



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 19
- afegiu-hi dos ous escaldats +6

Pa amb Tomàquet amb Pernil Ibèric 29
pa de massa mare i pernil ibèric

Ous "A la Teva Manera" amb Bacon o Botifarra 17
ceba, bolets, pebrots, tomàquet i formatge

ELS PREFERITS DE NOBU

Scrambled Egg Donburi 22
ou remenat amb salmó, arròs al vapor, alga nori, sèsam i soja

Shiro Tamago 16
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>	11
<i>Torrades (4 pcs)</i>	7
<i>Cansalada (4 pcs)</i>	11
<i>Panera amb una Selecció de Pans i Pastes</i>	19
<i>Fruita de Temporada Tallada</i>	17

SUCS

<i>Taronja, 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>	12
<i>Pebrots de Padrón</i>	17
<i>Aletes de Pollastre (4 pcs)</i>	22
<i>Croquetes de Bacallà Negre (4 pcs)</i>	17

NOBU PLATS FREDS

<i>Amanida Verda</i>	20
<i>Amanida d'Espinacs amb Miso Deshidratat</i>	29
<i>Torrades amb Alvocat</i> <i>- afegiu-hi dos ous escaldats +6</i>	19
<i>Pa amb Tomàquet amb Pernil Ibèric</i> <i>pa de massa mare i pernil ibèric</i>	29

ACOMPANYAMENT

<i>Patates Fregides</i>	11
<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>	29
<i>Donburi de Pollastre Rostit</i>	34
<i>Donburi de Filet de Vedella a la Planxa</i>	46
<i>Donburi de Verdures de Temporada Rostides</i>	27

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>	34
<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>	44

POSTRES

<i>Nobu Cheesecake</i>	19
<i>Selecció de Gelats i Sorbets</i> <i>maduixa, mango, xocolata belga, vanilla i cookies</i>	17

SUSHI MENU

Servit de 7:00pm a 11:30pm

NIGIRI & SASHIMI

(preu per peça)

Akami*	9	Ous de Salmó*	9
Toro*	12	Masago	7
O-Toro*	15	Vieira*	9
Hamachi*	9	Anguila	12
Salmó*	7	Tamago	8

SUSHI MAKI

(preu per peça)

Makis

Akami*	19
Akami Picant*	20
Akami i Espàrrecs*	20
Salmó*	19
Toro i Ceba*	20
Hamachi i Ceba Tendra	19
Hamachi i Xili de Jalapa*	18
Salmó i Alvocat*	20
Vieira i Masago*	20
Anguila i Cogombre	20
California	22
Tempura de Llagostí	21

POSTRES


Nobu Cheesecake	19
Selecció de Gelats i Sorbets maduixa, mango, xocolata belga, vanilla i cookies	17
Fruita de Temporada Tallada	17

BEGUDES

ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

		
<i>Torelló Brut 2017</i> <i>Penedès</i>	08	45
<i>Recaredo Subtil Brut Nature 2018</i> <i>Penedès</i>		75
<i>Bollinger Special Cuveé</i> <i>Champagne, França</i>		150
<i>Louis Roederer Collection 244</i> <i>Reims, França</i>		158
<i>Taittinger Prestige Rosé</i> <i>Reims, França</i>	26	128
<i>Bollinger Rosé</i> <i>Champagne, França</i>		186
<i>Cristal 2015</i> <i>Champagne, França</i>		629



VI BLANC

		
<i>Edetaria Via Edetana Blanco 2022</i> <i>Terra Alta (Garnatxa)</i>	9	36
<i>DO Ferreira Albariño 2022</i> <i>Rías Baixas (Albariño)</i>	10	52
<i>Pardas Rupestris 2022</i> <i>Penedès (Xarel·lo, Macabeo, Malvasia de Sitges)</i>		42
<i>Gutián Godello 2022</i> <i>Valdeorras (Godello)</i>		46
<i>Chablis Domaine Billaud-Simon 2021</i> <i>Borgonya, França (Chardonnay)</i>		70
<i>Sancerre La Moussiere A. Mellot 2022</i> <i>Loira, França (Sauvignon Blanc)</i>	16	92
<i>Kumeu River Estate Chardonnay 2022</i> <i>Auckland, Nova Zelanda (Chardonnay)</i>		97

VI NEGRE

		
<i>La Rioja Alta SA Viña Alberdi Crianza 2018</i> <i>Rioja (Tempranillo mescla)</i>	11	57
<i>Celler Abadal, Abadal 3.9 2019</i> <i>Pla de Bages (Cabernet Sauvignon, Syrah)</i>	13	60
<i>Pago de Carrovejas 2020</i> <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>		75
<i>Tenuta San Guido Le Difese 2021</i> <i>Toscana, Itàlia (Sangiovese)</i>		88
<i>Matsuhisa Pinot Noir 2021</i> <i>Sonoma, EUA (Pinot Noir)</i>	17	95
<i>Tenuta di Trinoro Le Cupole 2021</i> <i>Toscana, Itàlia (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</i>		106
<i>R Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva 2010</i> <i>Rioja Alta (Tempranillo, Graciano, Garnacha)</i>		115
<i>Vosne-Romanée Domaine Georges Noéllat 2021</i> <i>Borgonya, França (Pinot Noir)</i>		190

VI ROSAT

		
<i>Can Rafouls del Caus Gran Caus 2022</i> <i>Penedès (Merlot)</i>	7	53
<i>Whispering Angel 2022</i> <i>Provença, França (Grenache, Syrah, Rolle')</i>	12	70

SAKES

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

SUCS

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

CAFÈ & TE

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