

K A T A G I

*Blau*

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## Entrantes




<b>Edamame</b>		7.50€
Habas de soja con dressing japonés y arándanos secos		
<b>Ensalada de wakame</b>		7.50€
Ensalada de mix de algas con vinagretade chile		
<b>Bao de pato</b>		19.00€
Bao relleno de pato caramelizado en hoisin, cacahuets, pomelo y ensalada de berros		
<b>Sashimi de salmón</b>		21.00€
Láminas de salmón templado con mantequilla noisette, salsa ponzu, wakame, huevos de tobiko y cebollino		
<b>Ceviche de gambas y aguacate</b>		21.00€
Gambas y dados de aguacate, con leche de tigre, crema de ají, dados de boniato y cancha frita		
<b>Atún teriyaki</b>		23.50€
Láminas de atún rojo de almadraba, con crema picante y teriyaki casera		
<b>Steak tartar</b>		25.00€
Solomillo de vaca vieja, con aderezo katagi, mayonesa trufada, seta shimeji y cracker		
<b>Gyozas</b>		13.50€
Gyozas rellenas de cerdo, con teriyaki casera y cebollino		

## Platos principales

### MUNDO VEGETAL

<b>Puerro</b>		15.00€
Puerro a baja temperatura, envuelto en nori con salsa vegetal y aromáticas.		
<b>Berenjena asada</b>		17.50€
Berenjena asada y lacada con salsa spicy de cacahuets, coronado con rúcula.		

## PESCADOS Y MAR

<b>Dorada</b>		<b>23.50€</b>
Dorada con parmentier de hinojo, setas enoki y aceite verde		
<b>Bacalao negro</b>		<b>38.00€</b>
Marinado con miso especial, coronado con shimeji, albedo de limón y yuzu, con beurre blanc de dashi		
<b>Pulpo</b>		<b>32.00€</b>
Pulpo asado, con patata chafada crujiente, coles de bruselas, alioli de ajo, crujiente de kale y ajada		

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

<b>Pollo de corral</b>		<b>25.00€</b>
Pollo ras el hanout, con espuma de patata trufada, bimi asado y jugo de pollo tostado		
<b>Solomillo Katagi</b>		<b>43.00€</b>
Solomillo de vaca vieja glaseada con teriyaki casera, holandesa trufada y salteado de verduras		
<b>Carrillera</b>		<b>32.00€</b>
Carrillera de Black Angus con puré de boniato y berro osmotizado.		



## EXTRAS

<b>Arroz basmati</b>	<b>4.50€</b>	<b>Salsa Unagi</b>		<b>3.50€</b>
<b>Patatas fritas</b>	 <b>4.50€</b>	<b>Asian Mayo</b>		<b>3.50€</b>
<b>Boniato frito</b>	 <b>4.50€</b>	<b>Salsa picante</b>		<b>3.50€</b>
<b>Salsa teriyaki</b>	 <b>3.50€</b>			

## Tempuras

<b>Vegetales</b>		15.50€
Vegetales rebozados en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo		
<b>Gambas (5 piezas)</b>		21.00€
Gambas black tiger en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo		
<b>Mixta (3 piezas de gambas)</b>		18.50€
Combinación de vegetales y gambas black tiger tempurizadas, con salsa teriyaki y asian mayo		

## Sushi katagi





<b>Salmón tiger roll (6 piezas)</b>		19.00€
Relleno de gamba en tempura con aguacate, pepino, topping de salmón, y teriyaki casera		
<b>Crunchy chicken roll (6 piezas)</b>		18.00€
Roll de pollo campero empanado, sésamo, pepino, aguacate, y teriyaki picante casera.		
<b>Soft Katagi (8 piezas)</b>		23.50€
Relleno con atún, salmón y lubina, con tempura de espárragos, pepino, aguacate, teriyaki y asian mayo		
<b>Golden tuna roll (8 piezas)</b>		25.00€
Relleno con gambas en tempura, aguacate, pepino, atún rojo, holandesa trufada y huevas de tobiko		
<b>Sunder veggie roll (8 piezas)</b>		17.50€
Relleno de vegetales en tempura, topping de aguacate y asian mayo		

## Sugerencias del chef

<b>Sushi boat</b>		120.00€
22 Piezas de Sushi a selección del Chef, 6 Nigiris, Gambas en tempura, sashimi katagi y atún teriyaki		

\* Preguntar por nuestra sugerencia del chef

## Postres

<b>Pannacotta de coco</b>		<b>9.00€</b>
Pannacotta de coco con cremoso de mango, helado de yogur, crispy de yogur y gel de mango y fruta de la pasión		
<b>Brownie de chocolate</b>		<b>8.50€</b>
Brownie de choco y sal maldon, con helado de vainilla y tierra de cacao		
<b>Chocolate &amp; Cardamomo</b>		<b>9.00€</b>
Cremoso de chocolate y cardamomo, bizcocho de sesamo negro, helado de soja y teja de cacao		
<b>Selección de helados</b>		<b>7.50€</b>
Preguntar por opciones		

Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal

