

The background of the page is a light gray color with several thin, dark gray, wavy lines that flow across the page from top to bottom, creating a sense of movement and elegance.

NOBU HOTEL
BARCELONA

IN ROOM DINING MENU

Nous sommes ravis de vous offrir une expérience culinaire Nobu issue directement de notre restaurant.

Pour passer commande, appelez au numérotation abrégée. N'oubliez pas de nous prévenir en cas d'allergies ou de régime particulier.

PETIT-DÉJEUNER

Servi entre 7am et 10am

LES CLASSIQUES

<i>Purée d'Avocat sur Pain au Levain Grillé</i> <i>- supplément deux œufs pochés +6</i>	18
<i>"Pa amb Tomàquet " accompagné de Jambon Ibérique</i> <i>pain au levain et jambon ibérique</i>	28
<i>Œufs à Votre Façon avec Bacon ou Saucisse</i> <i>oignon, champignon, poivrons, tomate et fromage</i>	16

LES FAVORIS DE NOBU

<i>Donburi aux Œufs Brouillés</i> <i>saumon, riz vapeur, nori, sésame, soja et œufs de saumon</i>	21
<i>Shiro Tamago</i> <i>omelette de blanc d'œuf, épinards, féta, huile d'olive extra vierge et miso sec</i>	15

LE PLEIN DE FRUITS ET DE SANTÉ

<i>Pudding au Chia</i> <i>gel de mangue, mélange de chia, dés de mangue et chips de noix de coco</i>	9
<i>Muesli Bircher au Sarrasin</i> <i>porridge de gruau et sarrasin, fruits secs, noix et lait de soja</i>	9

EN ACCOMPAGNEMENT

<i>Avocat</i>	8
<i>Saucisse (6 pièces)</i>	10
<i>Pain grillé (4 pièces)</i>	7
<i>Tranches de Bacon (4 pièces)</i>	10
<i>Panier de Viennoiseries</i>	18
<i>Fruits de Saison en Tranches</i>	16

JUS

<i>Orange, Pamplemousse, Ananas</i>	5
-------------------------------------	---

CAFE ET THÉ

<i>Café Filtre</i>	5
<i>Café Décaféiné</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Café Latte</i>	6
<i>Thé English Breakfast</i>	5
<i>Thé Earl Grey</i>	5
<i>Thé Vert</i>	5
<i>Thé Chamomile</i>	5
<i>Thé Mint Splash</i>	5

SERVI AVEC

Lait

Lait sans Lactose

Lait de Soja

Tranche du Citron

Feuilles de Menthe

Miel

TOUTE LA JOURNÉE

Menu servi entre 10am et 7am

SHUKO

Edamame	11
Poivrons Shishito	16
Ailes de Poulet (4 pièces)	21
Croquettes de Morue Noire (4 pièces)	16

PLATS FROIDS DE NOBU

Salade Verte	19
Salade de Pousses d' Épinard au Miso Sec	28
Purée d'Avocat sur Pain au Levain Grillé - supplément deux œufs pochés +6	18
"Pa amb Tomàquet " accompagné de Jambon Ibérique pain au levain et jambon ibérique	28

ACCOMPAGNEMENT

Frites	10
Riz	9
Soupe Miso	8

BOLS DE RIZ DONBURI

((Sauce au Choix: Teriyaki / Anticucho)

Donburi au Saumon Grillé	28
Donburi au Poulet Grillé	32
Donburi au Filet de Boeuf	44
Donburi aux Légumes de Saison Rôtis	26

BURGER

Burger de Poulet & Frites tomate, laitue Boston, oignon croustillant, cuisse de poulet panée, pain brioché et sauce burger	32
Burger Wagyu Nobu & Frites tranche de shiitake, oignon croustillant, galettes de boeuf, pain brioché, sauce burger et cornichons	42

DESSERTS

Nobu Cheesecake	18
Sélection de Glaces et de Sorbets vanille, chocolat, pistache	16

SUSHI MENU

Menu servi entre 7pm et 11:30pm

NIGIRI & SASHIMI

(prix par pièce)

Thon*	9	Œuf de Saumon*	9
Toro*	11	Œuf d'Éperlang	7
O-Toro*	14	Coquille Saint-Jacques*	9
Sériole*	9	Anguille d'Eau Douce	11
Saumon*	7	Tamago	8

SUSHI MAKI

(prix par pièce)

Makis

Thon*	18
Thon Épicé*	19
Thon et Asperges*	19
Saumon*	18
Toro et Oignons Verts*	19
Sériole et Oignons Verts*	18
Sériole et Piment Jalapeño*	17
Saumon et Avocat*	19
Coquille Saint-Jacques et œufs d'éperlan*	19
Anguille et Concombre	19
Californie	21
Tempura de Crevettes	20

BOISSONS

COCKTAILS

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

CRISTALINO 14
Zacapa 23, Porto, Sakura, Citron & Citron Vert

OUR FASHIONED 14
Bulleit Bourbon, Liqueur d'Amande, Sucre Roux, Bitter

GOLD 43 14
Johnnie Walker Gold Label, Licor 43, Sirop de Miel Fait Maison, Citrique

CHAMPAGNE & CAVA

Torellò Brut, Corpinnat, 48
Espagne '17

Delamotte Brut, Champagne, 105
France

Ruinart Blanc de Blancs, Brut, 205
Champagne, France

VINS BLANCS

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

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

Joseph Drouhin, Petit Chablis, 60
France '21

VINS ROSÉ

Bodega Muga Rosado, 35
Rioja Alta, Espagne '21

VINS ROUGES

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

SAKES

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

JUS

<i>Orange, Pamplemousse, Ananas</i>	5
-------------------------------------	---

CAFÉ ET THÉ

<i>Café Filtre</i>	5
<i>Café Décaféiné</i>	5
<i>Espresso</i>	5
<i>Cappuccino</i>	6
<i>Café Latte</i>	6
<i>Thé English Breakfast</i>	5
<i>Thé Vert</i>	5
<i>Thé Earl Grey</i>	5
<i>Thé Chamomile</i>	5
<i>Thé Mint Splash</i>	5