



Menús de Navidad

NOBU HOTEL
BARCELONA



Celebraciones únicas en Nobu

Desde una cena privada en la planta 23 hasta una fiesta para toda la oficina, tu equipo merece lo mejor. Por eso, en Nobu Barcelona hemos diseñado menús festivos especiales que elevarán tus celebraciones a nuevas alturas.

Y para cerrar con broche de oro, olvídate del coche y toma el ascensor directamente a tu habitación, disfrutando de una tarifa especial para que tu experiencia sea completa, relajada y sin preocupaciones.

NOBU HOTEL
BARCELONA

Menú Family Style

FAMILY STYLE A

Tataki de Salmón con Miso de Albahaca
Ceviche de Vieira con Fruta de la Pasión
Selección de Makis y Nigiris
Lubina del Mediterráneo con Salsa de Shiso
Carrillera de Cerdo Ibérica, Puré de Coco y Salsa Teriyaki
de Pimienta de Sichuan
Pastel de Chocolate y Cereza

FAMILY STYLE B

Chutoro con Sésamo Negro y Salsa de Jalapeño
Ensalada de Espinacas con Langostinos
Selección de Makis y Nigiris
Pargo con Salsa de Pasas Amarillas y Emulsión de
Jalapeños
Chuletas de Cordero con Mole Poblano y Miso
Pavlova Exótica

NOBU HOTEL
BARCELONA



Menú Canapé

CANAPÉ A

Toro Jalapeño con Aderezo de Lima Kéfir
Salmón Karashi Su-Miso
Selección de Sushi Premium
Tacos de Wagyu con Miso Anticucho
Brochetas de Atún con Salsa Yakiniku
Alitas de Pollo con Mole Miso
Tempura de Gambas Rock con Alioli de Yuzu Kosho
Petit Fours Navideños

CANAPÉ B

Tiradito de Lubina y Frambuesa
Tacos de Salmón con Miso y Granada
Selección de Makis y Nigiris
Brochetas de Lubina Chilena con Alioli de Yuzu y Miel
Taco de Panceta de Cerdo con Caramelo de Miso
Vieira en Concha con Espuma de Coliflor
Magret de Pato y Miso de Arándanos
Dulces Navideños

CANAPÉ KOZARA

Croquetas de Bacalao
Tacos de Pollo con Mole Poblano y Miso
Tartar de Atún Rojo con Almadraba y Pan de Cristal
Trufas de Queso de Cabra con Miel
Mini Lobster Roll
Brochetas de Pulpo a la Brasa
Minihamburguesas de Wagyu
Dulces Navideños



NOBU HOTEL
BARCELONA



Plating Individual Mediterráneo

Foie Mi-Cuit con Queso de Cabra Caramelizado, Gel de Frambuesa y Frutos Rojos

Tartar de Atún Rojo

Hojaldre de Lubina con Salsa de Vino Tinto y Trufa

Solomillo de Ternera con Salsa de PX

Dulces Navideños

*Menú disponible para la sala Sakura y Kozara Restaurant

NOBU HOTEL
BARCELONA



Bodega

TASTE OF CATALUNYA

Espumoso: Parxet Cuvée 21
Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

Blanco: Abadal Alba
Pla de Bages (Picapoll, Sauvignon Blanc, Macabeu,
Chardonnay)

Tinto: Abadal Franc
Pla de Bages (Cabernet Franc, Ullde Llebre, Sumoll)

SPANISH CLASSICS SELECTION

Espumoso: Raventós i Blanc de la Finca
Conca del Riu Anoia (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Blanco: Pazo Señorans
Rías Baixas (Albariño)

Tinto: Pujanza Finca Valdepoleo
Rioja (Tempranillo)

FRENCH PREMIUM SELECTION

Espumoso: Louis Roederer Collection 245
Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

Blanco: Chablis William Fevre
Burgundy (Chardonnay)

Tinto: Côte de Nuis Louis Latour 2021
Burgundy (Pinot Noir)

Cata de Sakes

CLASSIC EXPERIENCE

Junmai-shu
Seco, Terroso, Arroz

Junmai Ginjo 71
Dinámico, Ligerero, Ácido

Black Label "The Original"
Cremoso, Melocotón, Plátano

DAIGINJO EXPERIENCE

Junmai Daiginjo "The Sake"
Flores de cerezo, Rosas, Fragante

Junmai Daiginjo TK40
Tropical, Floral, Dulce

Daiginjo YK35
Lychee, Piel de Plátano, Mazapán

PREMIUM EXPERIENCE

Ongakushu 10 Years Old
Suave, Avellanado, Especiado

Ginjo Nigori
Coco, Yogur, Agridulce

Daiginjo YK35 Enshinbunri
Sabroso, Melón, Umami

Condiciones

Grupos a partir de 11 personas

Centro de mesas incluidos en el precio

Minutas incluidas en el precio

Luces de colores y decoración incluidos (aplicable a sala Sakura)

Microfonía incluida en el precio

Los precios son por persona

IVA 10% no incluido

Precio especial en habitaciones

NOBU HOTEL
BARCELONA



Contacto

Para más información y reservas, contacta en:

inquiries-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 828

NOBU HOTEL BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

NOBU HOTEL
BARCELONA