



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 grass, salsa de Manzana y Wasabi

Postre

Cre moso de Almendra, Kalamansi y champán

*Bebida no incluída



events-sansebastian@nobuhotels.com