



---

MENÚS FESTIVOS 2024

# 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!

*Itziar Bilbao*

Directora General Nobu Hotel San Sebastián



# MENÚ NOCHEBUENA

---



## EMPLATADO INDIVIDUAL (120€/PAX)

Tartar de Toro con Caviar  
Hamachi Jalapeño  
Selección de Sushi y Sopa de Espinacas y Miso con Foie Grass  
Bacalao Negro  
Wagyu A5 Anticucho  
Bento Box con Helado de Matcha  
Petit Four Navideño

Disponible también Carta habitual de Nobu



# MENÚ NOCHEVIEJA



---

## EMPLATADO INDIVIDUAL (250€/PAX)

### 3 Estilos de Marisco

Ostra en Tempura, Salsa de Shiso y Aire Champán  
Zamburiña con Salsa Cremosa de Aji Amarillo y Quinoa Crujiente  
Gamba Blanca New Style con Caviar

### Txangurro Nobu Style

Ensalada de Bogavante aliñada con Salsa Picante de Mango y Limón, Granada, Anacardos y tiras de Coco

### Selección de Sushi

Toro con Salsa de Tomate, Piparra y Caviar  
Cangrejo Real gratinado  
Wagyu A5 con salsa de Anguila y Pimiento Sancho

Rodaballo con Miso Picante con Veloute de Miso Yuzu  
Wagyu A5 Ahumado con Foie Gras, Salsa de Manzana y Wasabi

### Postre

Cremoso de Almendra, Kalamansi y champán

\*Bebida no incluida



---

[events-sansebastian@nobuhotels.com](mailto:events-sansebastian@nobuhotels.com)