

KATAGI

Blau



RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Entrants




Edamame		7.50€
Edamame, fabes de soia amb dressing japonès i nabius secs		
Amanida de wakame		7.50€
Amanida de wakame, amanida de mix d'algues amb vinagreta de xile		
Bao d'ànec		19.00€
Bao farçit d'ànec caramel·litzat en hoisi, cacauets, aranja i amanida de créixens		
Sashimi de salmó		21.00€
Làmines de salmó templat amb mantega noisette, salsa ponzu, wakame, freses i cebollí		
Ceviche de gambes i alvocat		21.00€
Gambes i alvocat en daus amb llet de tigre , crema d'ají, moniato en daus i cancha		
Tonyina teriyaki		23.50€
Làmines de tonyina vermella d'almadrava amb crema coenta i teriyaki casolana		
Steak tartar		25.00€
Rellom de vaca vella amb adreç kataji, maionesa trufada, bolet shimeji i cracker		
Gyozas		13.50€
Gyozas farcidas de porc amb teriyaki casolana i cebollí		

Plats principals

MÓN VEGETAL

Porro		15.00€
Porro a baixa temperatura, envolicat en nori amb salsa vegetal i aromàtiques		
Albergínia rostida		17.50€
Albergínia rostida i lacada amb salsa spicy de cacauets, coronat amb ruca		

PEIXOS I MAR

Duarada		23.50€
Duarada amb parmintier de fonoll, bolets d'enoki i oli verd		
Bacallà negre		38.00€
Marinat amb miso especial, coronat amb shimeji, albedo de llimona i yuzu amb beurre blanc de dashi		
Pop		32.00€
Pop brasejat amb patata esclafada , cols de brusel.les , allioli d'all, cruixent de kale i ajada		




OUR SECRET INGREDIENT?
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

EL NOSTRE INGREDIENT SECRET:
PEIX I MARISC D'ORIGEN RESPONSABLE
Prioritzem productes que ajudin a protegir els oceans i les comunitats pesqueres



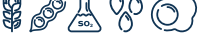





RESPONSIBLE
SEAFOOD


CARNS

Pollastre de corral		25.00€
Pollastre ras el hanout amb escuma de patata trufada, bimi brasejat i suc de pollastre tostat		
Rellom Katagi		43.00€
Rellom de vaca vella setinat amb teriyaki casolana, holandesa trufada i saltejat de verdures		
Galta		32.00€
Galta de Black Angus amb puré de moniato, créixens osmotitzat		

EXTRES

Arròs Basmati	4.50€	Salsa Unagi		3.50€
Patates fregides	 4.50€	Maionesa Asian		3.50
Moniato fregit	 4.50€	Salsa coenta		3.50€
Salsa teriyaki	 3.50€			


Tempures

Vegetals		15.50€
Vegetals arrebossats en tempura amb salsa teriyaki casolana i maionesa asian		
Gambes (5 unitats)		21.00€
Gambes black tiger en tempura amb salsa teriyaki casolana i maionesa asian		
Mista (3 unitats de gambes)		18.50€
Combinació de vegetals i gambes black tiger tempuritzades amb salse teriyaki i maionesa asian		

Sushi katagi

Salmó tiger roll (6 peces)		19.00€
Farcides de gambes en tempura amb alvocat, cogombre, topping de salmó i teriyaki casolana		
Crunchy chicken roll (6 peces)		18.00€
Roll tempuritzat, pollastre camperol, sèsam, cogombre, alvocat i teriyaki coenta casolana		
Soft Katagi (8 peces)		23.50€
Farcit amb tonyina, salmó, llobarro amb tempura d'espàrrecs, cogombre, alvocat, teriyaki i maionesa asian		
Golden Tuna roll (8 peces)		25.00€
Farcit amb gambes en tempura, alvocat, cogombre, tonyina vermella, holandesa trufada i freses		
Sunder veggie roll (8 peces)		17.50€
Farcit de vegetals en tempura, topping d'alvocat i maionesa asian		

Suggeriments del xef

Sushi boat		120.00€
22 peces de sushi a elecció del xef, 6 nigiris, gambes amb tempura, sashimi katagi i tonyina teriyaki		

* Demanar **per ses nostres suggeriments del xe**

Darrereries

Panacota de coco



9.00€

Panacota de coco amb cremós de mango, gelat de iogurt, crispy de iogurt, gelatina de mango i fruita de la passió

Brownie de xocolata



8.50€

Brownie de xocolata i sal maldon amb

Xocolata & Cardamom



9.00€

Cremós de cacauet, cardamom, bescuit de sèsam negre, gelat de soia i galeta cruixent de cacau

Selecció de gelats



7.50€

Demandar per ses opcions

Si tens alguna intolerància, si us plau informa al nostre personal



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO