

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

RED SHRIMP CARPACCIO | CARPACCIO DE GAMBA ROJA

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

LOBSTER AND FOIE GRAS TERRINE | TARRINA DE BOGAVANTE Y FOIE GRAS

Persimmon chutney | Chutney de caqui

RED SNAPPER SASHIMI | SASHIMI DE PARGO

Black sesame dressing | Aliño de sésamo negro

NOBU SUSHI SELECTION | SELECCIÓN DE SUSHI NOBU

TRUFFLE CHILEAN SEA BASS | LUBINA CHILENA TRUFADA

Chanterelle dashi cream | Crema de dashi y chantarela

JAPANESE A5 WAGYU | WAGYU A5 JAPONÉS

Sunchoke and truffle purée | Puré de tupinambo y trufa

EIGHT TEXTURE CHOCOLATE | OCHO TEXTURAS DE CHOCOLATE

LUCKY GRAPES | UVAS DE LA SUERTE

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

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

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

BOOK HERE

RESERVA AQUÍ



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 800**

Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

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