



**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.



## MENÚ DEGUSTACIÓN

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 has adquirido un Paquete de Especialidad Gastronómica, puedes además remplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50%.

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 FRAIS

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

### HARUMAKI CROUSTILLANT

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

### PORC 4 piezas

cebollino, jengibre; servidos con salsa ponzu, cebollín

### CREVETTES 4 piezas

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

### CIBOULETTE 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.

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

### CRABE À CARAPACE

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

**WAGYU** 1 pieza  
mayonesa de trufa, ostra crujiente

### TEMPURA DE CREVETTES

1 pieza  
pepino, mayonesa de wasabi

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

**HOMARD ÉPICÉ** 1 pieza  
algas, verduras encurtidas,  
mayonesa de yuzu



## ENSALADAS

### ALGUES

algas, daikon, zanahoria, cebolla roja, cebolleta,  
semillas de sésamo **V**

### KAISO

papaya, zanahoria, kataifi, cebollino, shiso, aliño  
ponzu **V**

### SUNOMONO

pepino, cilantro, shiso, vinagre de arroz **V**

### SAKURA

aliño de sésamo y yuzu **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.

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 **V**

### CHEESYBEEF

carne Angus, queso gouda

### AGNEAU

lomo de cordero, comino

### ASUPARABEKON

espárragos verdes, beicon

### KUSHIYAKI

langostinos



## BROCHETAS DE VERDURA

### AUBERGINES

miso, brotes de daikon **V**

### ASPERGES VERTES

sésamo **V**

### TSUTSUMI-YAKI

shimeji, seta enoki, mantequilla de yuzu **V**

### ERINGI

seta de cardo **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.

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 **V**

### KAITO

langostinos, verduras de temporada, champiñones, jengibre



## SOPA Y ARROZ

---

### SOUPE MISO

tofu, wakame, crujientes de tempura, cebolleta **V**

### RIZ FRIT AU HOMARD

langosta, verduras, jengibre, cebollín

### RIZ VAPEUR

japonés blanco o integral **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.

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

### CHARBONNIER

miso

### HOKKE

caballa a la parrilla

### HAIGARA NO HOTATE

vieiras en concha, mantequilla y cebolleta

### POULPE

tobanjan ahumado, arroz inflado

### SAKÉ

salmón Ōra King, glaseado teriyaki

### CREVETTE TIGRÉE

lima, daikon

### THON ROUGE

atún con sésamo negro, alioli picante

### BŒUF WAGYU

miso, hoba

### SUCETTE

chuleta de cordero glaseada con miel

### KOROBUTA

costillitas de cerdo

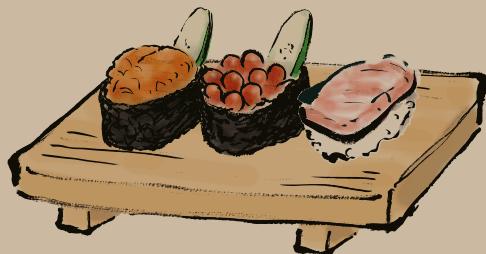
### LANGUE DE WAGYU

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

### CINQ LÉGUMES

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

### THON ROUGE ÉPICÉ\*

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

### SAUMON DOUBLE\*

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

### EBI

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

### CALIFORNIA\*

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

### FUTO CROQUANT

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

### SURF 'N' TURF

carne wagyu, tempura de gamba, aguacate, yakiniku

### DRAGON\*

unagi, aguacate, shitake asado, queso crema, tobiko



## MAKI

### SHAKÉ\*

salmón Ōra King

### MAGURO\*

atún rojo

### KAPPA

pepino **V**

### ABOKADO

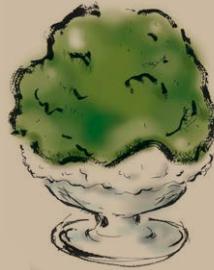
aguacate **V**

**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.

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

### CRÈME GLACÉE

matcha, judías rojas azuki, sésamo negro

### FRUITS

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.



