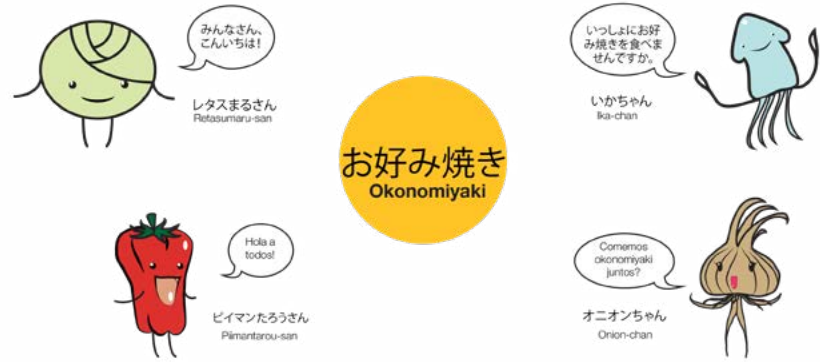


**LAURA
ESTEVEZ
GRAPHIC
DESIGN**

Web Design

Wireframes designed with illustrator and then I made the web with HTML5 and CSS3.



お好み焼き Okonomiyaki

La palabra okonomiyaki está formada por el honorífico o (お), honori (好ir gusto) y yaki (焼き cocinado a la plancha), significando "cocinado (a la plancha) a su gusto" (en referencia al cliente).

お好み焼き Okonomiyaki

El okonomiyaki es una comida tradicional japonesa. Consiste en una masa hecha con harina, carne y agua, que se cubre con diferentes ingredientes como pueden ser todo tipo de vegetales, marisco o carne.

Nuestros okonomiyakis son aptos para veganos ya que pueden hacerse solo de vegetales, y son completamente personalizables al gusto de cada uno. De ahí su nombre: "honori" significa gusto y "yaki" a la plancha, sería algo así como "cocinado a su gusto a la plancha". Además, todos nuestros ingredientes se compran a granjeros y pescadores autónomos, por lo que son frescos y ecológicos.



La base

La mezcla base para el okonomiyaki está hecha con harina, carne y huevo. Para el okonomiyaki vegano el huevo se sustituye por una sustancia viscosa que imita la textura del huevo que se consigue de las semillas de lino.



Te enseñamos la mezcla base los días que añades los ingredientes. Lo mezclamos todo, y a la plancha!

Haz una gran variedad de ingredientes. Elige los que te gustan y te los traerán ya troceados para añadir a la base!

Ingredientes

Bacon, Calamares, Cerdo, Jamón, Langostinos, Pollo, Queso, Ternera.

Aptos para veganos: Brotes de soja, Cebolleta, Cebolla, Kimchi (repollo coreano con pimienta roja), Mochi (masa de arroz), Perejil, Pimiento, Puerro, Repollo, Setas, Zanahoria.



Salsas y condimentos

Mayonesa, Katsuboshi (virutas de bonito seco).

Aptos para veganos: Salsa okonomiyaki hecha con ketchup, salsa Worcestershire, salsa de soja y azúcar, Mayonesa vegana, Aonori (algas), Jengibre.



Puedes añadir tantas salsas y condimentos como deseas! Animate a probar cosas nuevas! ¡Presta atención mientras cocinas, y cuando no te queremos con la plancha!



Lo normal es que el cliente se cocine su propio okonomiyaki, pero puedes pedir que la chef te enseñe cómo hacerlo.

Historia

Shizuka y Ame Ozaki, nacidas en Japón a hija de Sara Garcia, española, y Takeshi Ozaki, chef de cocina en su restaurante de okonomiyaki en Osaka. Al terminar sus estudios, ambas deciden venir al país natal de su madre a probar suerte. A pesar de la cantidad de restaurantes de comida china y de sushi que existen en España, se dieron cuenta de que el okonomiyaki no estaba muy extendido aquí, así que sin dudar abrieron un local de okonomiyaki: Katai.

Shizuka estudió en Tokio Administración hotelera y de restaurantes, mientras Ame asistió a la escuela de cocina y nutrición de Hattori, también en Tokio. De modo que entre las dos se hacen cargo del local, Shizuka es la relaciones públicas y se encarga de la administración, y Ame es la chef de cocina.



Ame-san tiene gran destreza con la espátula, aprendimos de una gran chef a hacer okonomiyaki



Contacto

Plaza del Sol,32
08350 Barcelona
Tel: 935664701

www.facebook.com/Katai
www.twitter.com/katai_nihon_youri

Puedes preguntarnos cualquier duda que tengas así como seguimos en nuestras redes sociales y estar al tanto de las ofertas del día! Esperamos verte pronto!

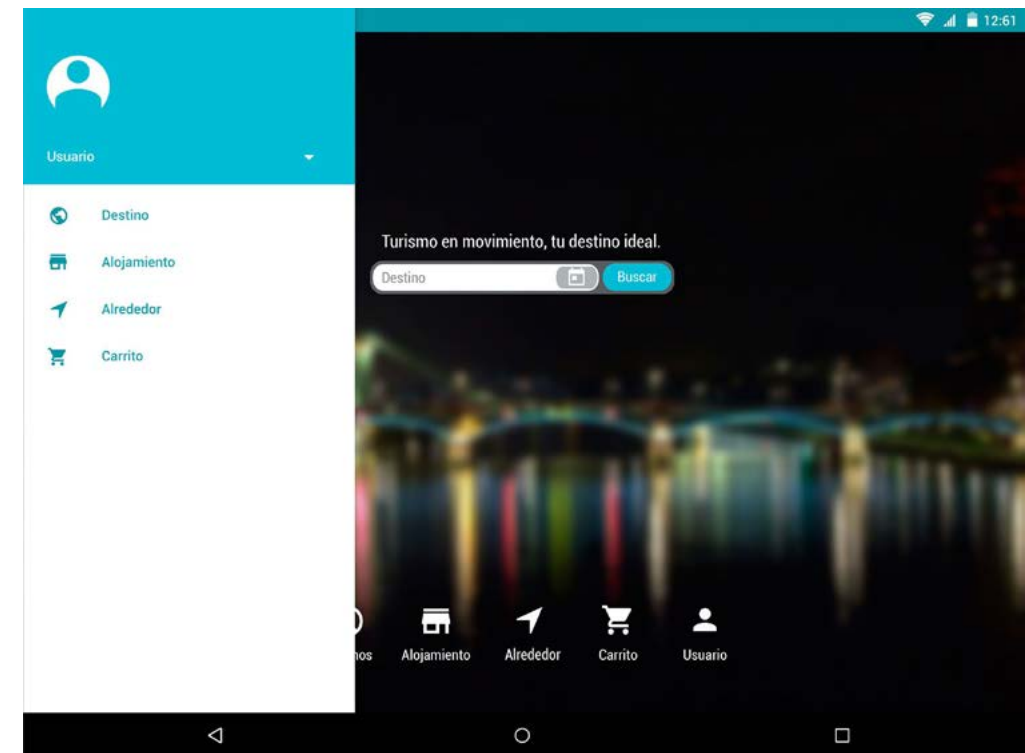
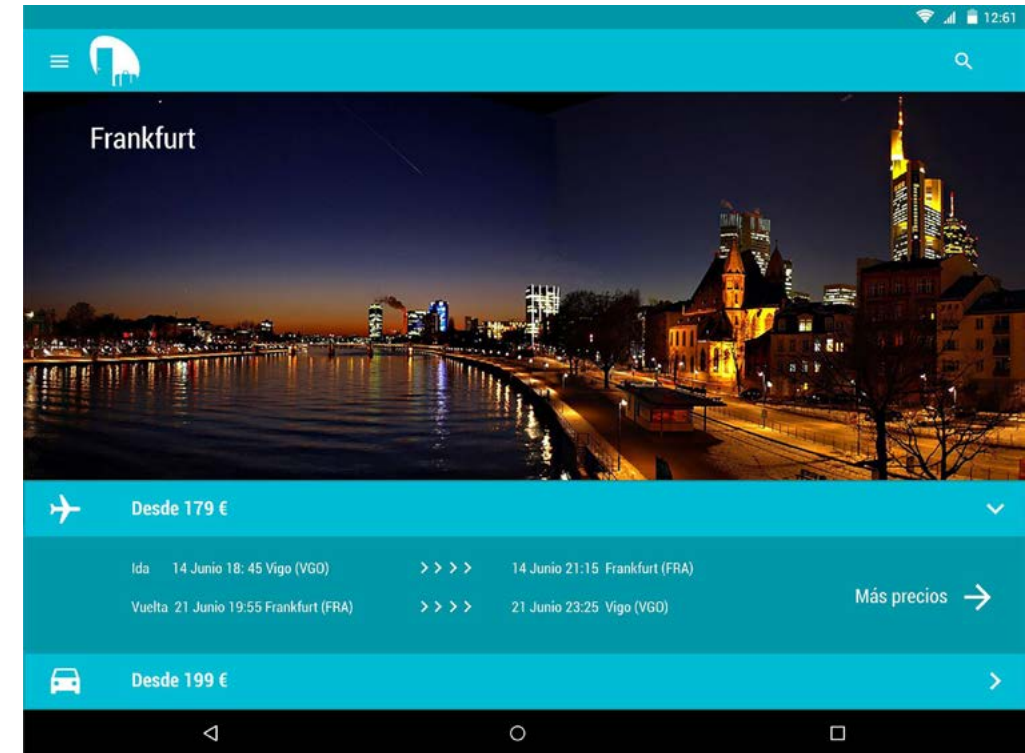
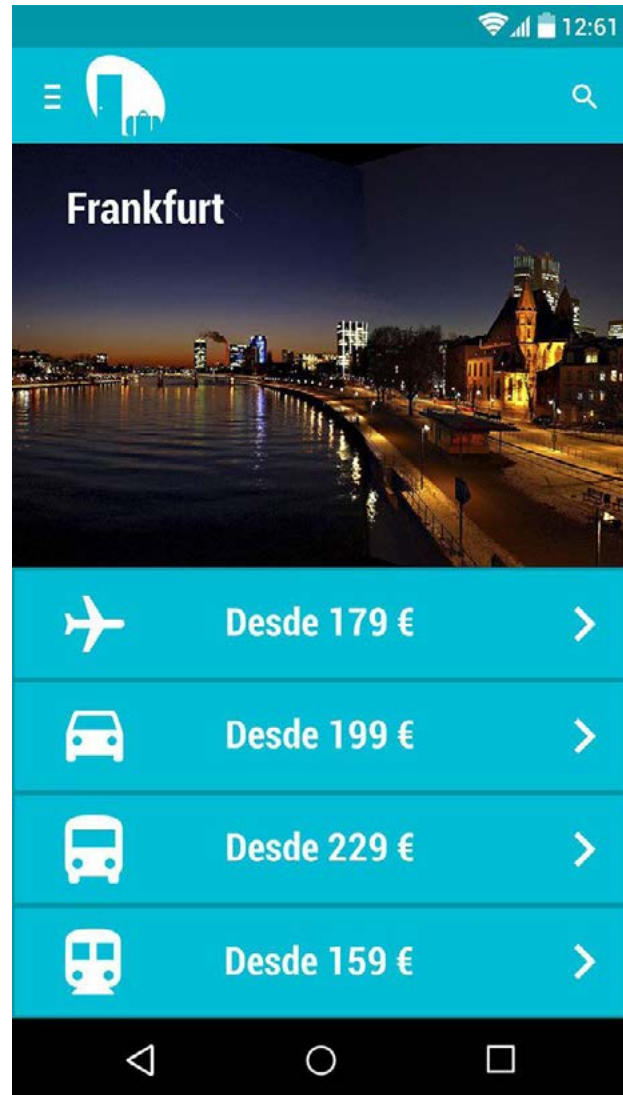
Nombre (obligatorio)
Correo electrónico (obligatorio)
Asunto (opcional)

Mensaje

Todos los derechos reservados

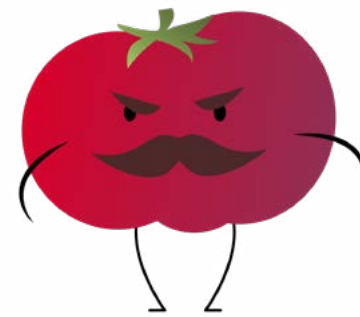
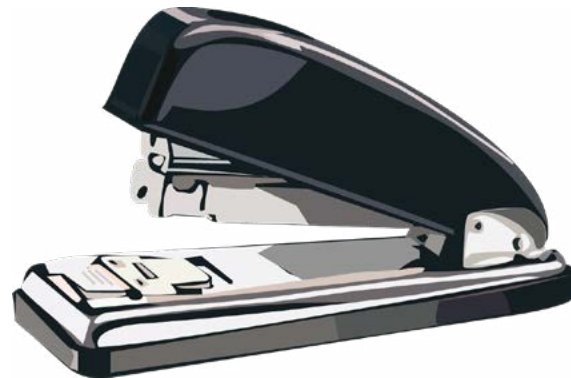
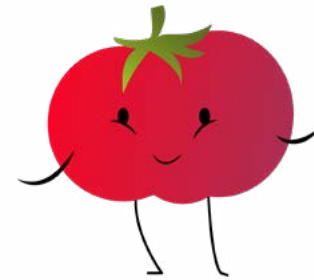
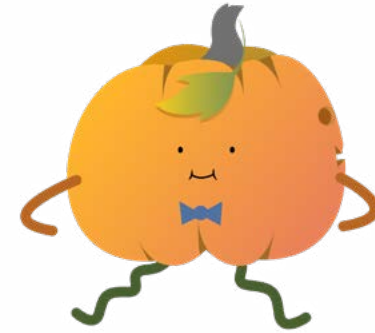
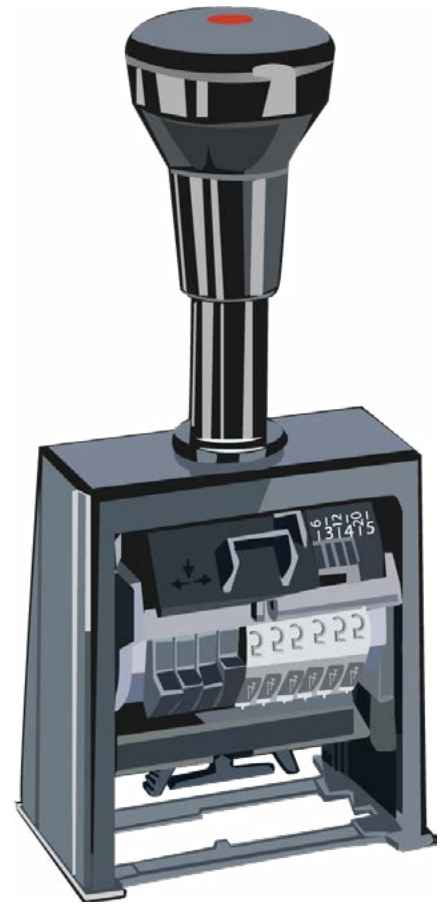
Web Design

Wireframes designed with illustrator and then I made the web with HTML5 and CSS3.



Vector art

I used Adobe Illustrator for this illustrations.



Creative CV

Done with Photoshop, Paint Tool Sai and Illustrator.



Creative CV



Creative CV

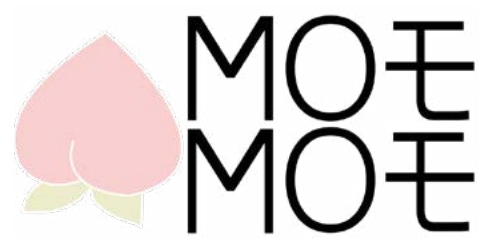


Creative CV



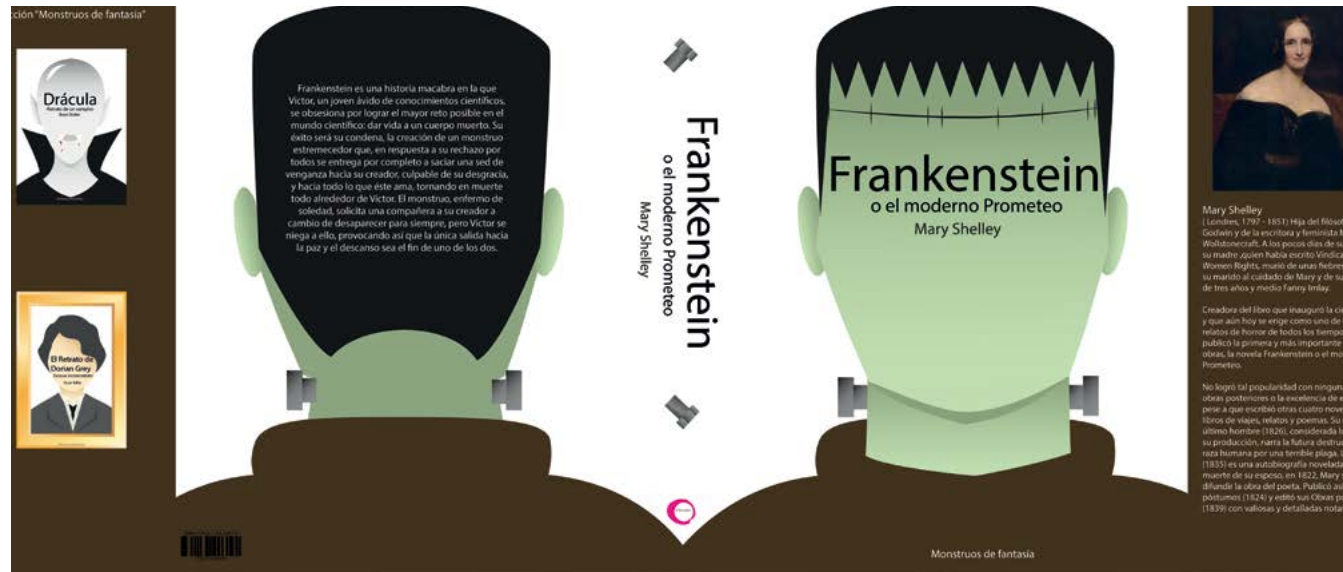
Graphic Design

Logos I've done with Illustrator.



Graphic Design

Covers design I've done with Illustrator.



Graphic Design

Envelop and tablecloth design I've done with Illustrator.

Te traen la mezcla base lista para que añadas tus ingredientes!!

La mezcla base para el okonomiyaki está hecha con harina, ñame y huevo. Para el okonomiyaki vegano el huevo se sustituye por una sustancia viscosa que imita la textura del huevo que se consigue de las semillas de lino.

La base

Hay una gran variedad de ingredientes! Elige los tuyos y te los traerán ya troceados para añadir a la base!

Bacon, Calamares, Cerdo, Jamón, Langostinos, Pollo, Queso, Ternera.

Ingredientes

Aptos para veganos: Brotes de soja, Cebolleta, Cebolla, Kimchi (repollo coreano con pimiento rojo), Mochi (masa de arroz), Perejil, Pimiento, Puerro, Repollo, Setas, Zanahoria.

Lo mezclas todo y remueves bien.. y a la plancha! Presta atención mientras cocinas, y cuidado no te quemes con la plancha!

Puedes añadir tantas salsas y condimentos como desees! Anímate a probar cosas nuevas!

Mayonesa, Katsuoboshi (virutas de bonito seco).

Aptos para veganos: Salsa okonomiyaki (hecha con ketchup, salsa Worcestershire, salsa de soja y azúcar), Mayonesa vegana, Aonori (algas), Jengibre.

Salsas y condimetos

Plaza del Sol,32 08350 Barcelona Tel: 935664701

www.katai.com

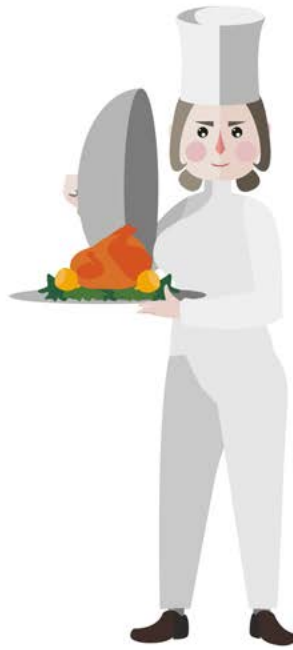
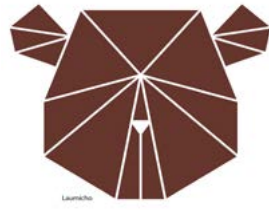
katai
okonomiyaki

www.katai.com

Plaza del Sol,32
08350 Barcelona
Tel: 935664701

Graphic Design

Envelop and tablecloth design I've done with Illustrator.



Contact

Email: lauguimarey@gmail.com

Mobile phone: +34698151887