



SHUKO

Edamame	10
Pimientos de Padrón Den Miso	14

TACOS

(2 tacos por orden)

New Style Salmón	16
Atún Karashi	19
Bogavante Shiso	28
Shiitake Picante	12

PLATOS FRÍOS

Arroz Crujiente con Atún Picante	25	
Arroz Crujiente con Salmón Picante	24	
Arroz Crujiente con Aguacate	18	
Tartar de Toro con Caviar	39	
Tartar de Salmón con Caviar	36	
Tartar de Ternera	54	
Pez Limón Jalapeño	32	
Sashimi de Pescado Blanco con Nashi Salsa	38	
Sashimi New Style	30	
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	32	
Sashimi de Salmonete con Salsa de Yuzu, Cebolla y Ponzu	32	
Sashimi de Atún con Caviar y Aceite de Oliva Virgen Extra	65	
Ensalada César Nobu	26	
Aguacate 7	Pollo 8	Bogavante 26
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	28	
Aguacate 7	Bogavante 26	

CAVIAR

50 g	100 g
200	350

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.

PLATOS CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	48
Tempura de Gamba de Roca con Dos Salsas	45
Broccolini con Sake y Soja Picante	20
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	38
Filete de Wagyu Japonés A5	160
Solomillo de Wagyu con Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	52

NIGIRI Y SASHIMI

(precio por pieza)

SUSHI MAKI

			<i>Temaki</i>	<i>Maki</i>
Atún	10	Atún	16	18
Toro	12	Atún Picante	17	19
O-Toro	14	Salmón	15	17
Pez Limón	10	Salmón Picante	16	18
Salmón	9	Salmón, Aguacate & Jalapeño	24	28
Lubina	8	Anguila y Pepino	18	20
Cangrejo	13	Pez Limón Jalapeño	15	17
Ánguila	12	California	23	25
Wagyu Japonés A5	15	Especial de la Casa	-	25
Salmonete	9	Pepino y Sésamo	7	9
Pargo	10	Verduras	10	12
		Aguacate	8	10

POSTRES

Tarta de Queso Nobu	16
Barras de Helados	10
Brownie con Caramelo de Miso	15
Selección de Frutas de Temporada	16

Pescado de origen sostenible. Por seguridad alimentaria, el pescado para consumo crudo ha sido congelado a -20°C un mínimo de 24 horas.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, informe a su camarero.

La comida no consumida puede envasarse para llevar sin coste adicional.