



NOCHEVIEJA 2026

OMAKASE DE NOCHEVIEJA

Santen Mori

Selección del Chef de Entrantes de Temporada

Cangrejo Real con Salsa de Sisho y Lechuga con Aliño de Yuzu

Vieira con Espuma de Coliflor, Ponzu y Caviar

Selección de Sushi

Lubina Chilena con Tomate Asado, Jalapeño y Ponzu Amazu

Wagyu Chileno con Parmentier de Boniato, Encurtidos y Teriyaki PX

Poire Noire

475€

*El precio incluye una botella de champán Louis Roederer Collection 246 para dos, agua, refrescos y cafés.



OMAKASE DE NOCHEVIEJA CON VISTAS A MONTJÜIC

Disfruta de uno de los mejores miradores de la ciudad y de unas vistas privilegiadas a los fuegos para dar la bienvenida al nuevo año.

La experiencia signature del Omakase con vistas a Montjüic (675€) incluye:

- Menú degustación Omakase especial de Nochevieja
- Vistas privilegiadas a los fuegos artificiales de Montjüic desde el Private Dining Room de Nobu Restaurant
- Una botella de champán Cristal de Louis Roederer para dos personas
- Agua, refrescos y cafés

Menús vegetarianos, veganos, sin lactosa y sin gluten disponibles bajo petición.

Todos los menús pueden adaptarse a alergias e intolerancias alimentarias, así como a determinadas restricción dietéticas (consultar con Restaurante).

*Las experiencias gastronómicas de Nochevieja incluyen DJ en directo después de la cena.



OMAKASE INFANTIL

Santen Mori

Croquetas de Jamón Ibérico - Brochetas de Pollo Teriyaki - Calamar Crujiente con Tamari y Miel

Udon con Boloñesa de Wagyu

Mini Sliders de Pollo Ecológico

Pastel de Chocolate & Praliné

210€

*El precio incluye dos mócteles, agua y refrescos.

**El menú infantil está disponible exclusivamente para niños de hasta 12 años.



Para más información y reservas, contacta a:

dine-barcelona@nobuhotels.com

+34 936 428 800

NOBU RESTAURANT BARCELONA

Avinguda de Roma, 2-4

08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

