

POSTRES
CLÁSICOS NOBU

Chocolate Bento Box	14
Nobu Cheesecake	14
Crumble de Quinoa con Fruta de Temporada	12
Selección de Helados y Sorbetes	4
Surtido de Mochis Helados	14
Selección de Fruta de Temporada	12

NOBU NOW

Matcha Fondant	13
Nougat Glacé	10
Pinky Pavlova	13

MEDIAS BOTELLAS DE VINOS

Selección Nobu de Medias Botellas

Espumoso:	
Torelló Brut Nature, Catalunya 2014	17
Recaredo Terrers, Brut Nature Gran Reserva, Cataluña 2014	26
Veuve Clicquot "Yellow Label", Brut, Champagne	28
Blanco:	
Espelt, Vailet Blanc, Empordà 2019	9
Lorenzo Cachazo Martivillí, Verdejo, Rueda 2018	11
Pazo Señorans, Albariño 2018	19
Billaud-Simon, Chablis 2015	21
Trimbach Riesling, Alsace 2014	22
Allende Blanco, Rioja 2016	23
Rosado:	
Mas Collet, Montsant 2019	9
Sierra Cantabria Crianza, Rioja 2016	15
Emilio Moro, Ribera del Duero 2016	21
Abadia Retuerta Selección Especial, Castilla y León 2015	28
Descendientes de J. Palacios Villa de Corullón, Bierzo 2015	38
Clos d'Agon, Cataluña 2005	48

NOBU LUNCH

BENTO BOX servida con Sopa de Miso

Barcelona 28

Ensalada Verde con Salsa Matsuhisa
Rollo de Salmón Picante y Nigiri de Pescado Blanco
Tempura de Gambas
Pollo o Salmón, Teriyaki o Anticucho
Verduras con Salsa Ligera de Ajo acompañadas de Arroz

Clásico 35

*Ensalada de Sashimi con Salsa Matsuhisa
Surtido de Sushi y Makis
Tempura de Gambas con Mahonesa Picante
Bacalao Negro con Miso
Verduras al Ajo Picante acompañadas de Arroz

Vegetariano 30

Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado
Coliflor con Jalapeño
Surtido de Sushi y Makis con Verduras
Nasu Miso
Verduras al Ajo Picante acompañadas con Arroz

DONBURI servido con Sopa de Miso

Donburi de Anguila	34
Tempura Donburi	22
Donburi de Pollo con Teriyaki o Anticucho	25
Donburi de Ternera con Teriyaki o Anticucho	29
Donburi de Verduras con Ajo Picante	19
*Chi Ra Shi Donburi	34
Langostino Kakiage Donburi	29

Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor informe a su camarero

*De acuerdo con lo establecido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria los productos de la pesca cumplen con la Norma sobre la prevención de la Parasitosis por Anisakis

CLÁSICOS NOBU

FRIOS	
Miso Chips con Atún o Vieiras*	12
Tartar de Toro con Caviar*	25
Tartar de Salmón o Hamachi con Caviar	22
Hamachi Jalapeño	23
Tiradito	18
New Style Sashimi	19
Ceviche de Marisco	26
Ensalada de Sashimi con Salsa Matsuhisa*	26
Ensalada de Langosta con Salsa Picante de Limón	36
Ensalada Verde con Salsa Matsuhisa	14
Ensalada de Piel Crujiente de Salmón	22

CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	47
Bacalao Negro servido con Lechuga	41
Lubina Chilena con Salsa de Judías Negras	45
Cangrejo con Mahonesa Picante	42
Langosta con Salsa de Wasabi a la Pimienta	52
Toban Yaki de Marisco	28
Toban Yaki de Ternera	28
Entrecot con Salsa Anticucho	31

NOBU NOW

FRIOS	
Arroz Crujiente con Akami* Picante, Salmón o Hamachi	19
Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado	32
Tataki de Salmón con Karashi Sumiso	22
Ensalada de Shiitake Crujiente con Aderezo de Sésamo	19

CALIENTES

Dumplings de Wagyu con Ponzu Picante (5pcs)	28
Lubina Chilena Umami	45
Paella de Marisco al Estilo Nobu	32
Tempura de Cangrejo Real con Amanzu Ponzu	36

OMAKASE

Menú Degustación 4 Platos
45 euros

PLATOS NOBU

TEMPURA

Langostino	8
Shojin – Selección de Verduras	25
Seta Shinagji	18
Espárragos	8
Aguacate	6
Brócoli	5
Seta Shiitake	6
Calabacín	8

KUSHIYAKI

(2 brochetas por orden)

Servido con Anticucho o Salsa Teriyaki

Salmón	18
Gambas	19
Vieiras	22
Pollo	17
Ternera	23

SOPA Y ARROZ

Sopa de Miso	8
Sopa de Setas	8
Sopa Clara	8
Sopa de Marisco Picante	18
Arroz al Vapor	6

VERDURAS

Oshitashi	11
Ensalada de Algas	11
Ensalada Shiitake	19
Nasu Miso	11
Ensalada Templada de Setas	19

SHUKO snacks

Edamame	6
Edamame Picante	7
Pimientos de Padrón Den Miso	8
Alitas de Pollo Umami	11

NOBU TACOS

(pedido mínimo de 2 piezas)

Akami con Salsa de Tomate	7
Salmón con Miso Picante	5
Wagyu Japonés (6pcs)	29
Langosta con Crema de Wasabi	9
Pollo Anticucho	5

NIGIRI & SASHIMI

(precio por pieza)

Akami*	7
Toro*	9
O-Toro	11
Hamachi	8
Salmón	5
Lubina	5.5
Huevas de Salmón	7
Masago	4
Vieira	6.5
Pulpo	4
Gambas	4.5
Gambas Dulces	4.5
Tamago	4.5
Sushi Moriawase*	35

SUSHI MAKI

	Temaki	Maki
Akami*	12	13
Akami Picante*	12	12
Akami y Espárragos*	13	14
Salmón	12	14
Toro y Cebolleta*	12	14
Salmón y Aguacate	12	14
Vieira y Masago	14	15
Anguila y Pepino	14	16
California	15	18
Tempura de Langostino	12	16
Roll de Cangrejo de	18	
Concha Blanda		

Si tienes alguna restricción dietética o alergia, por favor informa a tu camarero

*De acuerdo con lo establecido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria los productos de la pesca cumplen con la Norma sobre la prevención de la Parasitosis por Anisakis

Si tienes alguna restricción dietética o alergia, por favor informa a tu camarero

*De acuerdo con lo establecido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria los productos de la pesca cumplen con la Norma sobre la prevención de la Parasitosis por Anisakis