



SUSHI
ROBATAYAKI

Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo

En la cocina japonesa, **Robatayaki**

(a menudo abreviado como Robata) es una forma de cocinar en barbacoa: consiste en preparar combinaciones de mariscos, carnes y verduras a distintas velocidades sobre una parrilla caliente. Además de los ya mencionados, también se puede cocinar otro tipo de alimentos al estilo Robata; en su mayoría, estos alimentos están marinados y se glasean sobre la parrilla. Se combinan tanto con variedades exquisitas de sushi o sashimi, como con grandes combos para compartir que incluyen los famosos futomaki y uramaki (rollitos) creados por chefs expertos, además de con otros muchos platos que podemos encontrar en cualquier barra típica.



EXPERIENCIA CULINARIA

Los artículos marcados con ** no están incluidos en la Experiencia Gastronómica.

Si has adquirido un paquete que comprende la Experiencia Culinaria de este restaurante, puedes además remplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50% o eventualmente también puedes añadir un plato pagando su precio completo.

Consta de:

1 SNACK

1 DUMPLING

1 BAO HIRATA o 1 ENSALADA

2 BROCHETAS o 1 TEMPURA

1 SOPA DE MISO

1 PLATO ESTILO ROBATA o 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 POSTRE

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



SNACKS

EDAMAME

aceite de sésamo picante, limón **V**

HARUMAKI FRESCO

rollitos de papel de arroz de gambas y verduras frescas, salsa de cacahuete

HARUMAKI CRUJIENTE

rollitos de primavera de verduras asiáticas de temporada, salsa agridulce **V**

KIMCHI

col marinada ligeramente picante, zanahoria, daikon **V**

TOFU

ajo crujiente, cebollín, salsa de soja y yuzu **V**

TEBA SHIO

alitas de pollo con sal, togarashi, limón



GYOZA | DUMPLINGS

CERDO 4 piezas

cebollino, jengibre;
servidos con salsa ponzu, cebollín

GAMBA** 4 piezas

jengibre, ajo, cebolleta;
servidos con salsa ponzu, cebollín

CEBOLLINO 4 piezas

champiñón, col;
servidos con cebollín,
nueces tostadas, salsa picante **V**

V Vegetariano

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Una cuota de servicio restaurante del 15% se añadirá a todo lo consumido.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



BAOS HIRATA

CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO**

1 pieza
mango verde, shiso, chile fresco,
mayonesa picante

WAGYU** 1 pieza
mayonesa de trufa, ostra crujiente

TEMPURA DE GAMBAS 1 pieza
pepino, mayonesa de wasabi

KINOKO 1 pieza
setas de temporada con sésamo,
cebolleta, alioli de togarashi

LANGOSTA PICANTE** 1 pieza
algas, verduras encurtidas,
mayonesa de yuzu

TODOS LOS BAOS** 5 piezas
todos los baos anteriores



ENSALADAS

ALGAS
algas, daikon, zanahoria, cebolla roja,
cebolleta, semillas de sésamo

KAISO
papaya, zanahoria, kataifi, cebollino,
shiso, aliño ponzu

SUNOMONO
pepino, cilantro, shiso, vinagre de arroz

SAKURA
aliño de sésamo y yuzu

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



BROCHETAS ROBATAYAKI

TSUKUNE**

albóndigas de pollo

CHICKINRIKY**

muslos de pollo, puerro

KAKUNI

panceta de cerdo, shiso

KOSHO

pimiento de padrón, copos de bonito, limón

CHEESYBEEF**

carne Angus, queso gouda

CORDERO**

lomo de cordero, comino

ASUPARABEKON**

espárragos verdes, beicon

KUSHIYAKI**

langostinos



BROCHETAS DE VERDURA

BERENJENA**

miso, brotes de daikon

ESPÁRRAGOS VERDES**

sésamo

TSUTSUMI-YAKI

shimeji, seta enoki, mantequilla de yuzu

ERINGI

seta de cardo

BROCHETAS COMBINADAS

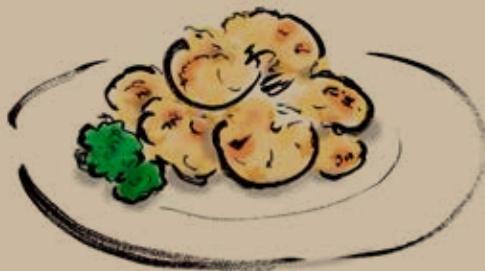
TODAS LAS DOCE BROCHETAS**

SEIS BROCHETAS A TU ELECCIÓN**

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



TEMPURA

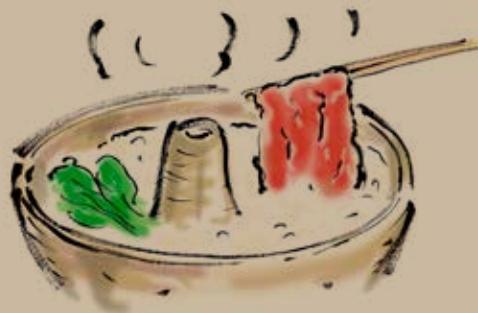
Servido con salsa de daikon y jengibre

YASAI

verduras de temporada, setas

KAITO

langostinos, verduras de temporada,
champiñones, jengibre



SOPA Y ARROZ

SOPA DE MISO

tofu, wakame, crujientes de tempura, cebolleta

ARROZ FRITO CON LANGOSTA**

langosta, verduras, jengibre, cebollín

ARROZ AL VAPOR**

japonés blanco o integral

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



PARRILLA ROBATAYAKI

Servido con arroz al vapor y verduras de temporada

BACALAO NEGRO**

miso

HOKKE

caballa a la parrilla

HAIGARA NO HOTATE

vieiras en concha, mantequilla
y cebolleta

PULPO

tobanjan ahumado, arroz inflado

SAKE

salmón Ōra King, glaseado teriyaki

LANGOSTINO TIGRE

lima, daikon

ATÚN ROJO

atún con sésamo negro, alioli picante

CARNE WAGYU**

miso, hoba

PIRULETA**

chuleta de cordero glaseada con miel

KOROBUTA

costillitas de cerdo

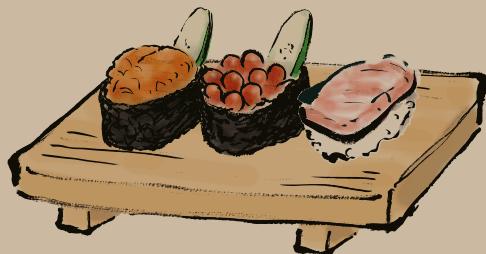
LENGUA DE WAGYU**

alioli de tofu ahumado, cebollín

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



FUTOMAKI | URAMAKI

CINCO VERDURAS

shitake asado, pepino, aguacate, espárrago, yamagobo, kataifi, shiso

ATÚN ROJO PICANTE*

tartar de atún rojo picante, pepino, mayonesa de chile, sésamo con kimchi

FUTO CRUJIENTE

salmón Ōra King, atún rojo, aguacate, pepino, salsa teriyaki trufada, mayonesa

EBI

tempura de gamba, espárrago, crujientes de tempura, mayonesa de miso

CALIFORNIA*

cangrejo de las nieves, mayonesa de wasabi, ikura (huevas de salmón), kataifi

DOBLE SALMÓN*

salmón, aguacate, mayonesa trufada, ikura (huevas de salmón), kataifi

MAR Y TIERRA*

carne wagyu, tempura de gamba, aguacate, yakiniku

DRAGÓN*

unagi, aguacate, shitake asado, queso crema, tobiko



MAKI**

SHAKE*

salmón Ōra King

MAGURO*

atún rojo

KAPPA

pepino

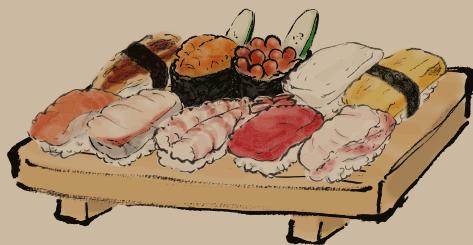
ABOKADO

aguacate

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



SUSHI MORIAWASE**

UMAMI

6 NIGIRI*

2 de salmón, 2 de gamba roja, 2 de atún rojo

6 SASHIMI*

3 de salmón, 3 de atún rojo

1 FUTO CRUJIENTE

KAITO

8 NIGIRI*

2 de gamba roja, 2 de hamachi, 2 de salmón,
2 de unagi

1 ATÚN ROJO PICANTE*

1 MAR Y TIERRA

1 FUTO CRUJIENTE

NIGIRI Y SASHIMI **

(* MARISCO CRUDO)

NIGIRI Y SASHIMI **

NIGIRI (2 UDS.)	SASHIMI (5 UDS.)
--------------------	---------------------

ABOKADO

aguacate

INARI

piel de tofu

IKURA*

huevas de salmón

HOTATEGAI*

vieira

KANI

centollo de Alaska

AMA EBI*

gamba roja

UNAGI

anguila

TAKO

pulpo

SHAKE*

salmón Ōra King

ISHINAGI*

corvina dorada

MAGURO*

atún rojo

HAMACHI*

serviola

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



POSTRES

MIEL

pastel de miel, fruta fresca

MATCHA

flan de té verde matcha,
compota de bayas de goji y frambuesas

TAPIOCA

perlas de tapioca, leche de coco, jaca,
castañas de agua, hielo picado

HELADO

matcha, judías rojas azuki, sésamo negro

FRUTAS**

frutas tropicales y helados
servidos sobre hielo para compartir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

