



NEW YORK  
LONDON  
TOKYO  
LAS VEGAS  
MALIBU  
MILAN  
MIAMI  
DALLAS  
BAHAMAS  
HONG KONG  
MELBOURNE  
SAN DIEGO  
LOS ANGELES  
DUBAI  
CAPE TOWN  
MOSCOW  
MEXICO CITY  
BUDAPEST  
PERTH  
LANA'I  
MONTE CARLO  
KUALA LUMPUR  
MANILA  
DOHA  
HONOLULU  
NEWPORT BEACH  
MARBELLA  
IBIZA  
PALO ALTO  
MONTENEGRO  
WASHINGTON DC  
HOUSTON  
SÃO PAULO  
LOS CABOS  
BARCELONA  
SCOTTSDALE

## NOBU FRÍO CLASSIC

Tartar de Toro con Caviar	38
Tartar de Salmón o Pez Limón con Caviar	32
Pez Limón Jalapeño	28
Tiradito	28
New Style Sashimi	23
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	15
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	25

### OMAKASE Menú Degustación

Signature 95€

Para últimas órdenes de Omakase por favor hable con su camarero

## NOW

Arroz Crujiente con Salmón Picante	20
Arroz Crujiente con Atún Picante	24
Arroz Crujiente con Cangrejo Picante	25
Arroz Crujiente con Aguacate	17
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	25
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	25
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

## NOBU CALIENTE CLASSIC

Bacalao Negro con Miso	46
Bacalao Negro servido sobre Lechuga	26
Tempura de Gamba de Roca con Cremosa Picante o Ponzu	33
Cangrejo de las Nieves con Cremosa Picante	38
Langostinos y Bogavante con Aliño Picante de Limón	38
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	45
Toban Yaki de Marisco	32
Toban Yaki de Ternera	37
Solomillo con Teriyaki o Anticucho	45
Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano	40

### WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA - A5

75€ por 75 gramos  
Opciones de Preparación

New Style

Toban Yaki

Filete

## NOW

Merluza Chilena Umami	42
Merluza Chilena con Dashi Ponzu	42
Cangrejo de Concha Blanda Kara-age	37
Vieiras a la plancha con Trufa y Yuzu (2 pzas.)	25
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	45

## TEMPURA

Langostino – 2 pzas.	12
Espárrago – 2 pzas.	6
Aguacate – 2 pzas.	8
Brócoli – 2 pzas.	6
Seta Shiitake – 2 pzas.	6
Calabacín – 2 pzas.	5

## KUSHIYAKI

*(2 brochetas por orden)*

Servido con  
Salsa Anticucho o Teriyaki

Salmón	22
Pollo	20
Ternera	25

## SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	8
Sopa Picante de Marisco	18
Arroz al Vapor	7

## SHUKO

*Snacks*

Edamame	8
Edamame Picante	10
Pimientos Padrón Den Miso	13

## NOBU TACOS

*(2 tacos por orden)*

Atún y Tomate Salsa	15
Salmón con Miso Picante	13
Wagyu Ponzú Picante – 6 pzas.	42
Setas Shimeji	12
Pollo con Anticucho	14
Bogavante con Wasabi	18

## VEGETARIANO

### FRÍO

Ensalada de Shiitake	16
Tartar de Aguacate	14
Espárragos con Miso	13
Deshidratado	

### CALIENTE

Berenjena con Miso	18
Toban Yaki de Setas	18
Mix de Verduras Sake y Soja	17
Coliflor con Jalapeño	17
Bimi Sake y Soja Picante	18

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

## NIGIRI & SASHIMI

*(precio por pieza)*

Atún	8
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	8
Salmón	6
Lubina	6
Huevas de Salmón	10
Vieira	8
Pulpo	10
Gamba	8
Anguila	8
Aguacate	4
Pepino	4
Wagyu Japonés	13

## SUSHI MAKI

	Temaki	Maki
Atún	15	18
Atún Picante	15	18
Salmón	14	17
Salmón Picante	14	17
Toro y Cebolleta	21	22
Pez Limón Picante	14	17
Pez Limón y Jalapeño	14	17
Salmón y Aguacate	15	18
Anguila y Pepino	16	20
California	18	22
Tempura de Gambas	14	19
Cangrejo Blando	15	20
Pepino y Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	21
Verduras	8	12
Aguacate	8	9
Espárrago	8	9

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

## NOBU POSTRES

Pinky Pavlova Merengue de Frambuesa, Crema de Chocolate Blanco, Sorbete de Yuzu y Coulis Frutos Rojos	15
Kronut de Dulce de Leche Helado de Caramelo y Sal de Soja	14
Fondant de Matcha Salsa de Fruta de la Pasión	12
Miso Cappuccino Brûlée de Chocolate Miso, Helado de Vainilla y Espuma de Cappuccino	15
Sake de Frutas	15
Bento Box de Chocolate Fondant de Chocolate Valrhona y Helado de Té Matcha	15
Tarta de Queso Nobu Sorbete de Fresa y Yuzu	15
Mango y Piña Flambeada Helado de Vainilla, Salsa de Vainilla y Miso, Shichimi y Ito Togarashi	12
Helado o Sorbete Casero	4
Mochi 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
Château Violet Lamothe	13
Jackson Triggs	25
Matusalem 'Cream' Dulce VORS	15
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

## CAFÉ & TÉ

Café	6
Matcha Latte	8
Té Verde Kona Cha Gold Bulk	2
Té de Jazmín	6
Matcha Orgánico – Té Verde Tradicional Japonés	6
Pu – Ehr Imperial	6
Té de Limón y Jengibre	6
Genmaicha	6
Té de Menta Fresca	6
Rooibos 'Good Mood'	6
'Good Night'	6
Manzanilla	6

## COGNAC & BRANDY (50ML)

Cognac Rémy Martin VSOP	25
Brandy Larios 1866	26
Brandy Conde de Osborne Dalí	30
Rémy Martin XO	48
Hennessy XO	57
Hennessy Paradis Rare Cognac	129

## WHISKY JAPONÉS (50ML)

Suntory Toki	19
Suntory Hibiki Japanese 'Harmony'	43
Suntory Hakushu 12 años	43
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve	48
Suntory Hibiki 17 años	125





*NOBU*

MARBELLA