



Nochevieja 2025



Nochevieja

Santen Mori

Ostra con Salsa Tosazu de Naranja y Huevas de Trucha

Toro Aburi, Yuzu Su-Miso y Caviar Ahumado

Vieira Hokkaido con Aliño de Ají Amarillo y Kumquat

Ensalada de Tempura de Cangrejo Real con Ponzu de Granada y Microbrotes

Selección Premium de Sushi

Atún Suke, Gamba Roja, Unagi Fresco y Hamachi con Jalapeño

Lubina Chilena con Umami Cítrico, Ají Amarillo Cremoso y Miel Trufada

Wagyu A5 con Bearnesa de Shiso, Puré de Castañas y Setas de Temporada Encurtidas

Textura de Hojicha, Café Tostado y Chocolate

445€

*El precio incluye una botella de champán Louis Roederer Collection 245 para dos, agua y cafés



Menú Infantil

Santen Mori

Croquetas de Pollo de Corral con Miso

Mini Kushiyakis de Solomillo de Ternera con Teriyaki

Pop Corns de Tempura de Lubina Chilena

Udon a la Carbonara

Mini Hamburguesas de Wagyu

Tarta de Chocolate y Praliné

195€

Menú Vegano

Santen Mori

Ceviche de Tomate

Espárragos con Miso Deshidratado

Tofu New Style

Ensalada Vegana de Espinacas con Miso Deshidratado

Selección Vegana de Sushi

Nasu Miso

Coliflor al Estilo Anticucho

Textura de Hojicha, Café Tostado y Chocolate

445€



*El precio incluye una botella de champán Louis Roederer Collection 245 para dos, agua y cafés

Menú Sin Lactosa

Santen Mori

Ostra con Salsa Tosazu de Naranja y Huevas de Trucha
Toro Aburi, Yuzu Su-Miso y Caviar Ahumado
Vieira Hokkaido con Aliño de Ají Amarillo y Kumquat

Ensalada de Tempura de Cangrejo Real con Ponzu de Granada y
Microbrotes

Selección Premium de Sushi

Lubina Chilena con Umami Cítrico, Ají Amarillo Cremoso y Miel Trufada

Wagyu A5 con Bearnesa de Shiso, Puré de Castañas y Setas de
Temporada Encurtidas

Textura de Hojicha, Café Tostado y Chocolate

445€

*El precio incluye una botella de champán Louis Roederer
Collection 245 para dos, agua y cafés



Menú Sin Gluten

Santen Mori

Ostra con Salsa Tosazu de Naranja y Huevas de Trucha
Toro Aburi, Yuzu Su-Miso y Caviar Ahumado
Vieira Hokkaido con Aliño de Ají Amarillo y Kumquat

Ensalada de Tempura de Cangrejo Real con Ponzu de Granada y
Microbrotes

Selección Premium de Sushi

Bacalao Negro con Miso

Wagyu A5 con Bearnesa de Shiso Sin Gluten, Puré de Castañas y
Setas de Temporada Encurtidas

Textura de Hojicha, Café Tostado y Chocolate

445€

*El precio incluye una botella de champán Louis Roederer
Collection 245 para dos, agua y cafés



Para más información y reservas, contacta a:

dine-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 800

NOBU RESTAURANT BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

