

The background of the page is a white canvas with several thin, light gray lines that flow and curve across the space, creating a sense of movement and organic form. These lines vary in thickness and direction, some curving upwards and others downwards, resembling stylized waves or the contours of a landscape.

*NOBU HOTEL*  
BARCELONA

# MENÚ

## SERVEI D'HABITACIÓ

*Estem encantats d'oferir-te una experiència gastronòmica Nobu directament des del nostre restaurant.*

*Truca al telèfon de marcatge ràpid per fer la comanda.*

*Si tens al·lèrgies o necessitats dietètiques especials, si us plau, avisa'ns en fer la comanda.*

## ESMORZAR

*Servit de 7am a 10am*

### ELS CLÀSSICS DE L'ESMORZAR

*Torrades amb Alvocat* 18  
*- afegiu-hi dos ous escaldats +6*

*Pa amb Tomàquet amb Pernil Ibèric* 28  
*pa de massa mare i pernil ibèric*

*Ous "A la Teva Manera" amb Bacon o Botifarra* 16  
*ceba, bolets, pebrots, tomàquet i formatge*

### ELS PREFERITS DE NOBU

*Scrambled Egg Donburi* 21  
*ou remenat amb salmó, arròs al vapor, alga nori, sèsam i soja*

*Shiro Tamago* 15  
*truita de clares d'ou amb espinacs, tofu, formatge feta, oli d'oliva verge extra i miso sec*

### SANS I AMB FRUITA

*Chia Pudding* 9  
*gelatina de mango, barreja de xia, dauets de mango i xips de coco*

*Buckwheat Bircher Muesli* 9  
*musli de civada i blat sarraí, fruites seques, llavors i llet de soja*

## ACOMPANYAMENT

<i>Alvocat</i>	8
<i>Botifarra (6 pcs)</i>	10
<i>Torrades (4 pcs)</i>	7
<i>Cansalada (4 pcs)</i>	10
<i>Panera amb una Selecció de Pans i Pastes</i>	18
<i>Fruita de Temporada Tallada</i>	16

## SUCS

<i>Taronja, Aranja, Pinya</i>	5
-------------------------------	---

## CAFÈ I TÉ

<i>Cafè</i>	5
<i>Cafè Descafeïnat</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Cafè amb Llet</i>	6
<i>Te English Breakfast</i>	5
<i>Te Earl Grey</i>	5
<i>Te Verd</i>	5
<i>Te de Camamilla</i>	5
<i>Te Mint Splash</i>	5

### **SERVIT AMB...**

*Llet*

*Rodalla de Llimona*

*Llet sense Lactosa*

*Fulles de Menta*

*Llet de Soja*

*Mel*

# TOT EL DIA

Servit de 10am a 7am

## SHUKO

<i>Edamame</i>	11
<i>Pebrots de Padrón</i>	16
<i>Aletes de Pollastre (4 pcs)</i>	21
<i>Croquetes de Bacallà Negre (4 pcs)</i>	16

## NOBU PLATS FREDS

<i>Amanida Verda</i>	19
<i>Amanida d'Espinacs amb Miso Deshidratat</i>	28
<i>Torrades amb Alvocat</i> <i>- afegiu-hi dos ous escaldats +6</i>	18
<i>Pa amb Tomàquet amb Pernil Ibèric</i> <i>pa de massa mare i pernil ibèric</i>	28

## ACOMPANYAMENT

<i>Patates Fregides</i>	10
<i>Arròs</i>	9
<i>Sopa Miso</i>	8

## BOLS D'ARRÒS DONBURI

*(Salsa de la vostra elecció: Teriyaki / Anticucho)*

<i>Donburi de Salmó a la Planxa</i>	28
<i>Donburi de Pollastre Rostit</i>	32
<i>Donburi de Filet de Vedella a la Planxa</i>	44
<i>Donburi de Verdures de Temporada Rostides</i>	26

## HAMBURGUESA

<i>Hamburguesa de Pollastre i Patates Fregides</i> <i>tomàquet, enciam de Boston, ceba cruixent, cuixa de pollastre</i> <i>arrebossada, brioix i salsa d'hamburguesa</i>	32
<i>Hamburguesa Nobu de Wagyu i Patates Fregides</i> <i>tall de xiitake, ceba cruixent, hamburguesa, pa de brioix,</i> <i>salsa d'hamburguesa i cogombrets</i>	42

## POSTRES

<i>Nobu Cheesecake</i>	18
<i>Selecció de Gelats i Sorbets</i> <i>vainilla, xocolata, festuc</i>	16

# SUSHI MENU

Servit de 7:00pm a 11:30pm

## **NIGIRI & SASHIMI**

(preu per peça)

Akami*	9	Ous de Salmó*	9
Toro*	11	Masago	7
O-Toro*	14	Vieira*	9
Hamachi*	9	Anguila	11
Salmó*	7	Tamago	8

## **SUSHI MAKI**

(preu per peça)

Makis

Akami*	18
Akami Picant*	19
Akami i Espàrrecs*	19
Salmó*	18
Toro i Ceba*	19
Hamachi i Ceba Tendra	18
Hamachi i Xili de Jalapa*	17
Salmó i Alvocat*	19
Vieira i Masago*	19
Anguila i Cogombre	19
California	21
Tempura de Llagostí	20

# BEGUDES

## CÒCTELS

<i>LOWER &amp; FLOWER</i> <i>Seedlip, St. Germain, Shiso, Cítric</i>	14
<i>CRISTALINO</i> <i>Zacapa 23, Porto, Sakura, Llimona i Llima</i>	14
<i>OUR FASHIONED</i> <i>Bulleit Bourbon, Licor d'Ametlla, Sucre Morè, Bitters</i>	14
<i>GOLD 43</i> <i>Johnnie Walker Gold Label, Licor 43, Xarop de Mel Casolà, Cítric</i>	14

## CHAMPAGNE & CAVA

<i>Torellò Brut, Corpinnat,</i> <i>Espanya '17</i>	48
<i>Delamotte Brut, Champagne,</i> <i>França</i>	105
<i>Ruinart Blanc de Blancs, Brut,</i> <i>Champagne, França</i>	205

## VINS BLANCS

<i>Terras Gauda, Albariño,</i> <i>Rías Baixas, Espanya '21</i>	45
<i>Ossian "Quintaluna",</i> <i>Castilla y León, Espanya '19</i>	45
<i>Joseph Drouhin, Petit Chablis,</i> <i>França '21</i>	60

## VINS ROSATS

<i>Bodega Muga Rosat,</i> <i>Rioja Alta, Espanya '21</i>	35
-------------------------------------------------------------	----

## VINS NEGRES

<i>Venta las Vacas, Ribera del Duero, Castilla y León, Espanya '20</i>	45
<i>Muga, Rioja Alta, Espanya'19</i>	50
<i>Joseph Drouhin, Santenay, França '20</i>	85

## SAKES

<i>Junmai Daiginjo Yurara, 500ml</i>	110
<i>Ginjo Nigori "Unfiltered", 500 ml</i>	40

## SUCS

<i>Taronja, Aranja, Pinya</i>	5
-------------------------------	---

## CAFÈ I TE

<i>Cafè</i>	5
<i>Cafè Descafeïnat</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Cafè amb Llet</i>	6
<i>Te English Breakfast</i>	5
<i>Te Verd</i>	5
<i>Te Earl Grey</i>	5
<i>Te de Camamilla</i>	5
<i>Te Mint Splash</i>	5