

EL VIATGE ROBATA

MENÚ DEGUSTACIÓ

BENVINGUDA

La Nostra Miso

CLÀSSICS

Sashimi Moriawase

6 talls de peix variat
(Llobarro, 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

Salmó Aburi

Toro i Foie

TOC DOLÇ

Maduixes al pebre

o

Un pastís per compartir

BEGUDA**

Aigua i refrescos

Estrella Galicia de Bodega

Selecció de vins segons bodega Robata



80€

IVA inclòs

* Pot ser substituït per qualsevol Uramaki de la carta.

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

BENVINGUT A ROBATA

Gaudeix d'una proposta gastronòmica que barreja la tradició japonesa amb la cuina occidental donant protagonisme a la qualitat del producte

IRASSHAIMASE

BENVINGUTS

Edamame	5,5
Beines de soja a la brasa amb sal (opció picant) 🌶	
Edamame Trufat	6,5
Beines de soja amb toc trufat	
Wakame Salad	8
Alga wakame marinada	
Sishito Peppers	6,5
Pebrots de Padrón amb salsa ponzu i flakes de bonítol	
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, algues, tofu, bolets japonesos, sèsam i guarniment japonès	

YATAI

TAVERNA

Gyozas	11
6 crestes de pollastre i verdures en costra de katakuriko	
Okonomiyaki de Marisc *	15
Pancake a l'estil d'Osaka amb col, calamar, llagostins, bonítol, salsa okonomiyaki i maionesa japonesa	
Crispy Duck *	21
Cuixa d'ànec desossada caramel·litzada i crocant	
Yakisoba de Pollastre	15
Fideus saltats amb verdures, pollastre i la nostra salsa japonesa	

UMI

DEL MAR

Tataki de Tonyina	24
Làmines de llom de tonyina Bluefin segellat, cobert de sèsam i guarniment japonès	
Usuzukuri de Toro	27
Fins talls de Toro amb freses de truita i ponzu	
Cebiche de Corball 🌶	23
Corball marinat amb llima, ceba, coriandre, ají amb moniato glacejat i blat de moro	
Tiradito de Hamachi	26
Fins talls de peix blanc Hamachi (DO Kyushu) amb salsa de Yuzu	
Toro Soasat	29
Ventresca de tonyina Bluefin amb salsa yakiniku	

ROBATA

AL CARBÓ JAPONÈS

Una tècnica tradicional japonesa de cuina a la graella de carbó

BROQUETES

Filet	7	Yakitori *	6	Salmó	7
Broqueta de filet de bou		Broqueta de pollastre amb salsa tare		Broqueta de salmó	
Secret Ibèric	6	Gamba Vermella	9	Vieira	7
Broqueta de Secret Ibèric		Gamba vermella amb mantega d'herbes		Broqueta de vieira amb mussolina de moniato	
Costelles de Xai	10	Espàrrecs	5	Bolets	5
2 costelles de xai amb un toc de sal		Broqueta d'espàrrecs verds (Segons temporada)		Broqueta de bolets (Segons temporada)	

PLATS

Robata Steak	33	Black Cod	26	Wagyu	48
Angus a la brasa. Llom alt		Bacallà negre marinat amb Saikyo Miso		Autèntic Wagyu Japonès certificat A5 (100g). Llom alt	
Pop a l'oliva	26	Donburi d'Anguila *	22	Wagyu Tataki	52
Pop a la brasa amb salsa d'olives kalamata		Anguila glacejada a la brasa sobre arròs amb salsa tare		Llom de Wagyu japonès certificat A5 (100g) amb albergínia fumada, ponzu i tòfona	

🌶 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.

URAMAKI			
California 18 Cranc de les neus, alvocat, cogombre, formatge crema i tobiko (freses)	Bad Boy 18 Filet de bou saltat, bolets shiitake, alvocat i cebetes caramel·litzades	Anticuchero 🍣 19 Llagostí en tempura, alvocat i formatge crema, cobert de peix mantega i salsa “anticucho”	
California Mix 18 4 California Cranc de les neus + 4 California Salmó	Sauvage 19 Tartar de tonyina, cogombre i cibulet, cobert de gamba vermella i tobiko (freses)	Nikkei 🍣 19 Llagostí en tempura i alvocat, cobert de tonyina i salsa “leche de tigre”	
King Salmon 17 Salmó, alvocat i formatge crema cobert de freses	Frisky * 18 Llagostí en tempura i cogombre cobert d'anguila i alvocat	Nikkei Mix 🍣 19 4 Nikkei + 4 Anticuchero	
El Negrito 🍣 17 Tartar de tonyina, alvocat, cogombre, formatge crema i tobiko (freses)	SexyTuna * 18 Tonyina, maduixa i formatge crema amb cobertura caramel·litzada	6x4 Deluxe (24 peces) 49 4 California Cranc de les neus, 4 California Salmó, 4 Unicornio, 4 El Negrito, 4 King Salmon i 4 Frisky	
Negrito Mix 🍣 17 4 El Negrito + 4 King Salmon	Unicornio 18 Llagostí en tempura i cogombre, cobert de tonyina marinada	TEMPURA	
Spicy Tuna Futomaki 🍣🍣 17 Tartar de tonyina, ceba tendra i salsa picant, 6 pcs.	Akami Roll 🍣 16 Tonyina, cogombre, cibulet i salsa spicy, 6 pcs.	Redondo Beach * 19 Salmó i formatge crema cobert de tartar de salmó.	
Veggie Dragon Roll 16 Cogombre i tomàquet cobert d'alvocat i sèsam	Tuna Shut 🍣 18 Tonyina, alvocat i formatge crema, cobert de tonyina marinada	Rock & Roll 17 Llagostí en tempura, alvocat, cogombre, tomàquet i tobiko. 6 pcs.	

NIGIRI			
CLÀSSICS	ABURI	GUNKAN	
Salmó 3,5	Salmó Aburi 4 Amb freses de truita	Spicy Tuna 🍣 5 Tartar de tonyina marinada	
Tonyina 3,5	Tonyina Aburi 4,5 Amb cibulet i Yuzu Kosho	Hamachi 🍣 6 Amb ají groc i llimona	
Orada 3,5	Wagyu 7 Wagyu A5 amb Kizami	Wagyu Trufa 7 Wagyu A5 amb tòfona	
Toro 5	Toro i Foie * 5,5 Caramel·litzat	Toro i Ou 6 Tartar de toro amb rovell d'ou de guatlla marinat	
Hamachi 4,5	Salmó Ventresca Aburi 4,5 Tare i sal en escames		
Llobarro 3,5	Vieira i Toro 5 Amb salsa Nikiri i Tenkasu		
Anguila * 4,5			
Tonyina 4 colors (4 Nigiris) 17 Akami, Chutoro, Toro marbrejat i Toro			
Nigiri Moriawase (7 Nigiris) 24 Orada, Salmó, Llobarro, Hamachi, Tonyina Akami, Toro i Anguila			

SASHIMI		MAKIS	
4 talls		Mínim 2 persones	
Salmó 10	Tuna Tasting * 12 4 Talls: Akami, Chutoro, Toro marbrejat i Toro	Salmó 8	
Tonyina 11		Tonyina 9	
Orada 10	Sashimi Moriawase * 16 6 Talls: Orada, Salmó, Llobarro, Hamachi, Tonyina Akami i Toro	Negi Toro 9,5 Tartar de Toro i ceba tendra japonesa	
Toro 13		Alvocat 7	
Llobarro 12		Cogombre 7	
Hamachi 14	* Preu per persona		
DO Kyushu - Japó			

POSTRES

N.Y. Cheese Cake 10
Pastís de formatge New York Style
També tenim la versió sense gluten

Lemon Pie ** 10
Pastís de llimona Key West Style

Chocolate Cake 10
Pastís de xocolata i només xocolata

Maduixes al Pebre 9
Maduixes flamejades amb vodka, pebre i gelat de vainilla. Es serveixen tèbies

Carrot Cake 9
Pastís de pastanaga Classic Style

COCKTAILS

Mojito 14
Regular

Mojito Maduixa 15
Maduixa

Mojito Maracujá 15
Fruita de la passió

Mojito Blueberry 15
Nabius

Sake Mojito 14
Sake i Llima

Güarapita 14
Aranja, Pinya i Ron

Caipirinha 14
Cachaça i Llima

Margarita 14
Tequila, Cointreau i Llimona

Destornillador Robata 14
Taronja, Granada i Vodka

Bloody Mary 15
Vodka, Tomàquet i Llima

Whisky Sour 14

Martini Mango 14
Mango, Aranja i Vodka

Martini Cocktail 14
Martini Bianco, Gin & Olive

Martini Rocks 13
Martini Bianco, Lemon Twist & Ice

Sangría 14
Vi negre i Fruites

Sangría Cava 14
Cava i Fruites

Pisco Sour 14

Pisco Maracujá 15
Pisco Sour i Maracujá

Pornstar 15
Vodka i Maracujá

Spritz 10
Petroni, Cava i Soda

Vermut 10
Vermut vermell Astobiza i Naranja



EL MILLOR ES FA ESPERAR

Preparats al moment amb fruita natural

 PICANT SEGONS PALADAR
* UNA MICA DOLÇ

炉端

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