



MENÚS FESTIVOS 2023

IRASSHAIMASE!

Este año, en Nobu Hotel San Sebastián, estamos preparados para ofrecerte lo más destacado de nuestras celebraciones durante las festividades.

Celebra la temporada navideña con nosotros y permite que nuestros chefs se encarguen de la cocina mientras tú disfrutas de tus seres queridos en estas fechas señaladas.

Deléitate con uno de nuestros renombrados menús Omakase, perfectamente acompañados por una selección exclusiva de vinos.

Mientras te preparas para recibir el Año Nuevo con estilo, descansa tranquilo sabiendo que hemos cuidado todos los detalles para ti y los tuyos.

¡Felices fiestas y un próspero año nuevo!

Santiago Rodríguez

Director General Nobu Hotel San Sebastián

MENÚ NOCHEBUENA



Horario: 19:30 - 23:30

INDIVIDUAL PLATING (135€/PAX)

Amuse Bouche

Cola de Langosta Cocinada a Fuego Lento con Aderezo de Chile Rojo Picante con Salsa de Aguacate y Caviar

Tartar de Wagyu Cortada a Mano, Manzana Crujiente y Salsa

Dashi Ponzu

Selección de Sushi

Ensalada de Brócoli con Confit de Pato, Aliño de Trufa Goma y

Frambuesas Frescas

Lubina Chilena Ligeramente Ahumada con Salsa Dashi

Cremoso de Setas de Temporada

Ternera Wagyu Japonesa de Grado A5, con Salsa Yakiniku

Mousse de Chocolate y pasión Goma





NOCHEVIEJA



Horario: 19:30 - 01:00

INDIVIDUAL PLATING (195€/PAX)

Amuse Bouche

Santen Mori (Ama Ebi New Style de Trufa, Caviar de Toro, Ají Amarillo de Salmón Ponzu)

Ceviche de Vieiras Caviar de Aguacate con Aliño de Miso Yuzu

Selección Premium de Sushi

Tataki de Magret de Pato y Ensalada de Foie Gras con Crujiente de Manzana y Wasabi de Cítricos

Dashi Ponzu de Marisco con Verduras de Invierno

Costillar de Wagyu Amazu Ponzu con Eringi Frito

Sorbete de Yuzu, Granizado de Sake, Gelatina de Yuzu

Mousse de chocolate Passion Brulee

Charles Heidsieck Réserve (cada 2 pax)

Champagne, France (Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier)

Opción sin bebida (155€/PAX)



BRUNCH



Diciembre: 24, 25 y 31

Enero: 1 y 6

Horario: 12:00 - 16:00

De Bienvenida:

Tacos de Maíz con Chistorra y Queso Idiazabal
Crujiente de Arroz con Aguacate y Salsa Anticucho

Entrantes:

Edamame
Edamame Picante
Tacos de Salmón y Pollo
Selección de Sushi
Maíz Baby con Salsa de Trufa
Pimientos de Padrón Den Miso
Croqueta de Bacalao Negro con Aji Amarillo (5 pcs/pax)
Salmón New Style
Arroz Crujiente con Atún Picante

Acompañantes:

Arroz
Ensalada Mixta Aliño Matsuhisa
Verduras Salteadas con Ajo y Chile
Champiñón Salteado

Platos principales:

Solomillo de ternera Teriyaki, Anticucho o Pimienta Wasabi
Lomo de salmón Teriyaki, Anticucho o Pimienta Wasabi
Huevo Revuelto Domburi
Matsuhisa Benedictinos
Nasu Miso
Coliflor con Jalapeño y Huevos Revueltos
Bacalao Negro servido en Cogollo de Lechuga
Mini Hamburguesas de Wagyu
Tempura de Langostino
Lubina estilo Umami con Tempura de Jalapeño
Pan Bao con Pato Confitado Teriyaki y Foie Gras

Postres:

Basque Cheesecake (2 pax)
Mousse de Chocolate
Helado de Mocchi
Whisky Cappuccino
Churros con Salsa de Chocolate Especiada





events-sansebastian@nobuhotels.com