



FIN DE AÑO MATSUHISA

NEW YEAR'S EVE MENU BY NOBU MATSUHISA

Arroz Crujiente al Foie Gras y Cucurucho de Patata y Caviar

Miso Seco Botan Ebi

Lubina Konbu Jime con Yuzu, Crema Agria y Patatas Kombu

Quinoa de Bogavante y Ensalada de Col Rizada

Tempura de Cangrejo Real con Ponzu Pasión y Salsa de Unagi

Lubina Chilena cocinada a Baja Temperatura con Salsa de Uni y Bottarga

Ternera Japonesa A5 con Costra de Trufa y Setas en Soja y Sake

SUSHI | Toro Caviar, Salmón Sellado con Karashi, Pez Limón con Jalapeño, Tiradito de Vieira

POSTRE | Luna Llena con Yuzu Sake Fresa

Foie Gras Crispy Rice & Caviar Potato Cup

Botan Ebi Dry Miso

Konbu Jime Seabass with Yuzu Sour Cream and Konbu Chips

Lobster Quinoa and Baby Kale Salad

King Crab Tempura with Passion Ponzu and Unagi Sauce

Slow Cooked Chilean Seabass with Uni Sauce and Bottarga

Japanese A5 Beef with Truffle Crust & Sake Soy Wild Mushroom

SUSHI | Toro Caviar, Seared Salmon Karashi, Yellowtail Jalapeño, Scallop Tiradito

DESSERT | 'Luna Llena' with Yuzu Sake Strawberry

NOBU | Domingo 31 de diciembre a partir de las 21h | Sunday 31st December from 9pm

325 EUR · Precio por persona · Price per person

Maridado con vinos · Paired with wines, 450 EUR | Maridado con Champagnes · Paired with Champagnes, 500 EUR IVA INC

T (+34) 952 820 900 | restaurantes@puenteromano.com

