



WWW.NOBURESTaurants.COM

@ NOBUSANSEBASTIAN

NOBU PLATOS FRÍOS
CLASSIC

Chips de Miso con Atún o Vieiras	14
Tartar de Toro con Caviar	26
Tartar de Salmón o Hamachi con Caviar	24
Hamachi Jalapeño	22
Ostras con Salsas Nobu (3 pzs)	24
Tiradito	20
New Style Sashimi	22
Ceviche de Mariscos	26
Tataki de Atún con Tosazu	23
Roll de Atún en Tempura	21
Ensalada de Sashimi con Salsa Matsuhisa	25
Ensalada de Bogavante con Salsa de Limón Picante	44
Ensalada Verde con Salsa Matsuhisa	12
Ensalada de Piel de Salmon Crujiente	22

OMAKASE
Menú degustación

95€

NOW

Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	9
Arroz Crujiente con Akami Picante	18
Pescado Blanco con Miso Deshidratado	20
Tataki de Salmón con Karashi Sumiso	21
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	19
Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado	28

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

NOBU PLATOS CALIENTES
CLASSIC

Bacalao Negro con Miso	44
Bacalao Negro servido en Cogollo de Lechuga	32
Tempura de Gambas con Alioli Picante, Jalapeño o Ponzu	26
Lubina Chilena con Salsa de Judías Negras	28
'Pasta' de Calamar con Salsa Ligera de Ajo	39
Cangrejo con Alioli Picante	36
Gambas y Bogavante con Salsa de Limón Picante	48
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	48
Toban Yaki de Mariscos	38
Toban Yaki de Ternera	32
Entrecot de Wagyu Chileno con Salsa Anticucho	39

TERNERA WAGYU JAPONESA

GRADO - A5
85€ por 75 gramos

New Style Tataki Toban Yaki Filete

NOW

Dumplings de Wagyu con Ponzu Picante (5 pzs)	28
Cangrejo Blando Kara-age con Ponzu	26
Lubina Chilena estilo "Umami"	39
Tempura de Cangrejo Real con Amazu Ponzu	45
Tempura de Bogavante con Salsa de Miel Tamari	48

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

SHUKO

Snacks

Edamame	6
Edamame Picante	8
Pimientos de Padrón y Miso	8
Alitas de Pollo Umami (4pzas)	12

NOBU TACOS

(2 piezas por orden)

Akami con Tomate Fresco	12
Salmón con Miso Picante	12
Wagyu Japonés (6pzas)	55

VEGETARIANOS

FRIOS

Ensalada de Algas	12
Ensalada de Shiitake	16

CALIENTES

Nasu Miso	14
Ensalada Templada de Setas	26
Coliflor con Salsa de Jalapeño	16

KUSHIYAKI

(2 brochetas por orden)

Servido con Anticucho o
Teriyaki

Salmón	19
Gambas	23
Pollo	16
Ternera	22

NIGIRI & SASHIMI

(por pieza)

Akami	7
Toro	8
O-Toro	11
Hamachi	7
Salmón	6
Lubina	7
Caballa	5
Calamar	6
Cangrejo Real	11
Huevas de Salmón	8
Masago	5
Vieira	8
Pulpo	6
Erizo de Mar	11
Langostino Tigre	6
Gamba Dulce	6
Anguila de Agua Dulce	7
Tamago	5
Wagyu Japonés	14

SUSHI MAKI

	Temaki	Maki
Akami	11	12
Akami Picante	12	14
Akami y Espárragos	12	14
Salmón	11	12
Toro y Cebolleta	12	14
Hamachi y Cebolleta	11	12
Hamachi y Jalapeño	11	12
Salmón y Aguacate	12	14
Vieira y Masago	12	14
Anguila y Pepino	12	14
California	16	18
Tempura de	14	16
Langostino Tigre		
Cangrejo de Concha	--	18
Blanda		
Especial de la Casa	--	18
Vegetal	8	10

SELECCION SUSHI

(Elección del chef)

Cup Sushi (10pcs)	40
Sushi (15 pcs)	58
Sashimi (12 pcs)	58

TEMPURA

Langostino Tigre	12
Kakiage de Maiz	10
Shojin	14
Erizo de Mar con Shiso	22
Espárragos	8
Aguacate	6
Brócoli	5
Shitake	8
Calabacín	6

SOUP AND RICE

Sopa de Miso	6
Sopa de Setas	12
Sopa de Marisco Picante	18
Arroz	6

If you have any dietary requirements or food allergies please inform your server

DESSERT

Bento Box 12
Chocolate, matcha
Chocolate, té verde

Whisky Cappuccino 11
Coffee, milk, whisky foam
Café, leche, espuma de whisky

Santandagi 10
Pistachio, chocolate, almond
Pistacho, chocolate, almendras

Strawberry Cheesecake 10
Vanilla, strawberry
Vainilla, fresa

Macana 11
Mango, pistachio, white chocolate, kalamansi
Mango, pistacho, chocolate blanco, kalamanzi

Sub-Zero Yogurt 9
Yogurt, blueberry coulis and mix berries
Yogurt, coulis de arandano y frutos rojos

Basque 9
Chocolate, matcha
Chocolate, té verde

Goxua 10
Coffee, milk, whisky foam
Café, leche, espuma de whisky

Exotic Fruit Selection 11

Mochi Ice Cream 8

Selection of Ice Cream and Sorbet 10

JAPANESE WHISKEYS

Suntory Toky 16

Suntory Chita 22

Suntory Hakushu Distiller's Reserve 26

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve 30

Suntory Hibiki Harmony 40

JAPANESE DIGESTIVES

Nobu The Shochu 16

Hokusetsu Ume Shu 10

DESSERT WINES

Chivite Moscatel Vendimia Tardía 8

Tokaj-Hérszolo Aszu 5 Puttonyos 9

COFFEE

Americano 4

Espresso 4

Double Espresso 6

Cappuccino 4,5

Latte 4,5

TEA

Green Tea 4,5

English Breakfast 4,5

Jasmin 4,5

Fresh Mint 4,5

Equilibrio 4,5

Nobu Green Tea 4,5

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

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