

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 organic form. These lines vary in thickness and curvature, some appearing more vertical and others more horizontal, all contributing to a fluid, abstract aesthetic.

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

<i>Tostadas de Masa Madre con Aguacate</i> <i>- añade dos huevos escalfados +6</i>	19
<i>Pan con Tomate y Jamón Ibérico</i> <i>pan de masa madre y jamón ibérico</i>	29
<i>Dos Huevos al Gusto con Bacon o Butifarra</i> <i>cebolla, setas, pimientos, tomate y queso</i>	17

LOS FAVORITOS DE NOBU

<i>Donburi de Huevos Revueltos</i> <i>huevo revuelto con salmón, arroz al vapor, nori, sésamo y soja</i>	22
<i>Shiro Tamago</i> <i>tortilla de claras con espinacas, feta, aceite de oliva virgen extra y miso deshidratado</i>	16

OPCIONES "HEALTHY"

<i>Pudín de Chía</i> <i>gel de mango, semillas de chía, mango fresco y chips de coco</i>	9
<i>Buckwheat Bircher Muesli</i> <i>copos de avena y alforfón con frutos secos y leche de soja</i>	9

ACOMPañANTES

<i>Aguacate</i>	8
<i>Butifarra (6 pzas)</i>	11
<i>Pan Tostado (4 pzas)</i>	7
<i>Tiras de Bacon (4 pzas)</i>	11
<i>Selección de Bollería y Panes</i>	19
<i>Fruta Cortada de Temporada</i>	17

ZUMOS

<i>Naranja, 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	12
Pimientos Shishito	17
Alitas de Pollo (4 pcs)	22
Croquetas de Bacalao Negro (4 pcs)	17

NOBU PLATOS FRÍOS

Ensalada Verde	20
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	29
Tostadas de Masa Madre con Aguacate - añade dos huevos escalfados +6	19
Pan con Tomate y Jamón Ibérico pan de masa madre y jamón ibérico	29

GUARNICIONES

Patatas Fritas	11
Arroz	9
Sopa Miso	8

DONBURIS

(Elige entre Salsa: Teriyaki / Anticucho)

Donburi de Salmon a la Parrilla	29
Donburi de Pollo a la Parrilla	34
Donburi de Solomillo a la Parrilla	46
Donburi de Verduras a la Parrilla	27

HAMBURGUESA

Hamburguesa de Pollo & Patatas Fritas tomate, lechuga Boston, cebolla crujiente, muslo de pollo empanizado, pan brioche y salsa de hamburguesa	34
Hamburguesa Nobu de Wagyu & Patatas Fritas Rodaje de shiitake, cebolla crujiente, hamburguesa, pan brioche, salsa de hamburguesa y pepinillos	44

POSTRES

Nobu Cheesecake	19
Selección de Helados y Sorbetes fresa, mango, chocolate belga, vanilla y cookies	17

SUSHI MENU

Servido de 7:00pm a 11:30pm

NIGIRI & SASHIMI

(precio por pieza)

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

SUSHI MAKI

(precio por pieza)

Maki

Akami*	19
Akami Picante*	20
Akami y Espárragos*	20
Salmón*	19
Toro y Cebolla*	20
Hamachi y Cebollín*	19
Hamachi y Jalapeño*	18
Salmón y Aguacate*	20
Vieira y Masago*	20
Anguila y Pepino	20
California	22
Tempura de Langostinos	21

POSTRES



Nobu Cheesecake	19
Selección de Helados y Sorbetes fresa, mango, chocolate belga, vanilla y cookies	17
Fruta Cortada de Temporada	17

BEBIDAS


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, Francia</i>		150
<i>Louis Roederer Collection 244</i> <i>Reims, Francia</i>		158
<i>Taittinger Prestige Rosé</i> <i>Reims, Francia</i>	26	128
<i>Bollinger Rosé</i> <i>Champagne, Francia</i>		186
<i>Cristal 2015</i> <i>Champagne, Francia</i>		629



VINO BLANCO

		
<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>Borgoña, Francia (Chardonnay)</i>		70
<i>Sancerre La Moussiere A. Mellot 2022</i> <i>Loira, Francia (Sauvignon Blanc)</i>	16	92
<i>Kumeu River Estate Chardonnay 2022</i> <i>Auckland, Nueva Zelanda (Chardonnay)</i>		97

VINO TINTO

		
<i>La Rioja Alta SA Viña Alberdi Crianza 2018</i> <i>Rioja (Tempranillo mezcla)</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, Italia (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, Italia (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>Borgoña, Francia (Pinot Noir)</i>		190

VINO ROSADO

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

SAKES

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

ZUMOS

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

CAFÉ & TE

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