



KATAGI
Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



TEPPANYAKI



MENÚ NOCHEVIEJA

Tartar de vieiras
con dressin japonés y ensalada wakame



Nigiri de shutoro con caviar



Sopa agridulce thai "Tom Kha Gai"



Pulpo con salsa de chili crab
y milhojas de patata



Picaña de wagyu con arroz frito



Esfera de chocolate con mousse de naranja
y salsa de chocolate especiada



Vino blanco

Jose Pariente

Vino rosado

Fragancia de Marta

Vino tinto

Mandia Vell

170€ P.P.

IVA incluido



NEW YEAR'S EVE MENU



Scallop tartare
with Japanese dressing and wakame salad



Chutoro nigiri with caviar



Thai sweet and sour soup "Tom Kha Gai"



Octopus with crab chilli sauce
and potato mille-feuille



Wagyu picanha with fried rice



Chocolate sphere with orange mousse
and special chocolate sauce



White wine

Jose Pariente

Rose wine

Fragancia de Marta

Red wine

Mandia Vell

170€ P.P.

IVA included

SILVESTERMENÜ

Jakobsmuschel-Tartar
mit japanischem Dressing und Wakame-Salat



Shutoro Nigiri mit Kaviar



Thailändische süßsaure Suppe "Tom Kha Gai"



Oktopus mit Chili-Krabben-Sauce
und Kartoffel-Millefeuille



Wagyu-Rindfleisch mit gebratenem Reis



Schokoladenkugel mit Orangenmousse
und gewürzter Schokoladensauce



Weiswein

José Pariente

Rosenwein

Fragancia de Marta

Rotwein

Mandia Vell

170€ P.P.

inkl. MwSt



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE



Tartare de coquilles Saint-Jacques,
dressing japonais, salade de wakame



Nigiri de shutoro, caviar



Soupe aigre-douce thaï "Tom Kha Gai"



Poulpe, sauce au crabe au chili, millefeuille
de pommes de terre



Rumsteck de wagyu, riz sauté



Sphère de chocolat, mousse d'orange,
sauce épicée au chocolat



Weiswein

José Pariente

Rosenwein

Fragancia de Marta

Rotwein

Mandia Vell

170€ P.P.

TTC

	Altramuces / Lupins/ Lupinen / Lupins
	Apio / Celery / Sellerie / Céleri
	Cacahuetes / 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