

KATAGI

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

PARA COMPARTIR

Pastel de arroz 	15,00€
Pastel de arroz gohan con tartar de lubina y salsa unagi	
Gyozas 	13,50€
Gyozas rellenas de cerdo, con teriyaki casera y cebollino	
Ceviche de gambas y aguacate 	21,50€
Gambas y dados de aguacate, con leche de tigra vegetal, crema de aji, dados de boniato y cancha frita	
Baozi de ternera y cerdo 	7,50€
Pan chino relleno de ternera y cerdo con vegetales, coronado con mayo sweet chili y cebollino	
Atún teriyaki 	25,00€
Láminas de atún rojo de Almadraba, con crema picante y teriyaki casera	
Bao Shanghai 	15,00€
Pan chino vapor con láminas de Hong-Shao-rou (panceta estilo shanghai), pickles, cilantro y mayo sriracha	
Steak tartar 	23,50€
Solomillo de vaca vieja, con aderezo katagi, mayonesa trufada, seta shimeji y cracker	

MUNDO VEGETAL

Edamame 	7,50€
Habas de soja con dressing japonés y arándanos secos	
Ensalada de wakame 	7,50€
Ensalada de mix de algas con vinagreta de chile	
Shahe fen wok 	17,50€
Wok de tallarines de arroz con tofu, huevo, anacardos y vegetales	
Alcachofas confitadas 	19,00€
Alcachofas confitadas con huevo a baja temperatura, crema de puerros y lascas de parmesano	
Zanahoria en texturas 	17,50€
Zanahoria rama confitada, puré de zanahoria al cardamomo, mini zanahorias, láminas de zanahoria pickles y piñones tostados	

PESCADOS Y MAR

Hamachi Ko ebi  **32,50€**

Lomo de Hamachi con holandesa de gamba roja ligeramente picante y patat0 Mallorca

Bacalao negro  **39,00€**

Marinado con miso especial, coronado con shimeji, albedo de lim0n y yuzu, con beurre blanc de dashi

Salm0n Teriyaki  **30,00€**

Lomo de salm0n con pur0 de chiriv0a, salsa teriyaki y pack choy

Lomo de corvina  **27,00€**

Lomo de corvina con emulsi0n de col0geno, pur0 de apio y manzana

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

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE
Priorizamos productos que ayuden a proteger los oc0anos y las comunidades pesqueras



CARNES

Donburi de pollo de corral  **25,00€**

Muslo de pollo de corral deshuesado y prensado con salsa Yakiniku sobre arroz, cebolleta china y cacahuetes

Solomillo Katagi  **43,00€**

Solomillo de vaca vieja glaseada con teriyaki casera, holandesa trufada y salteado de verduras

Carrillera  **32,00€**

Carrillera de vaca vieja con pur0 de boniato y ensalada de berro

Tomahawk Katagi  **123,00€/kg**

Tomahawk de vaca acompa0ado de patatas cremosas, ensalada y chimichurri con aromas de Asia

Todos los precios incluyen IVA

EXTRAS

Arroz basmati	4,50€
Patatas fritas	5,50€
Boniato frito	6,50€
Salsa teriyaki casera 	4,00€
Salsa Unagi 	4,00€
Asian Mayo 	3,50€
Salsa picante	3,50€

TEMPURAS

Vegetales 	17,00€
---	--------

Vegetales rebozados en tempura,
con salsa teriyaki casera y asian mayo

Gambas 	22,00€
--	--------

Gambas rojas en tempura,
con salsa teriyaki casera y asian mayo

Mixta 	19,50€
---	--------

Combinación de vegetales y gambas rojas tempurizadas,
con salsa teriyaki casera y asian mayo

SASHIMI PARA COMPARTIR

Sashimi de Atún bluefin (6 piezas)	25,00€
------------------------------------	--------

Sashimi De Hamachi (6 piezas)	21,00€
-------------------------------	--------

Sashimi de Salmón (6 piezas)	19,00€
------------------------------	--------

Sashimi mixto (6 piezas)	23,00€
--------------------------	--------

NIGIRIS

Nigiri de Atún bluefin (2 uni)	10,50€
--------------------------------	--------

Nigiri de Hamachi flameado (2 uni)	8,50€
------------------------------------	-------

Nigiri de Salmón flameado (2 uni)	7,50€
-----------------------------------	-------

SUSHI KATAGI PARA COMPARTIR

Ebi roll (6 piezas)  | 19,00€

Relleno de gamba en tempura con aguacate, pepino, topping de mayo picante, teriyaki y tempura crispy

Crunchy chicken roll (6 piezas)  | 18,50€

Relleno de pollo campero en marinada de chile y sésamo temporizado, pepino, aguacate, y teriyaki picante casera

Salmón tiger roll (8 piezas)  | 23,50€


Relleno de gamba en tempura con aguacate, pepino, topping de salmón, y teriyaki casera

Japanese beef roll (8 piezas)  | 23,50€

Relleno con cebolleta temporizada, espárrago y aguacate, con topping de sashimi de solomillo, salsa teriyaki y mayonesa trufada

Soft Katagi (8 piezas)  | 23,50€

Relleno con atún, salmón y serviola, con tempura de espárragos, pepino con topping de aguacate, teriyaki casera y asian mayo

Golden tuna roll (8 piezas)
 | 25,50€

Relleno con gambas en tempura, aguacate y pepino, con topping de atún rojo de Almadra, salsa holandesa trufada y huevas de tobiko

Sunder veggie roll (8 piezas)  | 18,50€

Relleno de vegetales en tempura, topping de aguacate y asian mayo

SUGERENCIAS DEL CHEF

Sushi boat  | 125,00€

22 Piezas de Sushi a selección del Chef, 6 Nigiris, Gambas en tempura, sashimi katagi y atún teriyaki

Preguntar por nuestra sugerencia del chef

MUNDO DULCE

Panna cotta de mango  | 9,00€

Panna cotta de mango aromatizada con lemon grass, helado de yogurt griego y gel de mango pasión

Brownie de chocolate  | 9,00€

Brownie de chocolate y sal d'es trenc, con helado de haba tonka, cremoso de algarroba y whisky, craquelin de cacahuets con tierra de cacao

Cremoso de chocolate  | 9,00€

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

Tartín de manzana  | 9,00€

Tatín de manzana con crema muselina, puré de manzana asada y helado de vainilla (caliente)

Pan dulce chino  | 11,00€

Pan dulce chino y 5 especias con crema inglesa de pimienta rosa y chocolate blanco (caliente)

Selección de helados  | 7,50€

Preguntar por las opciones



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO

Si tienes alguna intolerancia alimentaria,
por favor informa a nuestro personal

IVA Incluido

