

The background of the page is a white canvas with several thin, dark grey, wavy lines that flow vertically across the page. These lines vary in thickness and curvature, creating a sense of movement and organic form. They are positioned around the central text, framing it without being too restrictive.

NOBU HOTEL
BARCELONA

MENÚ SERVICIO EN HABITACIÓN

Estamos encantados de ofrecerte una experiencia gastronómica Nobu directamente desde nuestro restaurante.

Llama al número de marcación rápida de tu teléfono para realizar tu pedido. Si tienes alguna alergia o requisitos dietéticos especiales, infórmalos al realizar tu pedido.

DESAYUNO

Servido de 7am a 10am

LOS CLÁSICOS DE NOBU

Tostadas de Masa Madre con Aguacate 18
- añade dos huevos escalfados +6

Pan con Tomate y Jamón Ibérico 28
pan de masa madre y jamón ibérico

Dos Huevos al Gusto con Bacon o Butifarra 16
cebolla, setas, pimientos, tomate y queso

LOS FAVORITOS DE NOBU

Donburi de Huevos Revueltos 21
huevo revuelto con salmón, arroz al vapor, nori, sésamo y soja

Shiro Tamago 15
tortilla de claras con espinacas, feta, aceite de oliva virgen extra y miso deshidratado

OPCIONES "HEALTHY"

Pudín de Chía 9
gel de mango, semillas de chía, mango fresco y chips de coco

Buckwheat Bircher Muesli 9
copos de avena y alforfón con frutos secos y leche de soja

ACOMPañANTES

<i>Aguacate</i>	8
<i>Butifarra (6 pzas)</i>	10
<i>Pan Tostado (4 pzas)</i>	7
<i>Tiras de Bacon (4 pzas)</i>	10
<i>Selección de Bollería y Panes</i>	18
<i>Fruta Cortada de Temporada</i>	16

ZUMOS

<i>Naranja, Pomelo, Piña</i>	5
------------------------------	---

CAFÉ & TE

<i>Café</i>	5
<i>Café Descafeinado</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Café con Leche</i>	6
<i>Te English Breakfast</i>	5
<i>Te Earl Grey</i>	5
<i>Te Verde</i>	5
<i>Te de Camomila</i>	5
<i>Te Mint Splash</i>	5

SERVIDO CON...

Leche Entera

Rodaja de Limón

Leche sin Lactosa

Hojas de Menta Fresca

Leche de Soja

Miel

TODO EL DÍA

Servido de 10am a 7am

SHUKO

Edamame	11
Pimientos Shishito	16
Alitas de Pollo (4 pcs)	21
Croquetas de Bacalao Negro (4 pcs)	16

NOBU PLATOS FRÍOS

Ensalada Verde	19
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	28
Tostadas de Masa Madre con Aguacate - añade dos huevos escalfados +6	18
Pan con Tomate y Jamón Ibérico pan de masa madre y jamón ibérico	28

GUARNICIONES

Patatas Fritas	10
Arroz	9
Sopa Miso	8

DONBURIS

(Elige entre Salsa: Teriyaki / Anticucho)

Donburi de Salmon a la Parrilla	28
Donburi de Pollo a la Parrilla	32
Donburi de Solomillo a la Parrilla	44
Donburi de Verduras a la Parrilla	26

HAMBURGUESA

Hamburguesa de Pollo & Patatas Fritas tomate, lechuga Boston, cebolla crujiente, muslo de pollo empanizado, pan brioche y salsa de hamburguesa	32
Hamburguesa Nobu de Wagyu & Patatas Fritas Rodaje de shiitake, cebolla crujiente, hamburguesa, pan brioche, salsa de hamburguesa y pepinillos	42

POSTRES

Nobu Cheesecake	18
Selección de Helados y Sorbetes vainilla, chocolate, pistacho	16

SUSHI MENU

Servido de 7:00pm a 11:30pm

NIGIRI & SASHIMI

(precio por pieza)

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

SUSHI MAKI

(precio por pieza)

Maki

Akami*	18
Akami Picante*	19
Akami y Espárragos*	19
Salmón*	18
Toro y Cebolla*	19
Hamachi y Cebollín*	18
Hamachi y Jalapeño*	17
Salmón y Aguacate*	19
Vieira y Masago*	19
Anguila y Pepino	19
California	21
Tempura de Langostinos	20

BEBIDAS

CÓCTELES

LOWER & FLOWER 14
Seedlip, St. Germain, Shiso, Cítrico

CRISTALINO 14
Zacapa 23, Porto, Sakura, Limón & Lima

OUR FASHIONED 14
Bulleit Bourbon, Licor de Almedras, Ázucar Moreno, Bitters

GOLD 43 14
Johnnie Walker Gold Label, Licor 43, Miel Casera, Cítrico

CHAMPAGNE & CAVA

Torellò Brut, Corpinnat, 48
España '17

Delamotte Brut, Champagne, 105
Francia

Ruinart Blanc de Blancs, Brut, 205
Champagne, Francia

VINO BLANCO

Terras Gauda, Albariño, 45
Rías Baixas, España '21

Ossian "Quintaluna", 45
Castilla y León, España '19

Joseph Drouhin, Petit Chablis, 60
Francia '21

VINO ROSADO

Bodega Muga Rosado, 35
Rioja Alta, Spain '21

VINO TINTO

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

SAKES

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

ZUMOS

<i>Naranja, Pomelo, Piña</i>	5
------------------------------	---

CAFÉ & TE

<i>Café</i>	5
<i>Café Descafeinado</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Café con Leche</i>	6
<i>Te English Breakfast</i>	5
<i>Te Verde</i>	5
<i>Te Earl Grey</i>	5
<i>Te de Camomila</i>	5
<i>Te Mint Splash</i>	5