

K A T A G I

Blau

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Para compartir

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

Sashimi de salmón



21.00€

Láminas de salmón templado con mantequilla noisette, salsa ponzu, wakame, huevas de pez volador y cebollino

Ceviche de gambas y aguacate



21.00€

Gambas y dados de aguacate, con leche de tigre vegetal, 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

Steak 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

Mundo vegetal

Puerro



15.00€

Puerro a baja temperatura, envuelto en nori con salsa de cebolla tostada 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, pack choi y aceite verde con caldo corto		
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, espárrago, alioli de ajo, crujiente de kale y ajada		

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 océanos y las comunidades pesqueras









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 y ensalada de berro		





EXTRAS

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






Tempura

Vegetales		15.50€
Vegetales rebozados en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo		
Gambas		21.00€
Gambas rojas en tempura, con salsa teriyaki casera y asian mayo		
Mixta		18.50€
Combinación de vegetales y gambas rojas tempurizadas, con salsa teriyaki casera y asian mayo		

Sushi Katagi 6 piezas

Salmón tiger roll (6 piezas)		19.00€
Relleno de gamba en tempura con aguacate, pepino, topping de salmón, y teriyaki casera		
Mango duck roll (6 pzas)		21.00€
Relleno con pato en tempura, mango, pepino y aguacate, con topping de salsa hoisin y cebollino		
Crunchy chicken roll (6 piezas)		18.00€
Relleno de pollo campero en marinada de chile y sésamo tempurizado, pepino, aguacate, y teriyaki picante casera		
Spicy tuna roll (6 pzas)		23.00€
Relleno con atún a la plancha, pepino, aguacate, con sashimi de atún, salsa teriyaki casera y asian mayo		

Sushi Katagi 8 piezas

Soft Shell Crab roll (8 pzas)		22.50€
Relleno con cangrejo en tempura, aguacate y pepino, con topping de mayonesa agridulce y tobiko		
Hollywood roll (8 pzas)		25.00€
Relleno con hamachi a la plancha, aguacate y pepino, con topping de tartar de atún, salsa unagi y teriyaki		
Japanese beef roll (8 pzas)		23.50€
Relleno con cebolleta tempurizada, 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)		25.00€
Relleno con gambas en tempura, aguacate y pepino, con topping de atún rojo de Almadra, salsa holandesa trufada y huevos de tobiko		
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 griego, crispy de yogur y gel de mango pasión

Brownie de choco



8.50€

Brownie de choco y sal maldon, con helado de haba tonka y tierra de cacao

Chocolate & Cardamomo



9.00€

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

Tatín de manzana



8.50€

Tatín de manzana con chiboust y helado de vainilla

Selección de helados



7.50€

Preguntar por opciones

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



GLUTEN LECHE HUEVO FS CÁSCARA SOJA SÉSAMO ALTRAMUCES CACAHUETE MOSTAZA APIO CRUSTÁCEOS PESCADO MOLUSCOS SULFITO