



CAP D'ANY 2026

OMAKASE DE CAP D'ANY

Santen Mori

Selecció del Xef d'Entrants de Temporada

Cranc Reial amb Salsa de Sisho i Enciam Amanit amb Yuzu

Vieira amb Escuma de Coliflor, Ponzu i Caviar

Selecció de Sushi

Llobarro Xilè amb Tomàquet Rostit, Jalapeño i Ponzu Amazu

Wagyu Xilè amb Parmentier de Moniato, Adobats i Teriyaki PX

Poire Noire

475€

*El preu inclou una ampolla de xampany Louis Roederer Collection 246 per a dues persones, aigua, refrescos i cafès.



OMAKASE DE CAP D'ANY AMB VISTES A MONTJUÏC

Gaudeix d'un dels millors miradors de la ciutat i d'unes vistes privilegiades als focs artificials per donar la benvinguda al nou any.

L'experiència Signature Omakase amb vistes a Montjuïc (675 €) inclou:

- Menú degustació Omakase especial de Cap d'Any
- Vistes privilegiades als focs artificials de Montjuïc des del Private Dining Room de Nobu Restaurant
- Una ampolla de xampany Cristal de Louis Roederer per a dues persones
- Aigua, refrescos i cafès

Menús vegetarians, vegans, sense lactosa i sense gluten disponibles sota petició.

Tots els menús es poden adaptar a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, així com a determinades restriccions dietètiques (consulteu amb el Restaurant).

*Les experiències gastronòmiques de Cap d'Any inclouen DJ en directe després del sopar.



OMAKASE INFANTIL

Santen Mori

Croquetes de Pernil Ibèric - Broquetes de Pollastre Teriyaki - Calamar Cruixent amb Tamari i Mel

Udon amb Bolonyesa de Wagyu

Mini Sliders de Pollastre Ecològic

Pastís de Xocolata i Praliné

210€

*El preu inclou dos còctels sense alcohol, aigua i refrescos.

**El menú infantil està disponible exclusivament per a nens de fins a 12 anys.



Per a més informació i reserves, contacteu:

dine-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 800

NOBU RESTAURANT BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

