
EL VIATGE ROBATA

MENÚ DEGUSTACIÓ

BENVINGUDA

La Nostra Miso

CLÀSSICS

Sashimi Moriawase

4 talls de peix variat
(Llobarró, Salmó, Tonyina i Toro)

SABOR I SENZILLESA

Tataki de Tonyina

Tiradito de Hamachi

Toro Soasado

FUSIÓ*

Nikkei Mix Uramaki

ROBATA

Broqueta de Filet

Wagyu Gunkan

NIGIRIS

Salmón Aburi

Toro y Foie

TOC DOLÇ

Maduxes al pebre

o

Un pastís per compartir

BEGUDA**

Agua i refrescos

Estrella Galicia de Bodega

Selecció de vins segons la bodega Robata



80€

IVA inclòs

* Pot ser substituït per qualsevol Uramaki de la carta.

** Inclou aigua i 3 begudes per persona o una botella de vi cada dos persones.

SNACKS

Edamame 5,5
Beines de soja a la brasa amb sal

Spicy Edamame 5,5 🌶️
Opció picant

Gyozas 11
6 crestes de pollastre i verdures

Langostinos Kushiage 9
2 llagostins arrebossats amb panko

Sticky Chicken Wings 9 ★
5 aletes de pollastre caramel·litzades

TOP EIGHT

Pop a l'oliva 26
Pop del Delta a la brasa amb salsa d'olives kalamata

Ceviche de Llobarro 23 🌶️
Llobarro marinat amb llima, ceba, coriandre, ají amb blat de moro i moniato esmaltat

Wagyu Tataki 65
Llom de Wagyu japonès certificat A5 (100grs) amb albergínia fumada i tòfona

Tataki de Tonyina 24
Tonyina coberta de sèsam i amaniment japonès

Tiradito de Hamachi 24
Fins talls de peix blanc Hamachi amb salsa de Yuzu

Robata Steak 33
Angus a la brasa.
Llom alt

Wagyu 62
Autèntic Wagyu japonès certificat A5 (100grs).
Llom alt

Toro Soasado 33
Ventresca de tonyina Bluefin amb salsa yakiniku

AMANIDES

Wakame Salad 8
Alga wakame marinada

Mango Salad 13
Verds, mango, pollastre saltat, tomàquets cherry, germinats, sèsam i condiment de mel i mostassa

Japanese Salad 12
Verds, alvocat, tomàquets cherry, germinats de soja, bolets japonesos, algues, tofu, sèsam i guarniment japonès

WARM DISHES

Okonomiyaki de Mariscos 15 ★
Pancake o pizza japonesa a l'estil d'Osaka amb col, trossets de calamar i llagostins, bonítol, salsa okonomiyaki i maionesa japonesa

Yakisoba Pollastre 15
Fideus saltats amb verdures i pollastre

Donburi d'Anguila 22 ★
Anguila glacejada a la brasa sobre arròs amb salsa tare

Crispy Duck 21 ★
Pota d'ànec desossada caramel·litzada i crocant

NOTES

- Els nostres plats són ideals per compartir.
 - La nostra cuina té 5 estacions diferents i cadascuna prepara els seus plats al moment, és per això que no podem servir els plats en un ordre específic.
 - Les nostres receptes han estat minuciosament estudiades, de manera que no podem modificar ingredients.
 - No fem cap plat per emportar, ni disposem d'envasos per això.
-
-

ROLLS 8 pcs

California 18

Cranc, alvocat, cogombre, formatge crema i tobiko

King Salmon 17

Salmó, alvocat i formatge crema, cobert de freses

El Negrito 17 🍣

Tàrtar de tonyina, alvocat, cogombre, formatge crema i tobiko

Wakame Roll 16

Salmó, alvocat i formatge crema, cobert de wakame i freses

Pepino Avocado 16

Cogombre i tomàquet cobert d'alvocat i sèsam

Akami Roll 16 🍣

Tonyina, cogombre, cibulet i salsa spicy. 6 pcs

Lucky Girl 18

Anguila, cogombre i maionesa japonesa. 6 pcs

Spicy Tuna Futomaki 17 🍣🍣

Tàrtar de tonyina, ceba tendra i salsa picant. 6 pcs

Tiger 18 🍣

Llagostí en tempura, alvocat, tomàquet i formatge cremós cobert de tobiko, llagostí cuit i salsa cocktail

TOP ROLLS 8 pcs

Bad Boy 18

Filet de bou saltat, bolets shiitake, alvocat i cebetes caramel·litzades

Nikkei 19 🍣

Llagostí en tempura i alvocat, cobert de tonyina i salsa "leche de tigre"

Tuna Shut 18 🍣

Tonyina, alvocat i formatge crema, cobert de tonyina marinada

Frisky 18 *

Llagostí en tempura i cogombre cobert d'anguila i alvocat

SexyTuna 18 *

Tonyina, maduixa i formatge amb cobertura caramel·litzada

Unicornio 18 🍣

Llagostí en tempura i cogombre, cobert de tonyina marinada

Anticuchero 19 🍣

Llagostí en tempura, alvocat i formatge crema, cobert de peix mantega i salsa "anticucho"

Venice 18 🍣

Salmó, alvocat, llagostí cuit, col, freses, ciboulette i salsa picant

TEMPURA ROLLS

MoMa 17 *

Salmó, alvocat i formatge crema. 6 pcs

Rock & Roll 17

Llagostí en tempura, alvocat, cogombre, tomàquet i tobiko. 6 pcs

Redondo Beach 19 *

Salmó i formatge crema cobert de tàrtar de salmó. 8 pcs

COMBINATS

6x4 Deluxe 49

24 peces:

4 Sake Avocado, 4 Frisky, 4 Unicornio, 4 Wakame Roll, 4 El Negrito i 4 California

Maguro Mix 16

4 Maguro Avocado + 4 Sake Avocado

California Mix 18

4 California Cranc + 4 California Salmon

Negrito Mix 17

4 El Negrito + 4 King Salmon

Unicornio Mix 18

4 Unicornio + 4 Frisky

Classic Bomb 79

32 piezas:

12 Nigiris de: Toro, Salmó, Tonyina, Orada
12 Talls de Sashimi: Salmó, Tonyina, Orada
4 Maki Salmó, 4 Maki Negi Toro

Nigiri Lovers 24

7 Nigiris de: Orada, Salmó, Sorell, Llobarro, Hamachi, Tonyina Akami i Toro

Sashimi Moriawase 68

28 Talls de Sashimi: Toro, Tonyina Akami, Salmó, Orada, Sorell, Llobarro i Hamachi

Sashimi Moriawase x persona 17

7 Talls de Sashimi (Min. 2 persones): Toro, Tonyina Akami, Salmó, Orada, Sorell, Llobarro i Hamachi

ROBATA Brasa Japonesa

Yakitori 6 *

Broqueta de pollastre amb salsa tare

Filet 7

Broqueta de filet de bou

Secret 6

Broqueta de Secret Ibèric

Costelletes de Xai 8

2 costelles de xai amb un toc de sal

Panotxes 5

2 trossos de panotxa de blat de moro

Yaki Onigiri 5

Triangle d'arròs amb soja, daurat a la brasa

Salmó 7

Broqueta de salmó

Shishito Peppers 5

Pebrots de Padrón amb salsa ponzu i bonítol flakes

Espàrrecs 5

Broqueta d'espàrrecs verds, (Segons temporada)

Cherry & Bacon 5,5

Broqueta de tomàquets cherry embolicats en cansalada

SUSHI CLÀSSIC

SASHIMI 4 talls**Salmó 9,5****Tonyina 11****Orada 9****Sorell 9****Toro 13****Hamachi 12**

D0 Kyushu - Japó

Llobarro 9**Tuna Tasting 45**

16 Talls de Sashimi:

Akami, Chutoro, Toro Marbrejat i Toro

MAKIS 8 talls**Salmó 8****Tonyina 9****Alvocat 7****Cogombre 7****Negi Toro 9,5****NIGIRI****CLÀSSICS****Salmó 3,5****Tonyina 3,5****Orada 3,5****Toro 5****Hamachi 4,5****Sorell 3,5****Anguila 5 *****Ikura Gunkan 5,5****Spicy Tuna Gunkan 5 🍣****Llobarro 3,5**

Amb tàrtara de cítrics i Keppa

Tonyina 4 colors 17

4 Nigiris: Akami, Chutoro, Toro marbrejat i Toro

ABURI**Vieira i Toro 5**

Amb salsa Nikiri i Tenkasu

Salmó Aburi 4

Amb freses de truita

Tonyina Aburi 4,5

Amb cibulet i Yuzu Kosho

Wagyu amb kisami 7**Toro i Foie Caramel·litzat 5,5 *****Salmó Ventresca Aburi 4,5**

LES NOSTRES POSTRES ARTESANALS

Porcions dobles per compartir

N.Y. Cheese Cake 10

Pastís de formatge New York Style
Pregunti per l'opció sense gluten

Lemon Pie 10 **

Pastís de llimona Key West Style

Chocolate Cake 10

Pastís de xocolata i només xocolata

Carrot Cake 10

Pastís de pastanaga Classic Style

Maduixes al Pebre 10

Maduixes flamejades amb vodka, pebre i gelat de vainilla.
Se serveixen tèbies

🍴 PICANT SEGONS PALADAR

* UNA MICA DOLÇ

炉端

Donada la complexitat d'alguns plats, només indiquem els ingredients principals. Per a més informació sol·licita la nostra carta d'al·lèrgens.

