



Cap d'Any 2025



Cap D'Any

Santen Mori

Ostra amb Salsa Tosazu de Taronja I Ous de Truita

Toro Aburi, Yuzu Su-Miso I Caviar Fumat

Petxina de pelegrí Hokkaido amb Amaniment de Ají Groc i Kumquat

Amanida de Tempura de Cranc Reial amb Ponzu de Granada i Microbrots

Selecció Premium de Sushi

Tonyina Suke, Gamba Vermella, Unagi Fresc I Hamachi amb Jalapeño

Llobarro Xilè amb Umami Cítric, Ají Groc Cremós i Mel amb Tòfona

Wagyu A5 amb Bearnesa de Shiso, Puré de Castanyes i Bolets de Temporada Envinagrats

Textura d'Hojicha, Cafè Torrat i Xocolata

445€

*El preu inclou una ampolla de xampany Louis Roederer Collection 245 per a dos, aigua i cafès.



Menú Infantil

Santen Mori

Croquetes de Pollastre de Corral amb Miso

Mini Kushiyakis de Filet de Vedella amb Teriyaki

Pop Corns de Tempura de Llobina Xilena

Udon a la Carbonara

Mini Hamburgueses de Wagyu

Pastís de Xocolata i Praliné

195€

Menú Vegá

Santen Mori

Ceviche de Tomàquet

Espàrrecs amb Miso Deshidratat

Tofu New Style

Amanida Vegana d'Espinacs amb Miso Deshidratat

Selecció Vegana de Sushi

Nasu Miso

Coliflor a l'Estil Anticucho

Textura d'Hojicha, Cafè Torrat i Xocolata

445€



*El preu inclou una ampolla de xampany Louis Roederer Collection 245 per a dos, aigua i cafès.

Menú Sense Lactosa

Santen Mori

Ostra amb Salsa Tosazu de Taronja I Ous de Truita

Toro Aburi, Yuzu Su-Miso I Caviar Fumat

Petxina de pelegrí Hokkaido amb Amaniment de Ají Groc i Kumquat

Amanida de Tempura de Cranc Reial amb Ponzu de Granada i Microbrots

Selecció Premium de Sushi

Llobarro Xilè amb Umami Cítric, Ají Groc Cremós i Mel amb Tòfona

Wagyu A5 amb Bearnesa de Shiso, Puré de Castanyes i Bolets de Temporada Envinagrats

Textura d'Hojicha, Cafè Torrat i Xocolata

445€

*El preu inclou una ampolla de xampany Louis Roederer Collection 245 per a dos, aigua i cafès.



Menú Sense Gluten

Santen Mori

Ostra amb Salsa Tosazu de Taronja I Ous de Truita

Toro Aburi, Yuzu Su-Miso I Caviar Fumat

Petxina de pelegrí Hokkaido amb Amaniment de Ají Groc i Kumquat

Amanida de Tempura de Cranc Reial amb Ponzu de Granada i Microbrots

Selecció Premium de Sushi

Bacallá Negre amb Miso

Wagyu A5 amb Bearnesa de Shiso Sense Gluten, Puré de Castanyes i Bolets de Temporada Envinagrats

Textura d'Hojicha, Cafè Torrat i Xocolata

445€

*El preu inclou una ampolla de xampany Louis Roederer Collection 245 per a dos, aigua i cafès.



Per a més informació i reserves, contacta a:

dine-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 800

NOBU RESTAURANT BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

