



12:30H. - 17:30H.

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 €

SANDWICHES AL ESTILO NOBU

Club Sándwich de Pollo	26
Club Sándwich de Aguacate	24

NIGIRI & SASHIMI

(precio por pieza)

Atún	10
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	10
Salmón	9
Lubina	8
Cangrejo	13
Wagyu A5 Japonés	15
Anguila	12

SUSHI MAKI

	Cut
Atún	18
Atún Picante	19
Salmón	17
Salmón Picante	18
Salmón, Aguacate y Jalapeño	28
California	25
Especial de la Casa	25
Pepino y Sésamo	9
Verduras	12

PLATOS CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	48
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	38
Solomillo de Wagyu Chileno con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	48
Filete de Wagyu A5 Japonés	160
Broccolini con Sake y Soja Picante	20

Consulte a su camarero la selección disponible de vinos, sake y cervezas japonesas.

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

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