
EL VIAJE ROBATA

MENÚ DEGUSTACIÓN

BIENVENIDA

Nuestro Miso

CLÁSICOS

Sashimi Moriawase
6 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

* Puede ser sustituido por cualquier Uramaki de la carta.

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

BIENVENIDO A ROBATA

Disfruta de una propuesta gastronómica que mezcla la tradición japonesa con la cocina occidental dando protagonismo a la calidad del producto

IRASSHAIMASE

BIENVENIDOS

Edamame	5,5
Vainas de soja a la brasa con sal (opción picante) 🍢	
Edamame Trufado	6,5
Vainas de soja con toque trufado	
Wakame Salad	8
Alga wakame marinada	
Sishito Peppers	6,5
Pimientos del Padrón con salsa ponzu y bonito flakes	
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	

YATAI

TABERNA

Gyozas	11
6 empanadillas de pollo y verduras en costra de katakuriko	
Okonomiyaki de Marisco *	15
Pancake al estilo de Osaka con col, calamar, langostinos, bonito, salsa okonomiyaki y mayonesa japonesa	
Crispy Duck *	21
Muslo de pato deshuesado caramelizado y crocante	
Yakisoba de Pollo	15
Fideos salteados con verduritas, pollo y nuestra salsa japonesa	

UMI

DEL MAR

Tataki de Atún	24
Láminas de lomo de atún Bluefin sellado, cubierto de sésamo y aderezo japonés	
Usuzukuri de Toro	27
Finos cortes de Toro con huevas de trucha y ponzu	
Ceviche de Corvina 🍢	23
Corvina marinada con lima, cebolla, cilantro y ají con boniato glaseado y choclos	
Tiradito de Hamachi	26
Finos cortes de pescado blanco Hamachi (DO Kyushu) con salsa de Yuzu	
Toro Soasado	29
Ventresca de atún Bluefin con salsa yakiniku	

ROBATA

AL CARBÓN JAPONÉS

Una técnica tradicional japonesa de cocina a la parrilla de carbón

BROCHETAS

Solomillo	7	Yakitori *	6	Salmón	7
Brocheta de solomillo de buey		Brocheta de pollo con salsa tare		Brocheta de salmón	
Secreto Ibérico	6	Gamba Roja	9	Vieira	7
Brocheta de Secreto Ibérico		Gamba roja con mantequilla de hierbas		Brocheta de vieira con muselina de boniato	
Costillas de Cordero	10	Espárragos	5	Setas	5
2 costillas con un toque de sal		Brocheta de espárragos verdes (Según temporada)		Brocheta de setas (Según temporada)	

PLATOS

Robata Steak	33	Black Cod	26	Wagyu	48
Angus a la brasa. Lomo alto		Bacalao negro marinado con Saikyo Miso		Auténtico Wagyu Japonés certificado A5 (100g). Lomo alto	
Pulpo al olivo	26	Donburi de Anguila *	22	Wagyu Tataki	52
Pulpo a la brasa con salsa de olivas kalamata		Anguila glaseada a la brasa sobre arroz con salsa tare		Lomo de Wagyu japonés certificado A5 (100g) con berenjena ahumada, ponzu y trufa	

🍢 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.

URAMAKI

California 18 Cangrejo de las nieves, aguacate, pepino, queso crema y tobiko	Bad Boy 18 Solomillo de buey salteado, setas shiitake, aguacate y cebollitas caramelizadas	Anticuchero 19 Langostino en tempura, aguacate y queso crema, cubierto de pez mantequilla y salsa anticucho
California Mix 18 4 California Cangrejo de las nieves + 4 California Salmón	Sauvage 19 Tartar de atún, pepino y cebollino, cubierto de gamba roja	Nikkei 19 Langostino en tempura y aguacate, cubierto de atún y salsa leche de tigre
King Salmon 17 Salmón, aguacate y queso crema, cubierto de huevas	Frisky * 18 Langostino en tempura y pepino cubierto de anguila y aguacate	Nikkei Mix 19 4 Nikkei + 4 Anticuchero
El Negrito 17 Tartar de atún, aguacate, pepino, queso crema y tobiko	SexyTuna * 18 Atún, fresa y queso crema con cobertura caramelizada	6x4 Deluxe (24 piezas) 49 4 California Cangrejo de las nieves, 4 California Salmón, 4 Unicornio, 4 El Negrito, 4 King Salmon y 4 Frisky
Negrito Mix 17 4 El Negrito + 4 King Salmon	Unicornio 18 Langostino en tempura y pepino, cubierto de atún marinado	TEMPURA
Spicy Tuna Futomaki 17 Tartar de atún, cebolleta y salsa picante. 6 pzas.	Akami Roll 16 Atún, pepino, cebollino y salsa spicy. 6 pzas.	Redondo Beach * 19 Salmón y queso crema cubierto de tartar de salmón.
Veggie Dragon Roll 16 Pepino y tomate cubierto de aguacate y sésamo	Tuna Shut 18 Atún, aguacate y queso crema, cubierto de atún marinado	Rock & Roll 17 Langostino en tempura, aguacate, pepino, tomate y tobiko. 6 pzas.

NIGIRI

CLÁSICOS	ABURI	GUNKAN
Salmón 3,5	Salmón Aburi 4 Con huevas de trucha	Spicy Tuna 5 Tartar de atún marinado
Atún 3,5	Atún Aburi 4,5 Con cebollino y Yuzu Kosho	Hamachi 6 Con ají amarillo y Limón
Dorada 3,5	Wagyu 7 Wagyu A5 con Kizami	Wagyu Trufa 7 Wagyu A5 con trufa
Toro 5	Toro y Foie * 5,5 Caramelizado	Toro y Huevo 6 Tartar de toro con yema de huevo de codorniz marinada
Hamachi 4,5	Salmón Ventresca Aburi 4,5 Tare y sal en escamas	
Lubina 3,5	Vieira y Toro 5 Con salsa Nikiri y Tenkasu	
Anguila * 4,5		
Atún 4 colores (4 Nigiris) 17 Akami, Chutoro, Toro Marmoleado y Toro		
Nigiri Moriawase (7 Nigiris) 24 Dorada, Salmón, Lubina, Hamachi, Atún Akami, Toro y Anguila		

SASHIMI

4 cortes

Salmón 10
Atún 11
Dorada 10
Toro 13
Lubina 12
Hamachi 14 DO Kyushu - Japón

Mínimo 2 personas

Tuna Tasting * 12 4 Cortes: Akami, Chutoro, Toro Marmoleado y Toro
Sashimi Moriawase * 16 6 Cortes: Dorada, Salmón, Lubina, Hamachi, Atún Akami y Toro
* Precio por persona

MAKIS

Salmón 8
Atún 9
Negi Toro 9,5 Tartar de toro y cebolleta japonesa
Aguacate 7
Pepino 7

POSTRES

N.Y. Cheese Cake 10 Tarta de queso New York Style También tenemos versión sin gluten	Chocolate Cake 10 Tarta de chocolate y solo chocolate	Carrot Cake 9 Tarta de zanahoria Classic Style
Lemon Pie ** 10 Tarta de limón Key West Style	Fresas a la Pimienta 9 Fresas flambeadas con vodka, pimienta y helado de vainilla. Se sirven tibias.	

COCKTAILS

Mojito 14 Regular	Margarita 14 Tequila, Cointreau y Limón	Sangría 14 Vino Tinto y Frutas
Mojito Fresa 15 Fresa	Destornillador Robata 14 Naranja, Granada y Vodka	Sangría Cava 14 Cava y Frutas
Mojito Maracuyá 15 Maracuyá	Bloody Mary 15 Vodka, Tomate y Lima	Pisco Sour 14
Mojito Blueberry 15 Arándanos	Whisky Sour 14	Pisco Maracuyá 15 Pisco Sour y Maracuyá
Sake Mojito 14 Sake y Lima	Martini Mango 14 Mango, Pomelo y Vodka	Pornstar 15 Vodka y Maracuyá
Güarapita 14 Pomelo, Piña y Ron	Martini Cocktail 14 Martini Bianco, Gin & Olive	Spritz 10 Petroni, Cava y Soda
Caipirinha 14 Cachasa y Lima	Martini Rocks 13 Martini Bianco, Lemon Twist & Ice	Vermú 10 Vermú rojo Astobiza y Naranja



LO BUENO SE HACE ESPERAR

Preparados al momento con fruta natural

🌶️ 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.