

Vegetarian New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegetariano

NOBU WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

BEETROOT AND DAIKON CARPACCIO | CARPACCIO DE REMOLACHA Y DAIKON

Orange gel, dry miso and caviar | Gel de naranja, miso deshidratado y caviar

ROASTED PUMPKIN CEVICHE | CÉVICHE DE CALABAZA ASADA

Choclo

JOSPER ROASTED LEEK | PUERRO ASADO AL JOSPER

White miso truffle and crispy mushrooms | Miso blanco y trufa con setas crujientes

NOBU SUSHI SELECTION | SELECCIÓN DE SUSHI NOBU

SALSIFY TAGLIATELLE | TAGLIATELLE DE SALSIFÍ

Chimichurri and mushrooms | Chimichurri y setas

TOFU STEAK | FILETE DE TOFU

Brown rice sauce | Salsa de arroz integral

ALMOND PANNA COTTA | PANNA COTTA DE ALMENDRA

Kalamansi and ginger | Kalamansi y jengibre

LUCKY GRAPES | UVAS DE LA SUERTE

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE DOMAINE DE MONTILLE | Pinot Noir



Menu (drinks not included) | Menú (bebidas no incluidas) **EUR 550**

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 700**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 800**

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