
EL VIAJE ROBATA

MENÚ DEGUSTACIÓN

BIENVENIDA

Nuestra Miso

CLÁSICOS

Sashimi Moriawase

4 cortes de pescado variado
(Lubina, Salmón, Atún y Toro)

SABOR Y SENCILLEZ

Tataki de Atún

Tiradito de Hamachi

Toro Soasado

FUSIÓN*

Nikkei Mix Uramaki

ROBATA

Brocheta de Solomillo

Wagyu Gunkan

NIGIRIS

Salmón Aburi

Toro y Foie

TOQUE DULCE

Fresas a la pimienta

o

Una de nuestras tartas a compartir

BEBIDA**

Agua y refrescos

Estrella Galicia de Bodega

Selección de vinos según bodega Robata



80€

IVA incluido

Mínimo 2 personas

* Puede ser sustituido por cualquier Uramaki de la carta.

** Incluye agua y 3 bebidas por persona o una botella de vino cada dos personas.

SNACKS

Edamame 5,5
Vainas de soja a la brasa con sal

Spicy Edamame 5,5 🌶️
Opción picante

Gyozas 11
6 empanadillas de pollo y verduritas

Langostinos Kushiage 9
2 langostinos rebozados en panko

Sticky Chicken Wings 9 ★
5 alitas de pollo caramelizadas

TOP EIGHT

Pulpo al olivo 26
Pulpo del Delta a la brasa con salsa de olivas kalamata

Ceviche de Lubina 23 🌶️
Lubina marinada con lima, cebolla, cilantro y ají con boniato glaseado y choclos

Wagyu Tataki 65
Lomo de Wagyu Japonés certificado A5 (100g) con berenjena ahumada, ponzu y trufa

Tataki de Atún 24
Atún cubierto de sésamo y aderezo japonés

Tiradito de Hamachi 24
Finos cortes de pescado blanco Hamachi con salsa de Yuzu

Robata Steak 33
Angus a la brasa.
Lomo alto

Wagyu 62
Auténtico Wagyu Japonés certificado A5 (100g).
Lomo alto

Toro Soasado 33
Ventresca de atún Bluefin con salsa yakiniku

ENSALADAS

Wakame Salad 8
Alga wakame marinada

Mango Salad 13
Verdes, mango, pollo salteado, tomates cherry, germinados, sésamo y aderezo de miel y mostaza

Japanese Salad 12
Verdes, aguacate, tomates cherry, germinados de soja, setas japonesas, algas, tofu, sésamo y aderezo japonés

WARM DISHES

Okonomiyaki de Mariscos 15 ★
Pancake al estilo de Osaka con col, trocitos de calamar y langostinos, bonito, salsa okonomiyaki y mayonesa japonesa

Yakisoba Pollo 15
Fideos salteados con verduritas y pollo

Donburi de Anguila 22 ★
Anguila glaseada a la brasa sobre arroz con salsa tare

Crispy Duck 21 ★
Pierna de pato deshuesada caramelizada y crocante

NOTAS

- Nuestros platos son ideales para compartir.
 - Nuestra cocina tiene 5 estaciones diferentes y cada una prepara sus platos al momento, es por eso que no podemos servir los platos en un orden específico.
 - Nuestras recetas han sido minuciosamente estudiadas, por lo que no podemos modificar ingredientes.
 - No hacemos ningún plato para llevar, ni disponemos de envases para ello.
-
-

ROLLS 8 pzas

California 18

Cangrejo, aguacate, pepino, queso crema y tobiko

King Salmon 17

Salmón, aguacate y queso crema, cubierto de huevas

El Negrito 17 🍣

Tartar de atún, aguacate, pepino, queso crema y tobiko

Wakame Roll 16

Salmón, aguacate y queso crema, cubierto de wakame y huevas

Pepino Avocado 16

Pepino y tomate cubierto de aguacate y sésamo

Akami Roll 16 🍣

Atún, pepino, cebollino y salsa spicy. 6 pzas

Lucky Girl 18

Anguila, pepino y mayonesa japonesa. 6 pzas

Spicy Tuna Futomaki 17 🍣🍣

Tartar de atún, cebolleta y salsa picante. 6 pzas

Tiger 18 🍣

Langostino en tempura, aguacate, tomate y queso crema cubierto de tobiko, langostino cocido y salsa cocktail

TOP ROLLS 8 pzas

Bad Boy 18

Solomillo de buey salteado, setas shiitake, aguacate y cebollitas caramelizadas

Nikkei 19 🍣

Langostino en tempura y aguacate, cubierto de atún y salsa leche de tigre

Tuna Shut 18 🍣

Atún, aguacate y queso crema, cubierto de atún marinado

Frisky 18 *

Langostino en tempura y pepino cubierto de anguila y aguacate

SexyTuna 18 *

Atún, fresa y queso crema con cobertura caramelizada

Unicornio 18 🍣

Langostino en tempura y pepino, cubierto de atún marinado

Anticuchero 19 🍣

Langostino en tempura, aguacate y queso crema, cubierto de pez mantequilla y salsa anticucho

Venice 18 🍣

Salmón, aguacate, langostino cocido, col, huevas, ciboulette y salsa picante

TEMPURA ROLLS

MoMa 17 *

Salmón, aguacate y queso crema. 6 pzas

Rock & Roll 17

Langostino en tempura, aguacate, pepino, tomate y tobiko. 6 pzas

Redondo Beach 19 *

Salmón y queso crema cubierto de tartar de salmón. 8 pzas

COMBINADOS

6x4 Deluxe 49

24 piezas:

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

Maguro Mix 16

4 Maguro Avocado + 4 Sake Avocado

California Mix 18

4 California Cangrejo + 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, Salmón, Atún, Dorada
12 Cortes de Sashimi: Salmón, Atún, Dorada
4 Maki Salmón, 4 Maki Negi Toro

Nigiri Lovers 24

7 Nigiris de: Dorada, Salmón, Jurel, Lubina, Hamachi, Atún Akami y Toro

Sashimi Moriawase 68

28 Cortes de Sashimi: Toro, Atún Akami, Salmón, Dorada, Jurel, Lubina y Hamachi

Sashimi Moriawase x persona 17

7 Cortes de Sashimi (Mín. 2 personas): Toro, Atún Akami, Salmón, Dorada, Jurel, Lubina y Hamachi

ROBATA Brasa Japonesa

Yakitori 6 *

Brocheta de pollo con salsa tare

Solomillo 7

Brocheta de solomillo de buey

Secreto 6

Brocheta de Secreto Ibérico

Costillitas de Cordero 8

2 costillas con un toque de sal

Mazorcas 5

2 trozos de mazorca de maíz

Yaki Onigiri 5

Triángulo de arroz con soja, dorado a la brasa

Salmón 7

Brocheta de salmón

Shishito Peppers 5

Pimientos del Padrón con salsa ponzu y bonito flakes

Espárragos 5

Brocheta de espárragos verdes.
(Según temporada)

Cherry & Bacon 5,5

Brocheta de tomates cherry envueltos en bacon

SUSHI CLÁSICO

SASHIMI 4 cortes

Salmón 9,5

Atún 11

Dorada 9

Jurel 9

Toro 13

Hamachi 12

DO Kyushu - Japón

Lubina 9

Tuna Tasting 45

16 Cortes de Sashimi:
Akami, Chutoro, Toro Marmoleado y Toro

MAKIS 8 cortes

Salmón 8

Atún 9

Aguacate 7

Pepino 7

Negi Toro 9,5

NIGIRI

CLÁSICOS

Salmón 3,5

Atún 3,5

Dorada 3,5

Toro 5

Hamachi 4,5

Jurel 3,5

Anguila 5 *

Ikura Gunkan 5,5

Spicy Tuna Gunkan 5)

Lubina 3,5

Con tártara de cítricos
y Keppa

Atún 4 colores 17

4 Nigiris: Akami, Chutoro,
Toro marmoleado y Toro

ABURI

Vieira y Toro 5

Con salsa Nikiri y Tenkasu

Salmón Aburi 4

Con huevas de trucha

Atún Aburi 4,5

Con cebollino y Yuzu Kosho

Wagyu con kisami 7

Toro y Foie Caramelizado 5,5 *

Salmón Ventresca Aburi 4,5

NUESTROS POSTRES ARTESANALES

Porciones dobles para compartir

N.Y. Cheese Cake 10

Tarta de queso New York Style
También tenemos versión sin gluten

Lemon Pie 10 **

Tarta de limón Key West Style

Chocolate Cake 10

Tarta de chocolate y solo chocolate

Carrot Cake 10

Tarta de zanahoria Classic Style

Fresas a la Pimienta 10

Fresas flambeadas con vodka, pimienta y
helado de vainilla.
Se sirven tibias.

👉 PICANTE SEGÚN PALADAR

* UN POCO DULCE

炉端

Debido a la complejidad de algunos platos,
solo mencionamos ingredientes principales.

Para más información solicite nuestra
carta de alérgenos.

