



NOBU

M A R B E L L A

SHUKO

Edamame	10
Pimientos de Padrón Den Miso	14

TACOS

(2 tacos por orden)

Salmón New Style	16
Atún Karashi	19
Bogavante Shiso	28
Shiitake Picante	12

PLATOS FRÍOS

Arroz Crujiente con Atún Picante	24
Arroz Crujiente con Salmón Picante	18
Arroz Crujiente con Aguacate	16
Tartar de Toro con Caviar	39
Tartar de Salmón con Caviar	36
Tartar de Ternera	54
Pez Limón Jalapeño	32
Sashimi de Pescado Blanco con Salsa de Nashi y Shiso	38
Sashimi New Style	28
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	30
Sashimi de Pescado Blanco con Aliño de Yuzu, Cebolla y Ponzu	32
Sashimi de Atún con Caviar y Aceite de Oliva Virgen Extra	65
Ensalada César Nobu	26
<i>Aguacate 7 Gambas 16 Bogavante 26 Pollo 8</i>	
Ensalada de Kale y Sandía con Aliño de Yuzu y Ponzu	18
Ensalada Griega al Estilo Nobu	22

CAVIAR

50 g	100 g
200	350

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

PLATOS CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	48
Tempura de Gamba de Roca Cremosa Picante, Cremosa Jalapeño o Ponzu	38
Tempura de Gamba de Roca con Tres Salsas	42
Broccolini con Sake y Soja Picante	20
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	38
Filete de Wagyu A5 Japonés	160
Solomillo de Wagyu Chileno con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	48

NIGIRI Y SASHIMI

(precio por pieza)

SUSHI MAKI

			<i>Temaki</i>	<i>Maki</i>
Atún	10	Atún	16	18
Toro	12	Atún Picante	17	19
O-Toro	14	Salmón	15	17
Pez Limón	10	Salmón Picante	16	18
Salmón	9	Salmón, Aguacate y Jalapeño	24	28
Lubina	8	California	23	25
Cangrejo	13	Especial de la Casa	-	25
Wagyu A5 Japonés	15	Pepino y Sésamo	7	9
Anguila	12	Verduras	10	12

SANDWICHES AL ESTILO NOBU

Club Sándwich de Pollo	26
Club Sándwich de Aguacate	24

POSTRES

Tarta de Queso Nobu	16
Mochi hecho a mano de Nobu	18
Barras de Helados	10
Brownie con Caramelo de Miso	15

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.