

# Menús de Grupos Navidad

**NOBU HOTEL**  
SAN SEBASTIÁN



# Menú Family Style

## FAMILY STYLE A

Edamame con Sal de Bonito

Salmón New Style

Maíz Asado con Miso Deshidratado

Selección de Sushi

Trucha Ártica con Mantequilla de Ponzu y Espinacas

Crujientes

Pollo Cocinado a Fuego Lento con Setas Silvestres y

Romero Teriyaki

Postre:

Basque Yuzu Cheesecake, Helado de Suntory

Whisky & Miso Toffee

75 euros

## FAMILY STYLE B

Pimientos Sishito con Miso y Menta

Tataki de Atún con Aderezo Matsuhisa

Ensalada Templada de Setas con Trufa y Yuzu

Selección de Sushi

Lubina con Miel Trufada y Yuzu Kosho

Pechuga de Pato con Puré de Patata y

Wasabi, Pasas Caramelizadas y Salsa Umami

Postre:

Flan de Castañas, Espuma de Tonka y

Ganache de Chocolate Negro

95 euros

## FAMILY STYLE C

Guisantes con Chili Garlic

Hamachi Jalapeño

Ensalada de Espinacas

y Cangrejo Real a la Parrilla

Selección de Sushi

Lubina Chilena y Dashi Ponzu

Txuleta con Miel y Anticucho

Postre:

Bento Box de Chocolate, Helado Especiado

& Crema Inglesa de Vainilla

110 euros

**NOBU HOTEL**  
SAN SEBASTIÁN

# Menú Canapé

## CANAPÉ A

Edamame con Trufa  
Salmón Karashi Su Miso  
Tacos de Pollo Antichucho y Miel  
Croquetas de Bacalao Negro  
Tempura de Gamba Roll  
Bao de Tofu y Txangurro

Postre:

Mini Pastel Vasco

80 euros

\*2 pieces per person

## CANAPÉ B

Piparras con Miso y Menta  
Tataki de Atún  
Tacos de Costilla Cocinada a Fuego Lento  
Croquetas de Foie y Hongos  
Gambas en Tempura Picante  
Salmón y Aguacate Roll  
Unagi Roll

Postre:

Mini Choux de Praliné

90 euros

\*2 pieces per person

## CANAPÉ C

Gilda Nobu  
Hamachi con Jalapeño  
Arroz Crujiente con Salmón  
Croquetas de Lubina Chilena  
Panceta de Cerdo con Miso Picante  
Vieira y Foie Gras  
Atún Picante Roll  
Cangrejo Roll

Postre:

Whisky Cappuccino

100 euros

\*2 pieces per person

**NOBU HOTEL**  
SAN SEBASTIÁN

# Condiciones de Contratación

## Condiciones de reserva:

- El evento se formalizará tras la aceptación del presupuesto mediante firma del contrato por parte del cliente.
- Una vez confirmado el evento se abonará un anticipo del 30% del mismo.
- Una semana antes del evento se abonará el 70% restante.
- En caso de realizar cualquier modificación tras el prepago del evento, se procederá al pago en la factura final tras el mismo.
- Los precios reflejados en el dossier llevan IVA incluido.
- El cliente deberá confirmar el nº final de asistentes 7 días previos al evento.
- Es necesario dar aviso de posibles alergias o intolerancias con, por lo menos, 72h de antelación al evento.
- Los menús que se muestran aceptan modificaciones que pueden alterar su coste.

## Condiciones de cancelación:

- Si el evento se cancela 15 días antes del mismo tendrá un coste del 50%
- En caso de cancelar tras los 15 días antes del evento se cobrará el 100% del mismo

## Solicitud de extras:

- Necesidades de servicios audiovisuales bajo presupuesto.
- Solicitar presupuesto sobre decoración floral para el evento.

# Contacto

Para más información y reservas, contacta en:

[lacosta@nobuhotels.com](mailto:lacosta@nobuhotels.com)

+34 663 103 211

+34 843 998 888

NOBU HOTEL SAN SEBASTIÁN

Paseo Miraconcha, 32

20007 San Sebastián

[nobuhotels.com/san-sebastian](http://nobuhotels.com/san-sebastian)

***NOBU HOTEL***  
SAN SEBASTIÁN