



WWW.NOBURESTaurants.COM

📷 NOBUMARBELLA

NOBU FRÍO CLÁSICO

| | |
|--|----|
| Tartar de Toro o Pez Limón con Caviar | 39 |
| Tartar de Salmón con Caviar | 34 |
| Pez Limón Jalapeño | 30 |
| Tiradito | 28 |
| New Style Sashimi | 26 |
| Tataki de Atún con Tosazu | 30 |
| Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa | 32 |
| Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón | 42 |
| Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa | 17 |
| Ensalada de Shiitake Crujiente con Aliño de Sésamo | 20 |
| Tataki de Salmón con Karashi Su Miso | 28 |
| Pasta Inaniwa con Bogavante | 42 |
| Ostras con Salsas Nobu | 33 |
| Ceviche de Marisco | 32 |
| Maki de Atún en Tempura | 30 |

OMAKASE

Signature 95€

Maridaje de Vinos del Sumiller 65€

Marbella 130€

Maridaje de Vinos del Sumiller 85€

No son aplicables descuentos en los menús de degustación.

AHORA

| | |
|--|----|
| Arroz Crujiente con Aguacate o Salmón Picante | 24 |
| Arroz Crujiente con Atún Picante, Pez Limón Picante o Cangrejo Picante | 28 |
| Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado | 26 |
| Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado | 27 |
| Ensalada de Espinacas con Gambas o Bogavante y Miso Deshidratado | 44 |
| Salmonete Soasado al Estilo Marbella | 35 |
| Toro Karashi Su Miso con Setas | 40 |
| Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo | 11 |
| Tartar de Ternera de Wagyu Chilena con Crujientes de Nori | 45 |

NOBU CALIENTE CLÁSICO

| | |
|--|----|
| Bacalao Negro con Miso | 46 |
| Bacalao Negro sobre Lechuga | 28 |
| Tempura de Gamba de Roca Cremosa Picante o Salsa Ponzu Mantequilla | 34 |
| Langostinos y Bogavante con Aliño Picante de Limón | 38 |
| Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta | 50 |
| Toban Yaki de Pollo | 34 |
| Toban Yaki de Marisco | 38 |
| Toban Yaki de Ternera | 38 |
| Solomillo con Salsa Teriyaki, Anticucho o de Wasabi y Pimienta | 48 |
| Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano | 42 |
| Tempura de Cangrejo Real con Florida Ponzu | 50 |
| “Pasta” de Calamar con Salsa Ligera de Ajo | 33 |
| Salmón con Salsa Ponzu Mantequilla y Espinaca Crujiente | 38 |
| Pollo Jidori con Salsa Teriyaki, Anticucho o de Wasabi y Pimienta | 34 |
| Lubina Mediterránea con Yuzu, Soja y Jalapeño Salsa | 35 |

WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA - A5

| | | |
|-----------|------------|---------------------|
| New Style | Tataki | 75 gramos por 80€ |
| Filete | Toban Yaki | 150 gramos por 160€ |

AHORA

| | |
|--|----|
| Merluza Chilena Umami | 42 |
| Merluza Chilena con Dashi Ponzu | 45 |
| Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho | 45 |
| Nobu Wagyu Sliders (2 pzs) | 31 |
| Empanadillas de Wagyu con Salsa Ponzu Mantequilla | 35 |
| Vieiras, Foie y Miso de Vainilla | 40 |
| Tempura de Urta con Amazu Ponzu | 42 |
| Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel | 46 |
| Chuletas de Cordero con Chimichurri de Cilantro y Maíz Asado | 45 |

TEMPURA

(2 Tempuras Por Orden)

| | |
|--------------------------------|----|
| Langostino | 14 |
| Espárragos | 9 |
| Seta Shiitake | 9 |
| Calabacín | 6 |
| Berenjena | 8 |
| Shojin – Selección de Verduras | 17 |

KUSHIYAKI

(2 Brochetas Por Orden)

Salsa Anticucho o Teriyaki

| | |
|---------------|----|
| Salmón | 25 |
| Pollo | 27 |
| Ternera Wagyu | 45 |

SOPAS Y ARROZ

| | |
|-------------------------|----|
| Sopa Miso | 9 |
| Sopa Picante de Marisco | 20 |
| Arroz al Vapor | 10 |

SHUKO

| | |
|-------------------------------|----|
| Edamame | 10 |
| Edamame Picante | 11 |
| Mini Mazorca con Miel y Trufa | 19 |
| Pimientos del Padrón Den Miso | 13 |
| Alitas de Pollo Umami (4 pzs) | 16 |

TACOS NOBU

(2 Tacos Por Orden)

| | |
|-------------------------------------|----|
| Atún y Tomate Salsa | 16 |
| Salmón con Miso Picante | 14 |
| Wagyu con Ponzu Picante (6 pzs) | 45 |
| Pollo con Anticucho | 14 |
| Bogavante con Crema Agria de Wasabi | 28 |

VEGETALES

FRÍO

| | |
|------------------------------------|----|
| Tartar de Aguacate | 14 |
| New Style de Tofu y Tomate | 15 |
| Espárragos con Miso Seco | 14 |
| Ensalada de Espinacas con Aguacate | 30 |

CALIENTE

| | |
|------------------------------|----|
| Berenjena con Miso | 21 |
| Toban Yaki de Setas | 22 |
| Coliflor con Jalapeño | 18 |
| Bimi con Sake y Soja Picante | 19 |
| Ensalada Templada de Setas | 20 |
| Mix de Verduras Sake y Soja | 19 |

NIGIRI Y SASHIMI

(Precio por Pieza)

| | |
|------------------|----|
| Atún | 9 |
| Toro | 12 |
| O-Toro | 14 |
| Pez Limón | 9 |
| Salmón | 8 |
| Lubina | 8 |
| Huevas de Salmón | 10 |
| Vieira | 9 |
| Pulpo | 10 |
| Gamba | 8 |
| Anguila | 9 |
| Aguacate | 4 |
| Pepino | 4 |
| Wagyu Japonés | 13 |
| Salmón Ahumado | 7 |
| Calamar | 8 |
| Caballa | 6 |
| Concha Fina | 9 |
| Urta | 10 |
| Tamago | 6 |
| Masago | 9 |
| Gamba Blanca | 10 |

SUSHI MAKI

Temaki Maki

| | | |
|----------------------|----|----|
| Atún | 16 | 18 |
| Atún Picante | 16 | 19 |
| Salmón | 15 | 17 |
| Salmón Picante | 15 | 17 |
| Toro y Cebolleta | 21 | 22 |
| Pez Limón Picante | 15 | 17 |
| Pez Limón y Jalapeño | 15 | 17 |
| Salmón y Aguacate | 16 | 20 |
| Anguila y Pepino | 17 | 20 |
| California | 21 | 25 |
| Tempura de Gambas | 16 | 21 |
| Cangrejo Blando | 15 | 22 |
| Pepino y Sésamo | 7 | 9 |
| Especial de la Casa | - | 21 |
| Verduras | 8 | 12 |
| Aguacate | 8 | 9 |
| Espárrago | 8 | 9 |
| Atún y Espárrago | 16 | 19 |
| Piel de Salmón | 13 | 15 |
| Vieiras y Huevas | 16 | 19 |

CLÁSICOS DE NOBU

| | |
|--|----|
| Fondant de Chocolate <i>Fondant de Chocolate Negro, Helado de Matcha</i> | 16 |
| Nobu Cheesecake <i>Tarta de Queso Cremosa con Soberte de Fresa</i> | 15 |
| Suntory Whisky Cappuccino <i>Crème Brûlée de Café, Crumble, Helado de Leche, Espuma de Whisky</i> | 14 |
| Sub – 0 Yogurt <i>Helado de Yogurt, Coulis de Arándanos, Bayas</i> | 15 |
| Macana <i>Crema de Mango, Mousse de Chocolate Blanco, Pistacho, Calamansi</i> | 14 |
| Satandagi <i>Ganache de Pistacho y Chocolate, Helado de Almendra</i> | 14 |

NOBU AHORA

| | |
|--|----|
| Matcha Brûlée <i>Chocolate Blanco Aireado, Helado de Matcha, Frutos Rojos</i> | 15 |
| Kronut <i>Dulce de Leche con Helado de Caramelo y Sal de Soja</i> | 16 |
| Exotic Pavlova <i>Merengue de Coco, Fruta de la Pasión, Sorbete de Piña, Chocolate Blanco</i> | 16 |
| Selección de Frutas Exóticas de Temporada | 15 |
| Mochi de Helado – unidad | 5 |
| Selección de Helados o Sorbetes – unidad | 5 |
| Sake de Frutas | 15 |

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.

WHISKY JAPONÉS (50ML)

| | |
|--|----------|
| Suntory Toki <i>Osaka</i> | 21 / 300 |
| Suntory Hakushu Distiller's Reserve <i>Yamanashi</i> | 41 / 480 |
| Suntory Yamazaki Distiller's Reserve <i>Osaka</i> | 42 / 500 |
| Suntory Yamazaki 12 yrs. <i>Osaka</i> | 48 / 700 |
| Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i> | 48 / 700 |
| Nikka Pure Malt <i>Sendai</i> | 21 / 300 |
| Nikka Blended <i>Sendai</i> | 23 / 340 |
| Nikka Days <i>Sendai</i> | 26 / 350 |

COÑAC Y BRANDY (50ML)

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Remy Martin VSOP <i>France</i> | 25 / 320 |
| Larios 1866 <i>Spain</i> | 26 / 340 |
| Conde de Osborne Dalí <i>Spain</i> | 30 / 340 |
| Remy Martin XO <i>France</i> | 35 / 420 |
| Hennessy XO <i>France</i> | 57 / 680 |
| Hennessy Paradis Rare <i>France</i> | 100 / 1.200 |

CAFÉ Y TÉ

| | |
|---|---|
| Café | 6 |
| Matcha Orgánico, Genmaicha | 6 |
| Limón y Jengibre, Pu-Erh Imperial | 6 |
| Manzanilla, Good Night, Rooibos Good Mood | 6 |
| Matcha Latte | 8 |
| Té Verde Kona Cha Gold Bulk | 4 |

VINOS DULCES

| | |
|--|----------|
| Château Violet Lamothe 2020 <i>Sauternes, France</i> | 12 / 74 |
| Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014 <i>Tokaji, Hungría</i> | 21 / 125 |
| Château D'Yquem 75cl 1989 <i>Sauternes 1er Cru Supérieur, France</i> | 1.400 |
| Château D'Yquem 75cl 2009 <i>Sauternes 1er Cru Supérieur, France</i> | 1.600 |
| Jackson Triggs 2018 <i>Canada</i> | 35 / 150 |
| Malus Mama 2014 <i>País Vasco, Spain</i> | 28 / 160 |
| Victoria Nº2 2022 <i>Málaga, Spain</i> | 14 / 600 |
| PX Alvear 1927 <i>Moriles, Spain</i> | 9 / 65 |
| Don PX Convento Selección 1931 20cl VORS <i>Moriles, Spain</i> | 42 / 168 |
| Noé VORS <i>Jerez, Spain</i> | 24 / 165 |
| Seco Trasañejo VORS <i>Málaga, Spain</i> | 14 / 90 |

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.



NOBU

MARBELLA