NOBU

MARBELLA

SHUKO

Edamame	10
Pimientos de Padrón Den Miso	14

TACOS

(2 tacos por orden)

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

PLATOS FRÍOS

Arroz Crujiente con Atún Picante	25
Arroz Crujiente con Salmón Picante	24
Arroz Crujiente con Aguacate	18
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 Nashi Salsa	38
Sashimi New Style	30
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	32
Sashimi de Salmonete con Salsa de Yuzu, Cebolla y Ponzu	32
Sashimi de Atún con Caviar y Aceite de Oliva Virgen Extra	65
Ensalada César Nobu	26
Aguacate 7 *Pollo 8* *Bogavante 26*	
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	28
Aguacate 7 *Bogavante 26*	

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 con Dos Salsas	45
Broccolini con Sake y Soja Picante	20
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	38
Filete de Wagyu Japonés A5	160
Solomillo de Wagyu con Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	52

NIGIRI Y SASHIMI

(precio por pieza)

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

SUSHI MAKI

	Temaki	*Maki*
Atún	16	18
Atún Picante	17	19
Salmón	15	17
Salmón Picante	16	18
Salmón, Aguacate & Jalapeño	24	28
Anguila y Pepino	18	20
Pez Limón Jalapeño	15	17
California	23	25
Especial de la Casa	-	25
Pepino y Sésamo	7	9
Verduras	10	12
Aguacate	8	10

POSTRES

Tarta de Queso Nobu	16
Barras de Helados	10
Brownie con Caramelo de Miso	15
Selección de Frutas de Temporada	16

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.