

NOBU HOTEL
BARCELONA

CATERING

NOBU

Nobu representa una experiencia culinaria única, inspirada en la vida y la visión del célebre chef Nobu Matsuhisa, cuyo distintivo estilo fusiona técnicas clásicas japonesas con vibrantes ingredientes peruanos.

La esencia de la cocina de Nobu reside en una filosofía de equilibrio: precisión y creatividad, tradición e innovación. Platos de autor como el Bacalao Negro con Miso y el Hamachi con Jalapeño ejemplifican esta armonía, mientras que las creaciones de temporada y de inspiración local crean una experiencia gastronómica con reconocimiento mundial y una identidad local única.

En lugar de simplemente combinar elementos, la cocina Nobu cuenta una historia: una de intercambio cultural, atrevida experiencia culinaria y profundo respeto por los ingredientes.

NOBU HOTEL
BARCELONA

CONOCE AL CHEF

El chef Nobu Matsuhisa, un innovador de la cocina y chef de renombre mundial, es reconocido por su singular estilo gastronómico, arraigado en la tradición japonesa pero con influencias de sus experiencias globales. Con un profundo respeto por el producto y priorizando la simplicidad y la satisfacción del comensal por encima de todo, su estilo visionario ha marcado nuevos estándares en la gastronomía moderna, ganándose el reconocimiento internacional e inspirando a chefs de todo el mundo.

NOBU
MATSUHISA

VALORES



PRODUCTO LOCAL FRESCO

En Nobu Catering,
priorizamos los mejores
ingredientes frescos y de
origen local para garantizar
una cocina de alta calidad,
creando momentos
culinarios inolvidables.



ELABORACIÓN A MEDIDA

Cada plato es elaborado
meticulosamente por chefs
expertos, combinando
tradición e innovación para
ofrecer una experiencia
gastronómica
incomparable.



EXCELENCIA

Comprometidos con la
excelencia en cada detalle,
Nobu Catering eleva su
evento con una calidad
impecable, atención al
detalle y un servicio
impecable.



NOBU CATERING

Nobu Catering en Barcelona ofrece un menú personalizable, elaborado bajo la guía visionaria del mundialmente reconocido chef Nobu Matsuhisa. Combinando platos icónicos de Nobu con sabores mediterráneos, los comensales pueden disfrutar de una experiencia culinaria superior con un servicio impecable.



ESTACIONES GOURMET

Estaciones en vivo con brochetas de yakitori, sushi preparado en vivo, ceviche fresco y tacos gourmet. Cada estación ofrece una experiencia dinámica, fiel al estilo característico de Nobu.

CANAPÉ

Una cuidada selección de bocados refinados, que combinan sabores japoneses-peruanos con elegancia moderna y un excelente servicio.

FAMILY STYLE

Una experiencia gastronómica compartida donde los comensales disfrutan de platillos de autor servidos en el centro de la mesa. Diseñado para reuniones elegantes que priorizan la conexión y el sabor.



CONTACTO

www.nobubarcelona.com

inquiries-barcelona@nobuhotels.com

NOBU HOTEL
BARCELONA