



NOBU HOTEL

BARCELONA

Menús de Navidad

Celebraciones al estilo Nobu

Este año, lleva la cena de empresa a otro nivel. Desde una comida privada en la planta 23 hasta una fiesta para toda la oficina, los éxitos del año merecen brindarse en las alturas. En Nobu Barcelona hemos diseñado propuestas gastronómicas al estilo Nobu en un entorno inolvidable.

Y para poner el broche final a la velada, deja el coche a un lado y sube directamente a tu habitación. Disfruta de una tarifa especial de alojamiento y termina la noche con total comodidad.

NOBU HOTEL
BARCELONA

Menú Festivo Catalán I

Para compartir

Ensaladilla Catalana de Marisco

Escalope de Foie con Huevo Poché con Trufa y Setas de Temporada

Selección de Croquetas

Plato principal (a elegir)

Canelón de Pollo de Granja al Estilo Tradicional Catalán

Solomillo de Ternera, Pastel de Patata y Guarnición de Temporada

Mel i Mató

Turrones y Barquillos

NOBU HOTEL
BARCELONA

A vertical photograph on the left side of the page shows a glass of red wine with raspberries and ice cubes, and a white plate with a small portion of food. The background is dark.

Menú Festivo Catalán II

Para compartir

Escalope de Foie con Huevo Poché con Trufa y Setas de Temporada
Selección de Croquetas Caseras del Chef

Entrante (individual)

Esqueixada de Bacalao, Granada y Aliño de AOVE

Plato principal (a elegir)

Canelón de Pollo de Granja al Estilo Tradicional Catalán
Solomillo de Ternera, Pastel de Patata y Guarnición de Temporada

Mousse de Turrón
Sorbete de Ratafia
Turrones y Barquillos

NOBU HOTEL
BARCELONA

Menú Festivo Nobu

Chutoro con Salsa de Sésamo Negro y Jalapeño

Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado

Selección de Sushi

Pargo Rojo con Salsa de Pasas

Costilla de Wagyu Cocinada a Baja Temperatura y Mole de Miso

Pavlova Exótica

NOBU HOTEL
BARCELONA



Canapé de Navidad

Tartaletas de Merluza con Salsa Holandesa

Trufas de Queso de Cabra con Miel y Sésamo

Mini Brioche de Langosta

Sandwich de Pulled Pork

Croquetas de Boletus y Trufa Negra

Tartar de Atún Rojo con Salsa Kimchi

Tomates Cherry Rellenos de Ventresca de Atún

Brochetas de Pulpo con Mayonesa de Ajo

Hojaldre de Chistorra y Sésamo Negro

Calamares Fritos con Mayonesa de Hierba Limón

Petit Fours Navideños y Selección de Turrónes



Bodega

Añade un cóctel de bienvenida

Todos los paquetes incluyen agua, refrescos, cerveza, cafés y té

SABORES DE CATALUÑA

Espumoso: Parxet Cuvée 21
Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

Blanco: L'Ànec Mut
Penedès (Xarel·lo)

Tinto: El Pispà
Montsant (Garnacha, Cariñena)

*Upgrade a champán

SELECCIÓN DE CLÁSICOS ESPAÑOLES

Espumoso: Raventós i Blanc de la Finca
Conca del Riu Anoia (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Blanco: Albariño de Fefiñanes
Rías Baixas (Albariño)

Tinto: Muga Crianza
Rioja (Tempranillo Blend)

*Upgrade a champán

COLECCIÓN PREMIUM FRANCESA

Espumoso: Louis Roederer Collection 245
Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

Blanco: Chablis William Fevre
Burdeos (Chardonnay)

Tinto: Côte de Nuis Louis Latour 2021
Burdeos (Pinot Noir)

Barra Libre

EXTRAS
Cerveza
Vino
Cerveza & Vino

ENTRY LEVEL

Whiskey: Dewar's Japanese Smooth
Gin: Bombay Sapphire
Vodka: Ketel One
Tequila: Cazadores Silver
Ron: Bacardi Blanco

DELUXE

Whiskey: Dewar's 12
Gin: Tanqueray 10
Vodka: Grey Goose
Tequila: Patron Silver
Ron: Bacardi 8
Aperitivos, licores y refrescos

PREMIUM

Whiskey: Glenfiddich 12
Whiskey Japonés: Nikka Days
Gin: Bombay Sapphire Premium Cru
Gin Japonés: Roku Gin
Vodka: Belvedere
Tequila: Patron Reposado
Ron: Santa Teresa 1796
Cognac: Hennessy VSOP
Aperitivos, licores y refrescos

*Mínimo 12 personas.

**Los paquetes de barra libre solo están disponibles después del servicio de cóctel y/o almuerzo/cena

NOBU HOTEL
BARCELONA

Cata de Sakes

*Sujeto a disponibilidad.
Recomendado para grupos reducidos de hasta 20 personas.

EXPERIENCIA CLÁSICA

Junmai-shu
Seco, Terroso, Arroz

Junmai Ginjo 71
Dinámico, Ligero, Ácido

Black Label “The Original”
Cremoso, Melocotón, Plátano

EXPERIENCIA DAIGINJO

Junmai Daiginjo “The Sake”
Flores de cerezo, Rosas, Fragante

Junmai Daiginjo TK40
Tropical, Floral, Dulce

Daiginjo YK35
Lychee, Piel de Plátano, Mazapán

EXPERIENCIA PREMIUM

Ongakushu 10 Years Old
Suave, Avellanado, Especiado

Ginjo Nigori
Coco, Yogur, Agridulce

Daiginjo YK35 Enshinbunri
Sabroso, Melón, Umami

Condiciones

Grupos a partir de 11 personas
Minutas incluidas en el precio
Microfonía incluida en el precio
Los precios son por persona
IVA 10% no incluido
Precio especial en habitaciones (a consultar con Sales)

- Extras bajo petición (consultar tarifas):
- Centros de mesas
 - Luces de colores y decoración (en salas)

Menús disponibles según espacios:

	Catalán I & II	Festivo Nobu	Canapé
Salas Sakura y Kaze	Almuerzo / Cena	Almuerzo / Cena	Almuerzo / Cena
Nobu Restaurant Main Dining Room	Almuerzo	Almuerzo / Cena	Almuerzo
Nobu Restaurant Private Dining Room	Almuerzo	Almuerzo / Cena	Almuerzo

Contacto

Para más información y reservas, contacta a:

inquiries-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 828

NOBU HOTEL BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

NOBU HOTEL
BARCELONA