

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	6,5
Vainas de soja a la brasa con sal (opcional picante) 🍢	
Edamame Trufado	7,5
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	13,5
Verdes, mango, pollo salteado, tomates cherry, germinados, sésamo y aderezo de miel y mostaza	
Japanese Salad	13,5
Verdes, aguacate, tomates cherry, germinados de soja, setas japonesas, algas, tofu, sésamo y aderezo japonés	

YATAI

TABERNA

Gyozas	12
6 empanadillas de pollo y verduras en costra de katakuriko	
Okonomiyaki de Marisco *	16,5
Pancake al estilo de Osaka con col, calamar, langostinos, bonito, salsa okonomiyaki y mayonesa japonesa	
Crispy Duck *	24,5
Muslo de pato deshuesado caramelizado y crocante	
Yakisoba de Pollo	16,5
Fideos salteados con verduritas, pollo y nuestra salsa japonesa	

UMI

DEL MAR

Tataki de Atún	24,5
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 🍢	25,5
Corvina marinada con lima, cebolla, cilantro y ají con boniato glaseado y choclos	
Tiradito de Hamachi	29
Finos cortes de pescado blanco Hamachi (DO Kyushu) con salsa de Yuzu	
Toro Soasado	32
Ventresca de atún Bluefin con salsa yakiniku	

ROBATA

AL CARBÓN JAPONÉS

Una técnica tradicional japonesa de cocina a la parrilla de carbón.

BROCHETAS

Solomillo	8	Yakitori *	6,5	Salmón	7
Brocheta de solomillo de buey		Brocheta de pollo con salsa tare		Brocheta de salmón	
Secreto Ibérico	6,5	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	6	Setas	6
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	27	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	Bad Boy	19	Anticuchero ʘ	21
Cangrejo, aguacate, pepino, queso crema y tobiko		Solomillo de buey salteado, setas shiitake, aguacate y cebollitas caramelizadas		Langostino en tempura, aguacate y queso crema, cubierto de pez mantequilla y salsa anticucho	
California Mix	19	Sauvage	21	Nikkei ʘ	21
4 California Cangrejo + 4 California Salmón		Tartar de atún, pepino y cebollino, cubierto de gamba roja		Langostino en tempura y aguacate, cubierto de atún y salsa leche de tigre	
King Salmon	18	Frisky *	18	Nikkei Mix ʘ	21
Salmón, aguacate y queso crema, cubierto de huevas		Langostino en tempura y pepino cubierto de anguila y aguacate		4 Nikkei + 4 Anticuchero	
El Negrito ʘ	18	SexyTuna *	19	Tuna Shut ʘ	20
Tartar de atún, aguacate, pepino, queso crema y tobiko		Atún, fresa y queso crema con cobertura caramelizada		Atún, aguacate y queso crema, cubierto de atún marinado	
Negrito Mix ʘ	19	Akami Roll ʘ	16	TEMPURA	
4 El Negrito + 4 King Salmon		Atún, pepino cebollino y salsa spicy. 6 pzas		Redondo Beach *	20
Spicy Tuna Futomaki ʘʘ	18	Veggie Dragon Roll	16	Salmón y queso crema cubierto de tartar de salmón	
Tartar de atún, cebolleta y salsa picante. 6 pzas		Pepino y tomate cubierto de aguacate y sésamo		Rock & Roll	18
				Langostino en tempura, aguacate, pepino, tomate y tobiko. 6 pzas.	

NIGIRI

CLÁSICOS		ABURI		GUNKAN	
Salmón	4	Salmón Aburi	4	Spicy Tuna ʘ	5
Atún	4	Con huevas de trucha		Tartar de atún marinado	
Dorada	4	Atún Aburi	4,5	Hamachi ʘ	6
Toro	5	Con cebollino y Yuzu Kosho		Con Ají amarillo y Limón	
Hamachi	4,5	Wagyu	8	Wagyu Trufa	8
Lubina	4	Wagyu A5 con Kisami		Wagyu A5 con trufa	
Anguila *	5	Toro Foie *	6,5	COMBINADOS	
		Caramelizado		Atún 4 colores (4 Nigiris)	18
		Salmón Ventresca Aburi	4,5	Akami, Chutoro, Toro Marmoleado y Toro	
		Taré y sal en escamas		Nigiri Lovers (7 Nigiris)	26
		Vieira y Toro	5	Dorada, Salmón, Lubina, Hamachi, Atún Akami, Toro y Anguila	
		Con salsa Nikiri y Tenkasu			

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 Moriwase *	17
6 Cortes: Dorada, Salmón, Lubina, Hamachi, Atún Akami y Toro	
* Precio por persona	

MAKIS

Salmón	8
Atún	9
Negi Toro	9
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	Tiradito de Piña 9 Láminas de piña a la Robata con salsa de chocolate blanco y yuzu	Fresas a la Pimienta 9 Fresas flambeadas con vodka, pimienta y helado de vainilla. Se sirven tibias.

COCKTAILS

Mojito 15 Regular	Margarita 15 Tequila, Cointreau & Lemon	Sangría 15 Red Wine & Fruits
Mojito Fresa 16 Strawberry	Destornillador Robata 15 Naranja, Granada & Vodka	Sangría Cava 15 Cava & Fruits
Mojito Maracuyá 16 Passion Fruit	Bloody Mary 16 Vodka, Tomate & Lima	Pisco Sour 15
Mojito Blueberry 16 Arándanos	Whisky Sour 15	Pisco Maracuyá 16 Pisco Sour & Maracuyá
Sake Mojito 15 Sake & Lima	Martini Mango 15 Mango, Pomelo & Vodka	Pornstar 16 Vodka & Maracuyá
Güarapita 15 Pomelo, Piña & Ron	Martini Cocktail 15 Martini Bianco, Gin & Olive	Citrus Spritz 15 Limoncello, Cointreau y Cava
Caipirinha 15 Cachasa & Lima	Martini Rocks 14 Martini Bianco, Lemon Twist & Ice	Vermú 12 Vermú rojo Astobiza & Naranja



LO BUENO SE HACE ESPERAR

Nuestros cócteles son preparados al momento con ingredientes naturales y mucho cariño

🍴 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.