

NOBU POOL

SHUKO

Edamame 10
Edamame

Pimientos de Padrón Den Miso 14
Padron Peppers Den Miso

PLATOS FRÍOS · COLD DISHES

Arroz Crujiente con Atún Picante 24
Crispy Rice with Spicy Tuna

Arroz Crujiente con Salmón Picante 18
Crispy Rice with Spicy Salmon

Arroz Crujiente con Aguacate 16
Crispy Rice with Avocado

Pez Limón Jalapeño 32
Yellowtail Jalapeño

Sashimi de Pescado Blanco con Salsa de Nashi y Shiso 38
Whitefish Sashimi Nashi Shiso Salsa

Sashimi New Style 28
New Style Sashimi

Tataki de Salmón con Karashi Su Miso 30
Salmon Tataki Karashi Su Miso

Sashimi de Pescado Blanco con Aliño de Yuzu, Cebolla y Ponzu 32
Whitefish Sashimi Yuzu Onion Ponzu Dressing

Sashimi de Atún con Caviar y Aceite de Oliva Virgen Extra 65
Tuna Sashimi with Caviar and Extra Virgin Olive Oil

Ensalada César Nobu 26
Añadir: Aguacate · Gambas · Bogavante · Pollo 7 · 16 · 26 · 8
Nobu Caesar Salad | Add: Avocado · Shrimp · Lobster · Chicken

Ensalada de Kale y Sandía con Aliño de Yuzu y Ponzu 18
Kale and Watermelon Salad with Yuzu Ponzu Dressing

Ensalada Griega al Estilo Nobu 22
Nobu Style Greek Salad

CAVIAR

50 g · 100 g

200 · 350

SANDWICHES AL ESTILO NOBU · NOBU STYLE SANDWICHES

Club Sándwich de Pollo

26

Chicken Club Sandwich

Club Sándwich de Aguacate

24

Avocado Club Sandwich

Sliders de Wagyu al Estilo Nobu

38

Nobu Style Wagyu Sliders

POOL & LUNCH

Cocina / Kitchen: 12.30 - 5.30 pm

NIGIRI & SASHIMI

precio por pieza · price per piece

Atún · <i>Tuna</i>	10
Toro · <i>Toro</i>	12
O-Toro · <i>O-Toro</i>	14
Pez Limón · <i>Yellowtail</i>	10
Salmón · <i>Salmon</i>	9
Lubina · <i>Sea Bass</i>	8
Cangrejo · <i>Crab</i>	13
Wagyu A5 Japonés · <i>Japanese A5 Wagyu</i>	15
Anguila · <i>Eel</i>	12

SUSHI MAKI

cut

Atún · <i>Tuna</i>	18
Atún Picante · <i>Spicy Tuna</i>	19
Salmón · <i>Salmon</i>	17
Salmón Picante · <i>Spicy Salmon</i>	18
Salmón, Aguacate y Jalapeño · <i>Salmon, Avocado & Jalapeño</i>	28
California · <i>California</i>	25
Especial de la Casa · <i>House Special</i>	25
Pepino y Sésamo · <i>Cucumber & Sesame</i>	9
Verduras · <i>Vegetable</i>	12

POSTRES · DESSERTS

Barras de Helados <i>Ice Cream Bars</i>	10
--	----

CÓCTELES · COCKTAILS

Ginger & Jalapeño Margarita

22

Tequila Reposado, Triple Seco, Lima, Kumquat, Agave, Fruta de la Pasión, Jalapeño, Jengibre
Reposado Tequila, Triple Sec, Lime, Kumquat, Agave, Passion Fruit, Jalapeño, Ginger

Lychee Colada

22

Vodka Haku, Lychee, Limón, Coco, Arándano
Haku Vodka, Lychee, Lemon, Coconut, Blueberry

Mastiha Mojito

22

Mastiha, Lima, Azúcar, Hierbabuena
Mastiha, Lime, Sugar, Mint

Labdanum Sour

22

Ginebra Roku, Limón, Labdanum, Yuzu, Clara de Huevo, Cereza
Roku Gin, Lemon, Labdanum, Yuzu, Egg White, Cherry

Papasito

22

Bacardi 8, Bacardi Carta Blanca, Licor de Regaliz, Lima, Fruta de la Pasión
Bacardi 8, Bacardi White Label, Licorice Liqueur, Lime, Passion Fruit

BEBIDAS · DRINKS

Café · Coffee 6

Espresso, Café con Leche, Americano, Cappuccino
Espresso, Latte, Americano, Cappuccino

Té · Tea 6

Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jazmín
Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jasmine

Zumos · Juices 9

Manzana Orgánico, Lychee, Fruta de la Pasión, Mango
Organic Apple, Lychee, Passion Fruit, Mango

Recién Exprimidos · Freshly Squeezed 9

Naranja · Orange

Coco Natural · Fresh Coconut 22

Coco Natural · Fresh Coconut

VINOS · WINES

BLANCO / WHITE

Fento Eulogio Pomares. Rías Baixas, Spain. (Albariño) 14 / 55

Attitude Domaine Pascal Jolivet. Loire, France (Sauvignon Blanc) 17 / 85

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Whispering Angel. Côte de Provençe, France (Blend) 17 / 90

VINO TINTO / RED WINE

Erial. Ribera del Duero, Spain. (Tempranillo) 14 / 60

CHAMPAGNE

Ruinart Brut. Reims 28 / 160

Ruinart Blanc de Blancs Brut. Reims 35 / 220

CHAMPAGNE ROSADO / ROSÉ CHAMPAGNE

Ruinart Rosé. Reims 190

ESPUMOSO / SPARKLING

Raventos de Nit Rosé. Sant Sadurní D'Anoia, Spain. 17 / 85

COMBINADOS · *SPIRITS*

Whisky

Suntory Toki	22 / 290
Jack Daniel's	20 / 260
Buffalo Trace	22 / 290
Macallan Double Cask 12	24 / 315

Vodka

Suntory Haku	23 / 300
Ketel One	23 / 300
Beluga Noble	25 / 330
Grey Goose	22 / 290

Gin

Suntory Roku	22 / 290
Tanqueray N° TEN	25 / 330
Bombay Sapphire Premier Cru	25 / 330
Hendrick's	24 / 320
Monkey 47	30 / 390

Ron / Rum

Brugal Gran Reserva 1888	24 / 315
Diplomático Reserva Exclusiva	24 / 315
Zacapa Centenario 23	28 / 365

Tequila

Nobu 2008 Reserve Extra Añejo by Qui Tequila	85 / 1.100
Don Julio Blanco	24 / 315
Patrón Reposado	25 / 325
Don Julio Reposado	26 / 340
Don Julio 1942	50 / 650

Refrescos / *Soft Drinks*

Agua sin Gas / <i>Mineral Water</i>	6
Agua con Gas / <i>Sparkling Water</i>	6
Cerveza de Grifo / <i>Draft Beer</i> Kirin	9

CÓCTELES SIN ALCOHOL · *MOCKTAILS*

Watermelon Pop 18

Aloe Vera, Sandía, Yuzu

Aloe Vera - Watermelon - Yuzu

Palosanto Lemonade 18

Seedlip Garden - Palosanto - Vainilla - Limonada Siciliana

Seedlip Garden - Palosanto - Vanilla - Sicilian Lemonade

Milano Aperitivo 18

Lyres Italian Spritz - Lyres Coffee Originale - Orgeat - Café - Soda de Pomelo

Lyres Italian Spritz - Lyres Coffee Originale - Orgeat - Coffee - Grapefruit Soda

SMOOTHIES

Berry Cooler 18

Naranja - Piña - Coco - Frambuesa - Plátano

Orange - Pineapple - Coconut - Raspberry - Banana

Shinsen'na Avocado 18

Aguacate - Plátano - Espinaca - Pera

Avocado - Banana - Spinach - Pear