



[WWW.NOBURESTaurants.COM](http://WWW.NOBURESTaurants.COM)

📷 NOBUMARBELLA

## NOBU FRÍO CLASSIC

Tartar de Toro o Pez Limón con Caviar	38
Tartar de Salmón con Caviar	32
Pez Limón Jalapeño	28
Tiradito	28
New Style Sashimi	25
Tataki de Atún con Tosazu	28
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	32
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	42
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	15
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	26
Ostras con Salsas Nobu	30
Ceviche de Marisco	32
Roll de Atún en Tempura	25

### OMAKASE Menú Degustación

Signature 95€  
Marbella 120€

Para últimas órdenes de Omakase por favor hable con su camarero

### NOW

Arroz Crujiente con Aguacate o Salmón Picante	22
Arroz Crujiente con Atún Picante o Pez Limón Picante	26
Arroz Crujiente con Cangrejo Picante	28
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	26
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
Salmonete Soasado al Estilo Marbella	35
Toro Karashi Su Miso con Setas	40
Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	11

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 Gamba de Roca con Cremosa Picante o Salsa Ponzu Mantequilla	33
Langostinos y Bogavante con Aliño Picante de Limón	38
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	45
Toban Yaki de Pollo	32
Toban Yaki de Marisco	35
Toban Yaki de Ternera	38
Solomillo con Teriyaki, Anticucho o Salsa de Wasabi y Pimienta	45
Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano	40
Pollo Jidori con Teriyaki, Anticucho o Salsa de Wasabi y Pimienta	32

### 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
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	45
Empanadillas de Wagyu con Salsa Ponzu Mantequilla	31
Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel	44

## NOBU CALIENTE CLASSIC

## TEMPURA

Langostino – 2 pzas.	12
Verduras Shojin – 7 pzas.	15
Seta Shiitake – 2 pzas.	9
Calabacín – 2 pzas.	5

## KUSHIYAKI

(2 brochetas por orden)

Servido con  
Salsa Anticucho o Teriyaki

Salmón	23
Pollo	22
Ternera	25

## SOPAS Y ARROZ

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

## SHUKO

Snacks

Edamame	9
Edamame Picante	10
Maíz 'Baby' con Trufa y Miel	18
Pimientos Padrón Den Miso	13
Nobu Slider Wagyu – 2 pzas.	20
Alitas de Pollo Umami – 4 pzas.	16

## NOBU TACOS

(2 tacos por orden)

Atún y Tomate Salsa	16
Salmón con Miso Picante	13
Wagyu Ponzu Picante – 6 pzas	42
Pollo con Anticucho	14
Bogavante con Wasabi	18

## VEGETARIANO

FRÍO

Oshinko	14
Oshitashi	14
Tartar de Aguacate	14
Tofu y Tomate New Style	15
Espárragos con Miso	13
Deshidratado	

CALIENTE

Berenjena con Miso	19
Toban Yaki de Setas	21
Coliflor con Jalapeño	18
Bimi Sake y Soja Picante	19
Ensalada Templada de Setas	20
Mix de Verduras Sake y Soja	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
Salmón Ahumado	7
Calamar	7
Caballa	6
Concha Fina	7
Urta	10
Tamago	6
Masago	9
Gamba Blanca	9

## SUSHI MAKI

	Temaki	Maki
Atún	15	18
Atún Picante	16	19
Salmón	14	17
Salmón Picante	14	17
Toro & Cebolleta	21	22
Pez Limón Picante	14	17
Pez Limón & Jalapeño	14	17
Salmón & Aguacate	15	18
Anguila & Pepino	16	20
California	20	25
Tempura de Gambas	14	19
Cangrejo Blando	15	20
Pepino & Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	21
Verduras	8	12
Aguacate	8	9
Espárrago	8	9
Atún & Espárrago	16	19
Piel de Salmón	13	13
Vieiras & Huevas	16	19

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

## DESSERTS · POSTRES

Dulce de Leche Kronut / Kronut de Dulce de Leche <i>Caramel Soy Salt Ice Cream / Helado de Caramelo y Sal de Soja</i>	15
Mango, Coconut & Yuzu Tartalette / Tartaleta de Mango, Coco y Yuzu	15
Miso Cappuccino <i>Chocolate Miso Brûlée, Vanilla Ice Cream &amp; Cappuccino Foam / Brûlée de Chocolate y Miso, Helado de Vainilla y Espuma de Cappuccino</i>	15
Chocolate Bento Box / Bento Box de Chocolate <i>Valrhona Dark Chocolate Fondant &amp; Matcha Ice Cream Fondant de Chocolate Valrhona y Helado de Té Matcha</i>	16
Nobu Cheesecake / Tarta de Queso Nobu <i>Strawberry &amp; Yuzu Sorbet / Sorbete de Fresa y Yuzu</i>	15
Yoghurt and Red Berries Delight / Delicias de Yogur y Frutos Rojos <i>Yuzu Sorbet / Sorbete de Yuzu</i>	15
Homemade Ice Cream or Sorbet / Helado Casero o Sorbete	4
Mochi Ice Cream / Mochi Helado	4
Seasonal Fruit Selection / Selección de Frutas de Temporada	14

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server  
Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor, informe a su camarero

## COCTELES POSTRE · DESSERT COCKTAILS

Nobu Espresso Martini	19
Rhubarb Fizz	19
Vanilla Miso Martini	19
Passion Fruit Martini	19

## VINOS DULCES · DESSERT WINES

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	15

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server  
Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor, informe a su camarero

## COFFEE & TEA

Coffee	6
Matcha Latte	8
Green Tea Kona Cha Gold Bulk	2
Jasmine Tea	6
Organic Matcha - Traditional Japanese Green Tea	6
Pu – Erh Imperial	6
Ginger Lemon Tea	6
Genmaicha	6
Fresh Mint Tea	6
Rooibos Good Mood	6
Good Night	6
Camomile	6

## COGNAC & BRANDY (50ML)

Cognac Rémy Martin VSOP	25
Brandy Larios 1866	26
Brandy Conde de Osborne Dalí	30
Rémy Martin XO	35
Hennessy XO	57
Hennessy Paradis Rare Cognac	100

## JAPANESE WHISKY (50ML)

Suntory Toki	21
Suntory Hakushu 12 Yrs	45
Suntory Hibiki Japanese 'Harmony'	48
Suntory Yamazaki 12 Yrs	48





***NOBU***

M A R B E L L A