New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

NOBU THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 7 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

CHU TORO TATAKI AND CAVIAR *Sesame and Truffle Dressing*	*TATAKI DE CHU TORO Y CAVIAR* *Aliño de Sésamo y Trufa*
RED SHRIMP, SCALLOP AND CAVIAR *White Miso Citrus Dressing*	*GAMBA ROJA, VIERA Y CAVIAR* *Aliño de Miso Blanco y Cítricos*
NOBU SUSHI SELECTION	*SELECCIÓN DE SUSHI NOBU*
YELLOWTAIL *Yuzu Truffle Mizuna*	*PEZ LIMÓN* *Mizuna con Yuzu y Trufa*
JAPANESE A5 WAGYU TENDERLOIN *Yakitori with Foie Gras*	*SOLOMILLO DE WAGYU A5 JAPONÉS* *Yakitori con Foie Gras*
MONT BLANC *Chestnut, Pear and Hazelnut*	*MONT BLANC* *Castaña, Pera y Avellana*
LUCKY GRAPES	*UVAS DE LA SUERTE*

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART BRUT

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD

RED WINE | VINO TINTO ROZAS 1ER CRU



NOBU MARBELLA

Menu (drinks not included) starting at | Menú (bebidas no incluidas) desde EUR 550 · Wine pairing menu starting at | Menú con bodega desde EUR 700
Upgrade your Champagne package to Dom Pérignon Vintage starting at | Mejora tu paquete de Champagne a Dom Pérignon Vintage desde EUR 800
Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

T. +34 682 11 22 33 | nobu@puenteromano.com