

NOBU FRÍO

CLASSIC

Miso Chips de Atún o Vieira	14
Tartar de Toro con Caviar	38
Tartar de Salmón o Pez Limón con Caviar	32
Pez Limón Jalapeño	28
Ostras con Nobu Salsas	27
Tiradito	28
New Style Sashimi	23
Ceviche de Marisco	24
Tataki de Atún con Tosazu	25
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	30
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	42
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	14
Ensalada de Piel Crujiente de Salmón	20

OMAKASE

Menú Degustación

Disponible en el Restaurante

NOW

Arroz Crujiente con Salmón Picante	18
Arroz Crujiente con Pez Limón Picante	19
Arroz Crujiente con Atún Picante	24
Arroz Crujiente con Cangrejo Picante	25
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	23
Tataki de Salmón con Karashi Sumiso	25
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	23
Ensalada de Espinacas con Aguacate y Miso Deshidratado	30
Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado	43
Ensalada de Espinacas con Bogavante y Miso Deshidratado	45

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

NOBU CALIENTE

CLASSIC

Bacalao Negro con Miso	46
Bacalao Negro servido sobre Lechuga	26
Tempura de Camarón con Cremosa Picante o Ponzu	32
Merluza Chilena con Salsa de Judía Negra	38
“Pasta” de Calamar con Salsa Ligera de Ajo	32
Cangrejo de las Nieves con Cremosa Picante	38
Langostino y Bogavante con Salsa de Limón Picante	38
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	45
Solomillo de Wagyu Chileno con Teriyaki	42
Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano	40

Wagyu Japonés

CATEGORÍA - A5

75€ por 75 gramos

Opciones de Preparación

New Style

Tataki

Filete

NOW

Empanadillas de Wagyu con Ponzu Picante (5 piezas)	28
Merluza Chilena Umami	42
Vieiras, Foie y Miso de Vainilla	38
Merluza Chilena con Dashi Ponzu	42
Cangrejo de Concha Blanda Kara-age con Ponzu	37
Tempura de Cangrejo Real con Amazu Ponzu o Florida Ponzu	40
Tempura de Bogavante con Salsa de Miel y Tamari	40
Vieiras a la plancha con Trufa y Yuzu (2 piezas)	25
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	45

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

KUSHIYAKI
(2 brochetas por orden)

Servido con
Salsa Anticucho o Teriyaki

Salmón	20
Langostino	20
Vieiras	25
Pollo	18
Ternera	23

SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	8
Sopa de Setas	10
Sopa Clara	8
Sopa Picante de Marisco	18
Arroz al Vapor	7

SHUKO
Snacks

Edamame	8
Edamame Picante	10
Pimientos Padrón Den Miso	12
Mini Mazorcas con Trufa	14
Alitas de Pollo Umami	14
Sliders Nobu de Wagyu	20

NOBU TACOS
(2 tacos por orden)

Atún y Tomate Salsa	14
Salmón con Miso Picante	12
Wagyu (6 piezas)	40
Setas Shiimeji	12
Pollo con Anticucho	12
Bogavante con Wasabi	16

VEGETARIANO

FRÍO

Oshitashi	14
Ensalada Kelp	14
Ensalada Shiitake	16
Tartar de Aguacate	12
Tofu y Tomate New Style	12
Espárragos con Miso Deshidratado	13

CALIENTE

Berenjena con Miso	18
Ensalada Templada de Setas	18
Mix de Verduras Sake y Soja	15
Coliflor con Jalapeño	15
Bimi Sake y Soja Picante	17
Broccoli Shiso Salsa	15

NIGIRI & SASHIMI*(precio por pieza)*

Atún	8
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	8
Salmón	6
Salmón Ahumado	7
Lubina	6
Caballa	10
Calamar	7
Cangrejo Real	12
Huevas de Salmón	10
Vieira	8
Pulpo	10
Gamba	8
Gamba Roja	10
Anguila	8
Concha Fina	7
Urta	8
Tamago	6
Aguacate	4
Pepino	4
Wagyu Japonés	13
Selección Sushi Cup (5 piezas)	30

SUSHI MAKI

	Maki
Atún	17
Atún Picante	17
Salmón	16
Salmón Picante	16
Toro y Cebolleta	21
Pez Limón Picante	16
Pez Limón y Jalapeño	16
Salmón y Aguacate	17
Vieiras y Huevas	18
Anguila y Pepino	19
California	20
Tempura de Gambas	18
Cangrejo Blando	19
Pepino y Sésamo	8
Especial de la Casa	20
Verduras	10
Aguacate	8
Espárrago	8

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

NOBU POSTRES

Brulée de Fruta de la Pasión con Helado de Coco	12
Kronut de Dulce de Leche con Helado de Caramelo y Sal de Soja	14
Brownie de Chocolate Blanco con Espuma de Chocolate y Helado de Vainilla	14
Sake de Frutas	20
Tarta de Queso Nobu con Sorbete de Fresas y Yuzu	15
Cappuccino al Whisky Helado de Vainilla, Crumble de Cacao, Brulée de Café y Espuma de Whisky	12
Helado o Sorbete Casero	4
Mochi de Helado	4
Selección de Frutas Exóticas de Temporada	14

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

DIGESTIVOS

Roku Gin Tonic	20
Patrón XO Café	19
Grappa Riserva Marcati	18
Grappa Chardonnay Marcati	18

VINOS DE POSTRE

Victoria Nº2	14
Sauternes Château Violet Lamothe	15
Jackson Triggs Icewine	25
Oloroso Matusalem 'Cream' Dulce VORS	15
Port Quinta Do Noval LBV	9
Don PX Convento Selección VORS	52
Hokusetsu Umeshu Sake de Ciruela	15

CÓCTELES DE POSTRE

Martini de Fruta de la Pasión	18
Espresso Martini	18
Rhubarb Fizz	18
Zacapa Old Fashioned	22

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



NOBU

M A R B E L L A