

ROBATA
IZAKAYA

BARRA FRÍA & CRUDOS

TARTELETA DE ATÚN
(1PZ \$325 / 2PZS \$650)
HUACAMOLE TRUFADO, ATÚN, SALSA YUZU,
MAYO SPICY & BUBU ARARE

CEVICHE ROBATA \$895
PESCA DEL DÍA EN LECHE DE TIGRE,
GEL DE BATATA & CALAMAR CROCANTE

TUNA CRISPY RICE \$575
TARTARE ATÚN, SRIRACHA MAYO,
EMULSIÓN AGUACATE TRUFA & TOBIKO

SCALLOPS CRISPY RICE \$625
CONCHA ACEVICHADA, MASAGO,
CARPACCIO DE AGUACATE & QUINUA POP

POKE SALMON \$775
SALMÓN EN CUBOS, PONZU DE AJÍES
CONFITADOS & NEGI



TACOS NORI \$575
ALGA CROCANTE, ATÚN, AGUACATE &
MASAGO ARARE

BARRA CALIENTE

EDAMAME \$435
CHILI AHUMADO, SAL MALDON & AJONJOLÍ MIX

ROBATA'S ROCK SHRIMP \$690
CAMARONES CROCANTES &
MIEL DE GUAYABA

ROBATA PRAWN DUMPLINGS \$655
CAMARÓN DE ROCA, CREAM CHEESE,
NEGI & TOBANJAN

PORK & SHRIMP SIU MAI \$655
SHRIMP, PORKBELLY, MASAGO & PONZU

BAO DE PATO \$695
PATO PEKINÉS, PEPINO, PUERRO,
HOISIN & 5 ESPECIAS

ROBATA'S WOK TACOS \$625
BEEF TARE, PURÉ DE AGUACATE,
TRUFFLE JUS & CEBOLLA AL WOK

KOREAN CRISPY CHICKEN \$595
POLLO CROCANTE, GOCHUJANG GLACE,
NABO & LIMA

BLACK SHRIMP BAO \$655
ROCK SHRIMP, SPICY HONEY MAYO, TARE,
PUERRO & AJONJOLÍ

KOREAN CHICKEN BAO \$625
GOCHUJANG GLACE, PEPINO, REPOLLO
ENCURTIDO & CHILI THREADS

TEMAKI UNAGI
(2 PZS \$625 | 4 PZS \$1,095)
MANTEQUILLA DE FOIE GRAS & ÁNGUILA
A LA BRASA

GYOZAS DE PATO \$690
PATO CONFITADO AL WOK, SHIITAKE &
SALSA DE ASADO NIKKEI

• TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

• EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

TIRADITOS

SALMON YUZU \$925

USUZUKURI DE SALMÓN, YUZU PONZU & TRUFA

KIRO NIKKEI \$855

SHIROMI, AJÍ AMARILLO, CRISPY SALMON SKIN, PLATANO, IKURA, AGUACATE & BROTES DE CILANTRO

USUZUKURI NIKKEI \$895

PESCA DEL DÍA, AJÍ AHUMADO, PUERRO FINO, SALSA PONZU & CROCANTE DE CAMARÓN

TIRADITO NIKU \$955

STRIPLOIN, YAKITORI, EDAMAME SALAD & MIEL DE TRUFAS

PULPO OLIVO \$975

PULPO SELLADO, MAYO DE OLIVA, NORI CRACKERS, CHALAQUITA ENCURTIDA, AGUACATE, ACEITE VERDE & BROTES

ROCOTO \$1,055

PESCA DEL DÍA, PULPO A LA PARRILLA, LECHE DE TIGRE AL ROCOTO & MAÍZ PERUANO

MAKIS

(8 PZS | 4 PZS)

TUNA & TRUFA 8 PZS 4 PZS \$795 | \$425

CREAM CHEESE, CAMARONES, KING CRAB, MIEL DE TRUFA & AJÍ AMARILLO

DYNAMITE 8 PZS 4 PZS \$725 | \$415

CAMARÓN CROCANTE, AGUACATE, KYURI ENCURTIDO & MIX DE MARISCOS

AVOCADO 8 PZS 4 PZS \$675 | \$375

CAMARONES TEMPURA, CREAM CHEESE, AGUACATE, TERIYAKI & SESAME

SALMON FURAI 8 PZS 4 PZS \$725 | \$415

TARTAR DE SALMÓN, NORI CROCANTE & TARE

VEGGIE 8 PZS 4 PZS \$625 | \$395

HOJA DE SOYA, HONGOS AL WOK & TARTAR DE VEGETALES

CHILI PEPPER MAGURO 8 PZS 4 PZS \$815 | \$495

ATÚN TARTAR, MAYO SPICY, AGUACATE & QUINUA CROCANTE

CEVICHE ROLL 8 PZS 4 PZS \$775 | \$395

CAMARÓN CROCANTE, AGUACATE, PESCA DEL DÍA & ACEVICHADA

SPICY CRAB 8 PZS 4 PZS \$825 | \$495

CAMARÓN TEMPURA, KANI-MASAGO, AGUACATE & TARE

TROPIC SAKE 8 PZS 4 PZS \$695 | \$415

EBI FURAI, CREAM CHEESE, EMULSIÓN CÍTRICA

LOBSTER HOT ROLL \$1,250 (6 PZS)

LANGOSTA GRATINADA & CAMARÓN CROCANTE

• TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

• EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

SUSHI BAR

ROBATA SIGNATURE PLATTER \$9,995

DEGUSTACIÓN DE SASHIMIS, PREMIUM TARTAR & CÉVICHE

SASHIMI (4PZS) | NIGIRI CLÁSICO (2PZS)

ATÚN	\$895 \$525	CAMARONES	\$815 \$495
SALMÓN	\$895 \$475	PULPO	\$625 \$525
PESCA DEL DÍA	\$855 \$415	VIEIRAS	\$995 \$625
HAMACHI	\$1,100 \$595		

SASHIMI MORIAWASE \$4,750

NIGIRIS ESPECIALES

(1 PZ)

VIEIRAS Y FOIE \$325

SCALLOPS, FOIE GRASS AL WOK & TARE

FIRE EBI \$315

CAMARONES, SALSA MENTAICO, PARMESANO & TARE

MAGURO BRASA \$325

ATÚN, EMULSIÓN DE FOIE & TAPENAL DE TRUFA

BUTA \$315

PANCETTA, GEL DE BATATA, CHALAQUITA, TERIYAKI & PUERRO FINO

SALMÓN TRUFADO \$295

SALMÓN, AGUACATE, AJÍ AHUMADO, MIEL DE TRUFA & QUINOA CROCANTE

TUNA FOIE \$325

ATÚN, FOIE GRAS, TERIYAKI & ACEITE DE TRUFAS

NIKU PANCA \$295

WAGYU, MANTEQUILLA DE AJÍ PANCA & YUZUKOSHO

SHIROMI PEPPER \$255

PESCA DEL DÍA, AJÍ AMARILLO AHUMADO, EBI FURAI & FURIKAKE

WAGYU \$355

FOIE GRAS, TERIYAKI & HUEVO DE CODORNIZ

SALMON BELLY \$295

ACEITE DE TRUFAS, SAL MALDON & PIEL DE LIMA

NIGIRI TASTING \$3,995 (12PZS)

DEGUSTACIÓN DE 6 VARIEDADES DE NIGIRIS A ELECCIÓN DE NUESTRO ITAMAE

• TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

• EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

ENSALADAS & SOPAS

MISO SHITAKEE \$495

SHIRO MISO, NEGI, WAKAME & TOFU

WASABI CAESAR \$655

BABY ROMANA, POLLO TARE,
WASABI DRESSING & AJONJOLÍ

LOBSTER RAMEN \$815

LANGOSTA, BÍSQUET, NOODLES,
ENOKI, NEGI & SHOYU

PAPAYA SALAD \$525

MANÍ, TOMATE CHERRY, ADEREZO DE CHILI &
ALBAHACA THAI

MALAYSIAN CURRY \$855

NOODLES, COCO, PUERRO & CAMARONES

WOK, RICE & NOODLES

WOK FRIED RICE

ANGUS \$855 | PULPO \$995 | CAMARON \$875
PATO \$875 | PORKBELLY \$825

SHIRAKIKU, SHIITAKE, TAMARI,
HUEVO CONFITADO & CHIPS DE AJO

LO-MEIN

ANGUS \$855 | PULPO \$995 | CAMARÓN \$875
PORK BELLY \$825

SALSA DE CHILE Y OSTRA, BOK CHOY,
AJONJOLÍ & FIDEOS DE HUEVO

HOT POT DE PATO \$1,695

ARROZ FRITO, FOIE GRAS, MIEL DE
TAMARINDO Y MAÍZ & HUEVO CONFITADO

MONGOLIAN BEEF \$1,095

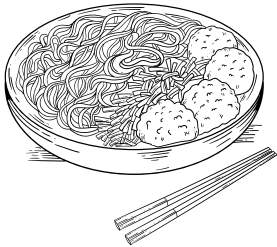
STRIPLOIN, VEGGIES,
ARROZ JASMÍN & MIX AJONJOLÍ

DRY RAMEN \$995

AL WOK, LOMO A LA ROBATA
& MANTEQUILLA BATAYAKI

YAKI NOODLE \$1,175

GINGER SHORT RIB, YASAITAME &
ESPUMA DE PARMESANO



• TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

• EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

PESCADOS & MARISCOS

CAMARONES & CURRY \$1,195

CURRY ROJO, ARROZ JASMINE,
MIX DE PIMIENTOS & CILANTRO

CAMARONES AGRIDULCE \$1,195

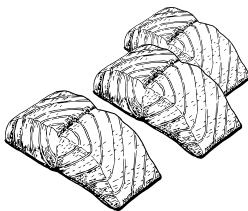
SALSA AGRIDULCE, MIX DE PIMIENTOS,
& PIÑA ROSTIZADA

SHIROMI BINCHOTAN \$1,695

LUBINA 12 OZ, CHIMICHURRI NIPÓN,
CHIPS DE AJO & HIERBAS

SALMÓN AL MISO \$1,295

MISO MARINADO 24 HRS,
ESPINACA SALAD & AJONJOLÍ



CARNES

CHICKEN YAKITORI \$795

KABAYAKI TARE, PUERRO,
AJONJOLÍ & ARROZ JASMINE

ROBATA'S SKIRT STEAK \$1,995

TARE-CHILI, SAUCE & WASABI RICE

SATAY BEEF \$1,995

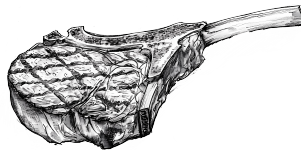
BLACK ANGUS TENDERLOIN,
CHILI TOGARASHI, MANÍ & GEL DE LIMA

NY STRIP ROBATA \$3,995

28 OZ, TARE TRUFADA & CHIMICHURRI

WAGYU ISHIYAKI \$1,895

STRIPLOIN, TARE, YUZU & GOHAN



• TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

• EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.

SIDES

ENSALADA DE AGUACATE \$325

AGUACATE AL FUEGO, MAYO
SPICY & RA-YU

GOCHUJANG CORN \$325

MAÍZ AL WOK & GLACEADO GOCHUJANG

YASAITAME \$315

MIX VEGETALES AL WOK & SOYA ESPECIAL

PAPAS TRUFADAS \$315

PARMESANO, PUERRO, ESENCIA DE TRUFA & TOGARASHI

ARROZ AL WOK \$295

VEGETALES, SOYA & PUERRO

ARROZ DE WASABI \$295

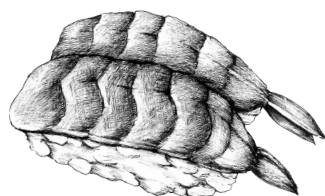
VEGETALES, SOYA, PUERRO & WASABI

GOHAN \$235

KOSHIHIKARI AL VAPOR & MIX DE AJONJOLÍ

•TRABAJAMOS CON LA PESCA DEL DÍA E INSUMOS DE TEMPORADA: EN CASO DE NO ESTAR DISPONIBLES Y VERNOS MOTIVADOS A REALIZAR CAMBIOS EN ALGUNOS PRODUCTOS DE NUESTRA CARTA, SE COMUNICARÁ CON ANTELACIÓN A NUESTROS CLIENTES.

•EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS Y MARISCOS CRUDOS O SIN COCER PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.



CADA UNO DE NUESTROS PLATOS HA SIDO
ELABORADO CON RESPETO POR LA
TRADICIÓN Y EL DESEO DE BRINDARLES
UNA EXPERIENCIA MEMORABLE.