

LA MAITA RESTAURANTE

DE JAPÓN AL SEGURA

Tataki templado de atún (con verduritas salteadas, soja y cebolleta)... 18

Alérgenos: 4- 9-11- 12

Tartar de atún rojo picante (con wakame y helado de kimchi)... 15

Alérgenos: 8-9-11-12

Tartar de salmón (arroz de sushi, ikura y langostino ebi)... 15

Alérgenos: 8-9-11

Niguri de salmón (2 ud. Gratinado con picantona y lima)... 6,5

Alérgenos: 11

Niguri de ventresca de atún rojo (2 ud. Con foie y pedro ximénez)... 8,5

Alérgenos: 11-14

Uramaki flambeado de salmón (8 ud con interior crujiente de langostino 4 ud/10)... 18,5

Alérgenos: 3-4-8-11-12-13

Futomaki tempurizado de atún rojo (12 ud con su tartar 6 ud/12)... 21

Alérgenos: 4-9-11-12-13

Maki-roll empanado de langostino (12 ud con cremoso de mascarpone, menta y tartar de salmón 6 ud/12)... 21

Alérgenos: 2-3-4-8-11-12-13

FUSIÓN DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Ostra francesa con sorbete de lima (cilantro y toques marinos)... 5,5

Alérgenos: 2--10

Ostra francesa al natural (cilantro y toques marinos)... 4,6

Alérgenos: 2



Vieira gratinada picante (con langostino tigre y ensalada wakame)... 7

Alérgenos: 2-8

Gyozas de pollo campero (4 ud con verduritas y caldo de sésamo tostado)... 9,5

Alérgenos: 3-4-9-11-12

Ceviche (con pescado del día, sorbete de limón con tobico y wasabi)... 16,5

Alérgenos: 9-10-11

BOCADOS CON CARÁCTER

Hueva de Mujol confitada (1 ud confitada en aceite acompañada de almendras)... 3,8

Alérgenos: 5-7-11

Croquetón de ropa vieja (con hummus, panceta y trufa)... 3,5

Alérgenos: 3-4-13-

Bocata de Tomás (pan brioche, ostra en tempura, mayonesa de miso y rúcula)... 6,5

Alérgenos: 3-4-2-12

Huevo a baja temperatura (con cremoso de patata ahumada, setas de temporada, trufa y torreznos)... 15

Alérgenos: 3-4-9-13

Tabla de embutidos "El Catarrás" con queso y almendras (más proteínas, menos grasas ½ ración 9)... 16

Alérgenos: 5-13

Canelón de chato murciano gratinado (con setas de temporada y parmesano)... 9

Alérgenos: 3-4-13

Ravioli de rabo de toro (con cacao amargo y toffe de Pedro Ximénez)... 9

Alérgenos: 3-4-9-13-14

Ventresca asada (con cremoso de patata, alcachofa confitada y tirabeques)... 17

Alérgenos: 4-9-11-12-13



Meloso de ternera (carrillera confitada, patatas en dos texturas y shimeji salteado)... 15
Alérgenos: 9-13-4

Secreto ibérico confitado (y salteado con setas y ajos tiernos)... 18
Alérgenos: 12-13

Entrecot de vaca rubia gallega (con patatas y pimientos del padrón)... 25
Alérgenos: 4

MOMENTOS DULCES

Torrija caramelizada (con helado)... 6,5
Alérgenos: 3-4-5

Brownie de chocolate (con helado de maracuyá y albahaca)... 6,5
Alérgenos: 3-4-5

Tarta de queso al horno (con nueces caramelizadas y miel ecológica)... 6,5
Alérgenos: 3-5

Sorbete de Yuzu (hojaldre caramelizado con frutos rojos)... 6,5
Alérgenos: 13

Servicio de pan y aperitivo de bienvenida... 2,5
Alérgenos: 4-5-7

Menú infantil (pechuga de pollo empanada con patatas fritas, croqueta, tarta de la abuela y una bebida)... 18
Alérgenos: 3-4-13

MENÚ FIESTAS 2024 (60 POR PERSONA)

Tosta de sobrasada de gallina El Catarrás con anchoa del cantábrico, almendras y miel
Alérgenos: 4-5



Ensaladilla de pulpo y patata revolcona

Alérgenos: 3-8-9-11-12-13

Uramaki de salmón flambeado con interior crujiente de langostino

Alérgenos: 3-4-8-11-12-13

Vieira gratinada picante con langostino tigre y ensalada Wakame

Alérgenos: 2-8

Gyozas de pollo campero, hortalizas salteadas y barbacoa japonesa

Alérgenos: 3-4-9-11-12

Niguri de solomillo de vaca rubia gallega madurada con foie ecológico y salsa PX

Alérgenos: 14

Croquetón de ropa vieja, panceta ibérica y trufa

Alérgenos: 3-4-13

Mini burger de vaca rubia gallega madurada y cremoso cheddar

Alérgenos: 3-4-13

