

K A T A G I

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Entrantes




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

Platos principales

MUNDO VEGETAL

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

PESCADOS Y MAR

Dorada		23.50€
Dorada con parmentier de hinojo, setas enoki y aceite verde		
Bacalao negro		38.00€
Marinado con miso especial, coronado con shimeji, albedo de limón y yuzu, con beurre blanc de dashi		
Pulpo		32.00€
Pulpo asado, con patata chafada, 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

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


EXTRAS

Arroz basmati	4.50€	Salsa Unagi		3.50€
Patatas fritas	 4.50€	Asian Mayo		3.50€
Boniatto frito	 4.50€	Salsa picante		3.50€
Salsa teriyaki	 3.50€			

Tempuras

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

Sushi katagi

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

Sugerencias del chef

Sushi boat		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

Pannacotta de coco



9.00€

Pannacotta de coco con cremoso de mango, helado de yogur, crispy de yogur y gel de mango y fruta de la pasión

Brownie de coco



8.50€

Brownie de choco y sal maldon, con helado de vainilla y tierra de cacao

Cremoso de chocolate



9.00€

Cremoso de chocolate y cardamomo, bizcocho de sesamo negro, helado de soja y teja de cacao

Selección de helados



7.50€

Preguntar por opciones

Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO