

R O O F ↑ T O P

BEBIDAS / BEVERAGE / BEGUEDES

## CÓCTELES- COCKTAILS- CÒCTELS

### MEDITERRANEAN GOLD SANGRIA 18

Bacardi – White Wine – Fruits – Spices  
 Bacardi – Vino Blanco – Rum – Frutas – Espècies  
 Bacardi – Vi Blanc – Rom – Fruites Fresques – Espècies

### LEMON GINGER MIRAGE 19

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

### FLOREAL SPRITZ 19

Gardeum – Rosmery – Cava – Pinkfruit Soda - Mint  
 Gardeum – Romero – Cava – Soda de Pomelo - Menta  
 Gardeum – Romani’ – Cava – Soda d’Aranja - Menta

### PINK PANTHER 18

Pisco – Peanut – Orgeat – Rose – Supasawa – Lemon – Bitter  
 Pisco – Cacahuete – Rosas – Supasawa – Limon – Bittero  
 Pisco – Cacauet – Roses – Supasawa – Llimona – Bitter

### PASSION HARMONY 19

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

### MAZAGRAN BOULEVARDIER 19

Hibiki Harmony – Bitter – Sweet Vermouth – Coffee – Lemon  
 Hibiki Harmony – Bittero – Vermu’ dulce – Cafe’ - Limon  
 Hibiki Harmony – Bittero – Vermu’ dolc – Cafe’ - Llimona

## CÓCTELES COCKTAILS ZERO ALCOHOL

### NO SPRITZ 16

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 16

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

### SHICHIMI PASSION 16



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 / ESCUMÓS

Codorniu Ars Collecta Blanc de Blancs 2021		
<i>Cava, España</i>	--	64
Llopart Leopardi 2017	14	68
<i>Corpinnat, España</i>		
Louis Roederer Collection 245	28	165
<i>Reims, Francia</i>		
Billecart Salmon Rosé NV	--	250
<i>Ay, Francia</i>		
Dom Ruinat Blanc de Blancs 2013	--	575
<i>Reims, Francia</i>		



### BLANCO / WHITE / BLANC

Albariño de Fefiñanes 2024		
<i>Rias Baixas, España (Albariño)</i>	14	60
Sancerre Comte Lafond Domaine Ladoucette 2023	20	96
<i>Loire, Francia (Sauvignon Blanc)</i>		
Gaja Ca’ Marcanda Vistamare 2023	--	135
<i>Marche (Vermentino, Chardonnay)</i>		
Suertes del Marqués Vidonia V.P. 2024	--	175
<i>Valle de la Orotava, Tenerife (Listán Blanco)</i>		
Chablis Grand Cru Les Clos Christian Moreau Père & Fils 2020	--	220
<i>Chablis, Burgundy, France (Chardonnay)</i>		

### ROSADO / ROSÉ / ROSAT

Figüiere Première 2023		
<i>Côtes de Provence, Francia (Garnacha, Mourvèdre, Cinsault)</i>	15	70
Domaines Ott Château de Selle 2023	--	115
<i>Côtes de Provence, Francia (Garnacha, Cinsault, Syrah)</i>		

### TINTO / RED / NEGRE

Rioja Muga Crianza 2022		
<i>Rioja Alavesa, España (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)</i>	14	58
Crozes Hermitage Domaine les Bruyeres Cuvée Georges 2022	17	79
<i>Ródano Norte (Syrah)</i>		
Barbaresco Asili Cascina Luisini 2020	--	145
<i>Barbaresco (Nebbiolo)</i>		
Merry Edwards 2020	--	190
<i>Sonoma Coast, California (Pinot Noir)</i>		

## 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
Grey Goose Altius <i>Francia</i>	40	55
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
Outer <i>España</i>	40	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
Patron El Alto <i>Jalisco</i>	35	75

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
Suntory Yamazaki 12 <i>Osaka</i>	43	48

## 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
Brugal Doble Reserva <i>Republica Dominicana</i>	38	18
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 Classico <i>Italia</i>	16	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 / CERVEZA	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.*

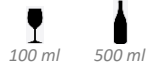
8

74

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

*Notes riques, intenses i aromàtiques amb notes afrutades.*

### 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

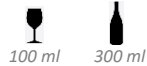
*Yurayura stands for “Wavy-Wavy”*

*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.*

14

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 ENTRANTES

Edamame con Miel y Trufa	11
Calamares Fritos	20
Baja Tacos (1 ud)	10
Bao de Bogavante con Salsa Cremosa de Jalapeño (2 uds.)	36
Tacos de Lomo Saltado (4 uds)	24
Patatas Fritas Nobu	8
Pimientos del Padrón	9

## PLATOS FRÍOS

Ensalada César	21
Ensalada de Melón con Vinagreta de Kalamata	17
Ensalada de Bogavante con Mango y Aguacate	23
Ensalada de Tomate y Ventresca	19
Tartar de Salmón con Aguacate	25
Tartar de Atún con Kimchee	29
Ceviche de Lubina	27

## PLATOS CALIENTES

Bikini de Salmón con Caviar	39
Pulpo a la Brasa con Mayonesa Picante	36
Brochetas de Pollo con Teriyaki	26
Mini Hamburguesas de Tofu y Shitake	24
Mini Hamburguesas de Pollo	24
Mini Hamburguesas de Wagyu	32

## POSTRES

Sorbete de Yogur con Frutos Rojos	14
Plato de Fruta	12
Tarta de Queso	15
Tiramisú de Matcha	15

*Si posee alguna restricción dietética o alergia alimentaria, le rogamos informar a su camarero*

## SIGNATURE SELECTION APPETIZERS

Honey Truffle Edamame	11
Squid Salt & Pepper	20
Baja Tacos (1 pc)	10
Lobster Bao Creamy Jalapeño Salsa (2 pcs)	36
Lomo Saltado Tacos ( 4 pcs)	24
Nobu Fries	8
Padron Peppers	9

## COLD DISHES

Caesar Salad	21
Melon Salad with Kalamata Dressing	17
Lobster Salad with Mango and Avocado	23
Tomato Salad with Tuna Belly	19
Salmon Tartare with Avocado	25
Tuna Tartare with Kimchi	29
Seabass Ceviche	27

## HOT DISHES

Salmon Bikini with Caviar	39
Grilled Octopus, Crunchy Garlic Mayo	36
Chicken Teriyaki Skewers	26
Tofu & Shiitake Sliders	24
Chicken Sliders	24
Wagyu Sliders	32

## DESSERTS

Red Berries Frozen Yogurt	14
Fresh Fruit Plate	12
Cheesecake	15
Matcha Tiramisu	15

*If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your waiter*

## SELECCIÓ SIGNATURE ENTRANTS

Edamame amb Mel i Tòfona	11
Calamars Fregits	20
Baja Tacos (1u)	10
Bao de Llamàntol amb Salsa Cremosa de Jalapenyo (2 u)	36
Tacos de Lomo Saltado (4 u)	24
Patates Fregides Nobu	8
Pebrots del Padró	9

## PLATS FREDS

Amanida Cèsar	21
Amanida de Meló amb Vinagreta de Kalamata	17
Amanida de Llamàntol amb Mango i Alvocat	23
Amanida de Tomàquet amb Ventresca	19
Tartar de Salmó amb Alvocat	25
Tartar de Tonyina amb Kimchi	29
Ceviche de Llobarro	27

## PLATS CALENTS

Bikini de Salmó amb Caviar	39
Pop a la Brasa amb Maionesa Picant	36
Broquetes de Pollastre amb Teriyaki	26
Mini Hamburgueses de Tofu i Shiitake	24
Mini Hamburgueses de Pollastre	24
Mini Hamburgueses de Wagyu	32

## POSTRES

Sorbet de logurt amb Fruits Vermells	14
Pastís de formatge	15
Plat de fruita	12
Tiramisú de matcha	15