

R O O F ↑ T O P

BEBIDAS / BEVERAGE / BEGUDAS

CÓCTELES ROOFTOP ROOFTOP COCKTAILS CÒCTELS ROOFTOP

KURI FASHIONED 19

Hibiki Harmony – Avena – Chestnut – Bitter – Walnut
Hibiki Harmony – Avena – Castaña – Nuez
Hibiki Harmony – Avena – Castanyera – Nou

LEMON GINGER MIRAGE 16

Patron Silver – Limoncello – Ginger & Honey – Lemon
Patron Silver – Limoncello – Jengibre & Miel – Limon
Patron Silver – Limoncello – Gíngebre & Miel - Limona

FIRESIDE KISS 16

Roku – Black Tea – Cinnamon & Orange – Lemon – Egg White
Roku – Te' Negro – Canela & Naranja – Limon – Clara de Huevo
Roku – Te Negro – Canyella & Taronja – Clara d'Ou

SILKY COLD BREW 16

Bacardi 8 – Disaronno – Cold Brew - Vanilla
Bacardi 8 – Disaronno – Café - Vainilla
Bacardi 8 – Disaronno – Café - Vainilla

PASSION HARMONY 16

Grey Goose – Ginger & Honey – Elderflower – Passion Fruit - Lemon
Grey Goose – Jengibre & Miel – Flor de Sauco – Fruta de la Passion - Limon
Grey Goose – Gíngebre & Miel – Flor de Saüc - Llimona

CÓCTELES ZERO ALCOHOL COCKTAILS ZERO ALCOHOL CÒCTELS ZERO ALCOHOL

NO SPRITZ 14

Martini Florale – Martini Vibrante - Oleosaccharum – Soda de Pomelo
Martini Florale – Martini Vibrante - Oleosaccharum – Grapefruit Soda
Martini Florale – Martini Vibrante - Oleosaccharum – Soda d'Aranja

VIRGIN JAPANESE MOJITO 14

Shiso – Vainilla – Menta – Manzana – Lima
Sisho – Vanilla – Mint – Apple – Lime
Shiso – Vainilla – Menta – Poma – Llima

SHICHIMI PASSION 14

Maracuyá – Sirope de Miel – Lima – Shichimi Especies
Passion Fruit – Honey Syrup – Lime – Shichimi Spices
Fruita de la Passió – Xarop de Mel – Llima – Espècies Shichimi

VINOS / WINES / VI

ESPUMOSO/SPARKLING/ESCUMOSO

Llopart Leopardi 2017		
<i>Corpinnat, España</i>	12	68
Louis Roederer Collection 245		
<i>Reims, Francia</i>	25	158
Louis Roederer Rosé 2016		
<i>Reims, Francia</i>	--	190
Ruinart Blanc de Blancs		
<i>Reims, Francia</i>	--	250

BLANCO / WHITE / BLANC

Pazo Señorans 2023		
<i>Rias Baixas, España (Albariño)</i>	12	56
Sancerre Comte Lafond Domaine Ladoucette 2023		
<i>Loire, Francia (Sauvignon Blanc)</i>	18	96
Livio Felluga Pinot Grigio 2023		
<i>Friuli Venezia Giulia, Italia (Pinot Grigio)</i>	--	72
Stag's Leap Wine Cellars Karia 2022		
<i>Napa Valley, California (Chardonnay)</i>	--	125
Gaja Vistamare 2023		
<i>Marche, Italia (Vermentino, Chardonnay)</i>	--	135

ROSADO / ROSE / ROSÉ

Figuière Première 2023		
<i>Côtes de Provence, Francia (Garnacha, Mourvèdre, Cinsault)</i>	14	70
Domaines Ott Château de Selle 2023		
<i>Côtes de Provence, Francia (Garnacha, Cinsault, Syrah,)</i>	--	105

TINTO / RED / NEGRE

Rioja Pujanza Valdepoleo 2019		
<i>Rioja, España (Tempranillo)</i>	14	64
Côte de Nuits Louis Latour 2021		
<i>Burgundy, Francia (Pinot Noir)</i>	22	100
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2021		
<i>Toscana, Italia(Sangiovese)</i>	--	128
Merry Edwards 2020		
<i>Sonoma Coast, California (Pinot Noir)</i>	--	190

DESTILADOS / SPIRITS / DESTIL·LATS

Todo servido en 50ml / All served in 50ml / Tot servit en 50 ml

VODKA

	Abv%	
Ketel One <i>Países Bajos / Netherlands</i>	40	15
Haku <i>Japón</i>	40	15
Grey Goose <i>Francia</i>	40	17
Tito's <i>USA</i>	40	17

GIN

	Abv%	
Bombay Sapphire <i>Inglaterra</i>	40	15
Roku <i>Japón</i>	43	17
Gin Mare <i>España</i>	42.7	17
Hendrick's <i>Escocia</i>	41.4	17
Tanqueray 10 <i>Inglaterra</i>	47.3	17
Monkey 47 <i>Alemania</i>	47	19

TEQUILA & MEZCAL

	Abv%	
Aluzar Blanco <i>Jalisco</i>	40	14
Aluzar Reposado <i>Jalisco</i>	40	15
Mezcal Banhez <i>Oaxaca</i>	42	15
Patron Silver <i>Jalisco</i>	40	17
Patron Reposado <i>Jalisco</i>	40	18
Patron Añejo <i>Jalisco</i>	38	21
Don Julio 1942 <i>Atotonilco El Alto</i>	40	62
Clase Azul Reposado <i>Jesús María</i>	40	65

WHISKEY & BOURBON

	Abv%	
Dewar's Japanese Smooth <i>Aberfeldy</i>	40	14
Dewar's 12 <i>Aberfeldy</i>	40	16
Maker's Mark <i>Loretto, Kentucky, USA</i>	45	15
Bulleit Rye <i>Shelbyville, Kentucky, USA</i>	45	15
Woodford Reserve <i>Woodford County, Kentucky, USA</i>	43.2	17
Laphroaig 10 Loch <i>Laphroaig, Islay</i>	40	16
Macallan 12 Double Cask <i>Craigellachie, Highlands</i>	40	25
Macallan 15 Double Cask <i>Craigellachie, Highlands</i>	40	45
Suntory Toki <i>Osaka</i>	43	17
Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i>	47	32
Suntory Hakushu Distiller Reserve <i>Yamanashi</i>	43	35
Suntory Yamazaki Distiller Reserve <i>Osaka</i>	43	45

DESTILADOS / SPIRITS / DESTIL·LATS

Todo servido en 50ml / All served in 50ml / Tot servit en 50 ml

RON

	Abv%	
Leblon Cachaça <i>Brasil</i>	40	15
Bacardi Carta Blanca <i>Puerto Rico</i>	37.5	15
Bacardi 8 Old Reserve Ocho <i>Puerto Rico</i>	40	17
Santa Teresa Gran Reserva <i>Venezuela</i>	40	17
Santa Teresa 1796 <i>Venezuela</i>	40	18

COGNAC & PISCO

	Abv%	
Demonio de los Andes <i>Tacama, Perú</i>	42	15
Cognac Remy Martin VSOP <i>Touzac, Francia</i>	40	14
Cognac Hennessy XO <i>Cognac, Francia</i>	40	39

VERMUT & LICORES / LIQUORS / LICORS

	Abv%	
Carpano Antica Formula <i>Italia</i>	16.5	8
Disaronno Amaretto <i>Italia</i>	28	9
Fernet Branca Licor <i>Italia</i>	39	9
Bailey's <i>Irlanda</i>	17	9

CERVEZA / BEER / CERVESA

	Abv%	
Sapporo <i>Japón</i>	5	8
Estrella Damm <i>España</i>	5.4	7
Voll-Damm <i>España</i>	7.2	7
Free-Damm <i>España</i>	0	7

REFRESCOS / SOFT DRINKS / REFRESCOS

Coca Cola	4.5
Coca Cola Zero	4.5
Fever Tree <i>(Soda / Tonic / Ginger Ale / Ginger Beer)</i>	4.5
Schweppes Premium <i>(Limón / Naranja)</i>	4.5
Le Tribute Soda de Pomelo	4.5
Sprite	4.5
Red Bull	4.5

ZUMOS / JUICES / SUC

Naranja / Orange / Taronja	6
Cuckoo	5.5
<i>(Manzana, Melocoton, Piña, Clementina, Tomate)</i>	
<i>(Apple, Peach, Pineapple, Clementine, Tomato)</i>	
<i>(Poma, Préssec, Pinya, Clementina, Tomàquet)</i>	

HOKUSETSU SAKE

Exclusivo para Nobu / Exclusively to Nobu / Exclusiu per a Nobu

JUNMAI GINJO NOBU 71



100 ml



720 ml

Notas ricas e intensas y aromáticas con notas afrutadas.

8

70

Rich and coating. Intense and aromatic with orchard fruit notes.

Notes riques, intenses i aromàtiques amb notes afruitades.

JUNMAI DAIGINJO YURARA



100 ml



500 ml

Yurayura significa “Balanceo”. El sake reposa durante tres meses estando continuamente expuesto a vibraciones, modificando las características del producto.

18

88

Yurayura stands for “Wavy-Wavy”

The sake is kept for three months on trays that vibrates uninterrupted, affecting the characteristics of the product

Yurara significa “Balanceig”.

El sake reposa durant tres mesos estant continuament exposat a vibracions, modificant les característiques del producte.

JUNMAI DAIGINJO TK 40



100 ml



300 ml

Notas de flor de cerezo, melon blanco y rosas.

13

45

Gardenia flower with tropical fruit notes and a touch of sweet nuttiness.

Notes de flor de cirerer, meló blanc i roses.

R O O F ↑ T O P
COMIDA / FOOD / MENJAR

SELECCIÓN SIGNATURE

PLATOS FRÍOS

Ensalada César	21
Ensalada de Tomate con Cebolleta, Alcaparras Deshidratadas y Ventresca de Atún en Aceite de Oliva	19
Ensalada de Melón con Queso Feta, Menta Fresca, Olivada de Kalamata, Pepino y Almendras Tostadas	17
Anchoas 00 de Santoña con Salmorejo	24
Tartar de Atún con Kimchee, Sésamo y Soja	29
Tartar de Salmón	25
Carpaccio de Gamba Azul con Caviar Cítrico	35
Ceviche de Lubina con Leche de Coco	27
Lata de Caviar (50g)	250

PLATOS CALIENTES

Vieiras Gratinadas	25
Pulpo a la Brasa con Mayonesa, Ajo Crujiente y Patatas Baby	36
Brocheta de Pollo Teriyaki	26
Brocheta de Vieiras con Ponzu de Mostaza	36
Brocheta de Ternera Estilo Anticucho con Miso	38
Mini Hamburguesas de Wagyu	32

POSTRES

Yogurt Helado de Frutos Rojos	12
Sándwich Tropical	12
Helado Casero (Sorbete de Chocolate y Vainilla) – 2 Bolas	12
Tarta de Chocolate	12

SIGNATURE SELECTION

COLD DISHES

Caesar Salad	21
Tomato Salad with Spring Onion, Dried Capers and Belly Tuna in Olive Oil	19
Melon, Feta Cheese, Fresh Mint, Kalamata Dressing, Cucumber and Toasted Almond Salad	17
Anchovies 00 from Santoña with Salmorejo	24
Tuna Tartar Kimchee, Sesame and Soy	29
Salmon Tartar	25
Blue Shrimp Carpaccio with Citrus Caviar	35
Seabass Coconut Ceviche	27
Caviar Can (50g)	250

HOT DISHES

Gratinated Scallops	25
Grilled Octopus, Crunchy Garlic Mayo and Baby Potatoes	36
Chicken Teriyaki Skewers	26
Scallops Mustard Ponzu Skewers	36
Beef Miso Anticucho Skewers	38
Wagyu Sliders	32

DESSERTS

Red Berry Frozen Yogurt	12
Tropical Sandwich	12
Homemade Ice Cream (Chocolate Sorbet and Vanilla) – 2 Scoops	12
Chocolate Cake	12

SELECCIÓ SIGNATURE

PLATS FREDS

Amanida César	21
Amanida de Tomàquet amb Ceba Tendra, Tàperes Deshidratades i Ventresca de Tonyina en Oli d'Oliva	19
Amanida de Meló amb Formatge Feta, Menta Fresca, Olivada de Kalamata, Cogombre i Ametlles Torrades	17
Seitons 00 de Santoña amb Salmorejo	24
Tàrtar de Tonyina amb Kimchee, Sèsam i Soja	29
Tàrtar de Salmó	25
Carpaccio de Gamba Blava amb Caviar Cítric	35
Ceviche de Llobarro amb Llet de Coco	27
Llauna de Caviar (50g)	250

PLATS CALENTS

Vieires Gratinades	25
Pop a la Brasa amb Maionesa, All Cruixent i Patates Baby	36
Broqueta de Pollastre Teriyaki	26
Broqueta de Vieires amb Ponzu de Mostassa	36
Broqueta de Vedella Estil Anticucho amb Miso	38
Mini Hamburgueses de Wagyu	32

POSTRES

logurt Gelat de Fruits Vermells	12
Sàndvitx Tropical	12
Gelat Casolà (Sorbet de Xocolata i Vainilla) – 2 Boles	12
Pastís de Xocolata	12