



## NOBU MARBELLA CARTA DE CENA

### SASHIMI Y ENSALADAS

Tartar de Toro de Atún de Aleta Azul con Caviar	35
Tartar de Salmón con Caviar	17
Sashimi de Pez Limón con Jalapeño	27
Lubina con Miso Seco, Aceite de Oliva Virgen Extra y Yuzu	23
Ensalada de Sashimi de Atún con Aliño Matsuhisa	30
Ceviche de Bogavante sobre Hoja de Lechuga · 4 piezas	30
Tiradito de Pescado Blanco al Estilo Nobu	25
New Style Sashimi de Salmón o Pescado Blanco	22
New Style Sashimi de Ternera o Vieiras	28
Ceviche de Marisco	23
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	14
Ensalada de Bogavante y Shiitake con Aliño de Limón Picante	42
Ensalada de Espinacas Baby con Miso Seco	22
Para añadir a las ensaladas: Aguacate	6
Gambas, 4 piezas	20
Bogavante	25

### TACOS AL ESTILO NOBU

*2 piezas por orden*

Atún con Salsa Tomate	14	Wagyu con Ponzu Picante	20
Salmón con Miso Picante	12	Setas Shimeji	12
Bogavante con Wasabi	16	Pollo con Anticucho	12
Cangrejo con Salsa Tomate	16		

### WAGYU A5 JAPONÉS

*Nobu presenta la verdadera ternera japonesa*

Al estilo 'New Style' o Tataki, 80g	70
Al estilo Toban Yaki o Filete, 140g	125



## CALIENTE

Bacalao Negro con Miso	45
Bacalao Negro servido en Lechuga	26
Berenjenas con Miso	18
Vieiras con Salsa de Ajo Picante o Pimienta y Wasabi	32
‘Toban-Yaki’ de Ternera	37
‘Toban-Yaki’ de Marisco	32
Brochetas de Pollo al estilo Peruano ‘Anticucho’	18
Brochetas de Salmón al estilo Peruano ‘Anticucho’	20
Brochetas de Ternera al estilo Peruano ‘Anticucho’	23
Solomillo con Salsa Teriyaki o Anticucho	42
Merluza Chilena con Salsa Jalapeño	40
Lubina Asada con Chili Shiso	35
Merluza Chilena Dashi Ponzu	42
Vieiras, Foie Gras y Miso de Vainilla	38
Cangrejo de Concha Blanda con Salsa Amazu Ponzu	37
Bogavante con Salsa de Wasabi y Pimienta	58
Ternera Wagyu Chilena Miso y Anticucho	45
Cangrejo con Cremosa Picante	38

## TEMPURA

Tempura de Camarón de Roca	
Cremosa y Picante, con Mantequilla de Ponzu o Jalapeño Cremoso	32
Tempura de Cangrejo Real con Salsa Florida Ponzu	40
Shojin de Temporada	15
Langostinos, 2 piezas	15
Vieiras Crujientes con Kataifi y Salsa Tonkatsu, 4 piezas	26
Langostinos Crujientes con Kataifi y Aioli de Wasabi, 2 piezas	22



## NIGIRI & SASHIMI

*por pieza*

Lubina	6	Huevas de Salmón	10
Pez Limón	8	Tortilla Japonesa	6
Atún del Atlántico	8	Cangrejo Real	12
Toro de Aleta Azul	12	Unagi	8
Gamba	8	Espárrago	4
Salmón	6	Aguacate	4
Salmón Ahumado	7	Shiitake	4
Vieira	8	Pepino	4

## SUSHI MAKI

*Temaki / Maki*

California	Temaki 18	Maki 20
Anguila y Pepino	Temaki 16	Maki 19
Especial de la Casa Nobu		20
Kappa	Temaki 8	Maki 7
Toro y Cebolleta	Temaki 21	Maki 21
Piel de Salmón Ahumado	Temaki 13	Maki 13
Tempura de Gambas	Temaki 14	Maki 18
Pez Limón Jalapeño	Temaki 14	Maki 16
Cangrejo de Concha Blanda	Temaki 15	Maki 19
Atún, Picante o Natural	Temaki 15	Maki 17
Salmón, Picante o Natural	Temaki 14	Maki 16
Vieira Picante	Temaki 16	Maki 18
Pez Limón Picante	Temaki 14	Maki 16
Salmón y Aguacate	Temaki 15	Maki 17

## VEGETARIANO

Roll Vegetal	10
Roll de Aguacate	8
Oshinko Roll	8
Roll de Espárragos	8
Kappa	8

## MENÚ DEGUSTACIÓN OMAKASE

Menú Nobu Clásico 95

## SHUKO SNACKS

Edamame 7

Edamame Picante 9  
con Aceite de Trufa y Shichimi

Pimientos de Padrón 8

'Miso Chips' Picantes 12  
de Salmón o Atún

Arroz Crujiente 24  
con Atún Picante

Arroz Crujiente 25  
con Cangrejo Picante

Arroz Crujiente 21  
con Salmón Picante

Arroz Crujiente 16  
con Aguacate con Miso Seco

## SOPAS Y ARROZ

Sopa de Miso 8

Sopa de Setas 10

Sopa de Marisco Picante 18

Arroz al Vapor 7

## OPCIONES VEGETARIANAS

### *Aperitivos y Bocaditos*

Tartar de Aguacate 12

Ceviche de Tomate 13

Espárragos con Miso Seco 13

'New Style' Tofu y Tomate 12

### *Platos Calientes*

Toban Yaki de Setas 17

Tempura de Tofu 15  
Cremosa y Picante

Mix de Verduras 15  
con Sake y Soja

Espárragos al Grill 17  
con Salsa de Shiso

Tempura de Aguacate 17