
EL VIATGE ROBATA

MENÚ DEGUSTACIÓ

BENVINGUDA

La Nostra Miso

CLÀSSICS

Sashimi Moriawase

8 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, tófu, 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 verduretes, 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, aji 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 aji 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

4 talls

Salmó 10
Tonyina 11
Orada 10
Toro 13
Llobarro 12
Hamachi 14 DO Kyushu - Japó

Mínim 2 persones

Tuna Tasting * 12 4 Talls: Akami, Chutoro, Toro marbrejat i Toro
Sashimi Moriawase * 16 6 Talls: Orada, Salmó, Llobarro, Hamachi, Tonyina Akami i Toro
* Preu per persona

MAKIS

Salmó 8
Tonyina 9
Negi Toro 9,5 Tartar de Toro i ceba tendra japonesa
Alvocat 7
Cogombre 7

POSTRES

N.Y. Cheese Cake 10 Pastís de formatge New York Style També tenim la versió sense gluten	Chocolate Cake 10 Pastís de xocolata i només xocolata	Carrot Cake 9 Pastís de pastanaga Classic Style
Lemon Pie ** 10 Pastís de llimona Key West Style	Maduixes al Pebre 9 Maduixes flamejades amb vodka, pebre i gelat de vainilla. Es serveixen tèbies	

COCKTAILS

Mojito 14 Regular	Margarita 14 Tequila, Cointreau i Llimona	Sangría 14 Vi negre i Fruites
Mojito Maduixa 15 Maduixa	Destornillador Robata 14 Taronja, Granada i Vodka	Sangría Cava 14 Cava i Fruites
Mojito Maracujá 15 Fruita de la passió	Bloody Mary 15 Vodka, Tomàquet i Llima	Pisco Sour 14
Mojito Blueberry 15 Nabius	Whisky Sour 14	Pisco Maracujá 15 Pisco Sour i Maracujá
Sake Mojito 14 Sake i Llima	Martini Mango 14 Mango, Aranja i Vodka	Pornstar 15 Vodka i Maracujá
Güarapita 14 Aranja, Pinya i Ron	Martini Cocktail 14 Martini Bianco, Gin & Olive	Spritz 10 Petroni, Cava i Soda
Caipirinha 14 Cachaça i Llima	Martini Rocks 13 Martini Bianco, Lemon Twist & Ice	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.