helado de turrón



Vino blanco | José Pariente
Vino rosado | Fragancia de Marta
Vino tinto | Carmelo Rodero

179€ P.P.

IVA incluido



NEW YEAR'S EVE MENU



Gin and tonic marinated oysters with orange sorbet



Tuna tartare with slightly truffled almonds



Wagyu Carpaccio



Confitted Suckling Mallorcan pig
with Asian chimichurri



Sea bass on roasted garlic parmentier
and beurre blanc with caviar



Rack of lamb with vegetable couscous



Hazelnut, chocolate and raspberry cream,
and amaretto jelly with turrón ice cream.



White wine | José Pariente
Rosé wine | Fragancia de Marta
Red wine | Carmelo Rodero

179€ P.P.

IVA included

SILVESTERMENÜ

Gin-Tonic-Austern mit Orangensorbet



Thunfisch-Tartar mit leicht getrüffelten Mandeln



Wagyu-Carpaccio



Konfitiertes mallorkinisches Spanferkel
mit asiatischem Chimichurri



Wolfsbarsch auf geröstetem Knoblauchparmentier
und Beurre Blanc mit Kaviar



Lammkarree mit Gemüse-Couscous



Haselnussboden, Schokoladen- und Himbeercreme,
Amaretto-Gel mit Turrón-Eis



Weiswein | José Pariente

Rosenwein | Fragancia de Marta

Rotwein | Carmelo Rodero

179€ P.P.

inkl. MwSt



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE



Huîtres au gin tonic, sorbet à l'orange



Tartare de thon, amandes avec une touche de truffe



Carpaccio de wagyu



Cochon de lait de Majorque confit,
chimichurri asiatique



Bar sur un lit de parmentier d'aïls grillés,
beurre blanc, caviar



Carré d'agneau, couscous aux légumes



Base de noisettes, crémeux au chocolat et
framboises, gelée à l'amaretto, glace aux nougat



Vin blanc | José Pariente
Vin rosé | Fragancia de Marta
Vin rouge | Carmelo Rodero

179€ 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