

ROBATA JAPANESE GRILL

‘TSUNAMI’ DE SABORES

Una de mis ciudades favoritas en Japón es Sendai que, al igual que Monterrey, se localiza al noreste del país justo en la isla de Honshu. Ahí, hace ya varios años, abrió el primer restaurante estilo Robatayaki (parrillada japonesa). Y aunque ya existen vuelos directos entre México y Japón, ahora no es necesario tomar uno para “viajar” por un paraíso culinario así, pues Robata ha llegado a Nuevo León

VÍCTOR HUGO GARZA

> La maestría en las técnicas de preparación conforma el valor central y es un espectáculo por sí misma, que puede observarse en la gran barra central y la cocina abierta

> Las brochetas al carbón pueden ser de pollo, picaña, filete, pork belly, salmón, camarones, lubina, portobello, berenjena, espárrago y/o coliflor



El concepto central del restaurante Robata Japanese Grill es el de cocinar al carbón, algo que es costumbre para los regiomontanos y los norteños. Así, este lugar cuenta con una plantilla de casi 40 personas, entre capitanes, chefs y jefes de barra dando vida y calor al horno Jasper y sus brasas.

Desde que uno entra al restaurante puede apreciarse el horno rodeado por la ambientación japonesa diseñada por Andrés Mier y Terán. Tradicionales y modernas lámparas iluminan el espacio interior que semeja una taberna japonesa de antaño. Además, la terraza ofrece una espectacular vista de la Sierra Madre Oriental, desde donde puedes relajarte escuchando la música ambiental de fondo y degustando los platillos japoneses servidos en una elegante loza unicolor de Tonalá, Jalisco.

SUCULENTOS MANJARES

La carta narra una historia de cuatro actos protagonizados por el fuego, el agua, el vapor y el hielo: Bar, sushi, noodles y, por supuesto, carbón. Los chefs, al seguir la técnica robatayaki, comparten un método de cocción con el toque ahumado de las brasas al carbón binchotan potenciando el sabor de las carnes, cortes Wagyu, pescados, mariscos y vegetales de temporada, así como del ramen, sashimis, nigiris y futomakis.

Mi viaje gastronómico inició con un refrescante Mocktail Yuzu de toronja que acompañaba una botana de edamame al carbón, con soya picante, sriracha y ajonjolí tostado, servida al centro tal y como lo hacen en Japón. Después, un sencillo, pero delicioso sashimi chu toro seguido por un elegante nigiri de salmón flameado. Ambos platillos a base de pescado son los clásicos japoneses a los que uno está acostumbrado.

Posteriormente, llegaron las sorpresas preparadas a la parrilla y brasas, que seguramente serán muy apreciadas en estas tierras regias: Las costillas Hoisin BBQ al carbón que, además de ser suaves (literalmente se deshacían en el paladar), su sazón era

PRESENCIA

- * Ciudad de México
- * Guadalajara
- * Metepec
- * Monterrey

delicioso y unas simpáticas y ricas "hamburguesitas" llamadas Pork Belly Buns, con salsa Hoisin y pepino japonés.

De los platillos preparados con carne a la parrilla, el que más me sorprendió fue el rollo de sushi de rib eye al carbón... ¡una combinación inusual para mi paladar, pero definitivamente con un exquisito sabor!

Antes del postre, el último platillo servido fue un clásico tazón de camarones y fideos Soba con los colores de los pepinos y rábanos que lo acompañaban, así como el aroma de las algas acompañado de salsa Tahini y cebollín.

DULCE MOMENTO

Para dar el toque dulce, probé una riquísima gelatina Yuzu a base de cítricos (naranja y toronja), al igual que un sticky rice Robata, un postre a base arroz con mango y frutos secos... ¡estupendo!

Antes de partir del restaurante ubicado en la parte alta de Punto Valle, uno de los chefs preparó una bebida conocida como Yakisugi ("yaki" significa calentar con fuego y "sugi" significa ciprés) a base de whisky, azúcar mascabado y bitter de angostura.

El modo de preparación consiste en flamear una tablita de madera, para inmediatamente después colocar el vaso sobre la parte recién flameada y que se impregne con el aroma de la madera.

Por cierto, el ambiente del bar y la terraza conforman un escenario ideal para disfrutar la amplia colección de sakes y shochus de distintas regiones de Japón, vinos y licores.

Seguramente, Robata Japanese Grill se convertirá en uno de los sitios favoritos, para quienes gustamos de la carne a las brasas... ¡Kampai!



> La propuesta culinaria marca una vuelta a las raíces que apela a lo rústico y enaltece a la calidad de los alimentos

Acompañado de mixología y música, Robata llega a Monterrey con una propuesta inspirada en los izayakas, clásicas cantinas japonesas, donde hay que descubrir los aromas y sabores del robatayaki o cocina al carbón

> Las bebidas van, desde mocktails, cocktails clásicos y gin & tonics, hasta cocktails de la casa, así como cervezas nacionales, importadas y artesanales



LO IMPERDIBLE...

- Mocktail Yuzu & Toronja
- Robata cocktail Ameyoko
- Nigiri salmón flameado
- Sashimi Chu Toro
- Hoisin BBQ Ribs al carbón
- Edamame al carbón
- Bowl camarones & fideos Soba
- Rollo al carbón de Rib Eye