

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

De 7am à 12pm

LES CLASSIQUES DU PETIT-DÉJEUNER

<i>Œufs Bénédicte</i>	24
<i>Œufs Frits au Bacon et à la Saucisse</i>	16
<i>Toast au Levain avec Avocat</i> <i>(ajouter 2 œufs pochés +6)</i>	20

LES FAVORIS DE NOBU

<i>Œufs Brouillés Donburi</i>	24
<i>Shiro Tamago</i>	16

SAVEURS LOCALES

<i>Saucisses Locales</i>	22
<i>Assortiment de Fromages</i>	20
<i>Sandwich au Jambon et au Fromage Truffé</i>	19
<i>Omelette aux Légumese</i>	16
<i>Purée de Pommes de Terre</i>	8

SAINS ET FRUITÉS

<i>Muesli de Sarrasin</i>	12
<i>Mangue Chia</i>	14
<i>Porridge</i>	12
<i>Fruits Coupés de Saison</i>	18

PÂTISSERIES ET DESSERTS

<i>Crêpes au Sirop d'Érable</i>	12
<i>Sélection de Viennoiseries et de Pains</i>	20
<i>Carrot Cake</i>	9
<i>Gâteau aux Amandes</i>	9
<i>Lemon Cake</i>	9
<i>Gâteau au Chocolat et au Caramel</i>	12
<i>Brownie aux Noix</i>	12

JUS DE FRUITS ET SMOOTHIES

<i>Jus Vert Naturel</i> <i>pomme Granny Smith, céleri, épinards, citron</i>	8
<i>Jus Naturel d'Ananas et de Mangue</i>	8
<i>Jus d'Orange Naturel</i>	8
<i>Jus de Épinards, Cantaloup et Pomme Verte</i>	12
<i>Jus de betterave, d'orange et de fraise</i>	12
<i>Smoothie à la Carotte, à la Mandarine et au Gingembre</i>	14
<i>Smoothie aux Fruits Rouges</i>	14

CAFÉS ET THÉS

<i>Espresso</i>	5
<i>Americano</i>	6
<i>Doble Espresso</i>	6
<i>Cappuccino</i>	6,5
<i>Latte</i>	6,5
<i>Thé Matcha</i>	6
<i>Matcha Latte</i>	7
<i>Sélection de Thés et d'Infusions</i>	6

SERVI AVEC DU LAIT CHAUD OU FROID

Lait Entier

Lait Écrémé

Lait d'Amande

Lait sans Lactose

Lait d'Avoine

Lait de Soja

TOUTE LA JOURNÉE

De 12pm à 7am

SHUKO

<i>Edamame</i>	13
<i>Cecina Wagyu avec Pain Croustillant</i>	32
<i>Poivrons Shishito</i>	18
<i>Truffe de Maïs au Miel</i>	18

PLATS FROIDS DE NOBU

<i>Salade de Légumes</i>	21
<i>Salade de Jeunes Épinards au Miso Déshydraté</i>	29
<i>Salade de Homard avec Vinaigrette Épicée au Citron</i>	48

ACCOMPAGNEMENT

<i>Riz</i>	9
<i>Soupe Miso</i>	9
<i>Frites</i>	10

BOLS DE RIZ DONBURI

(Sauce au Choix: Teriyaki / Anticucho)

<i>Donburi au Saumon Grillé</i>	31
<i>Donburi au Poulet Rôti</i>	36
<i>Donburi de Filet de Bœuf Grillé</i>	49
<i>Donburi aux Légumes de Saison Grillés</i>	29

BURGERS

<i>Burger de Poulet et Frites</i> <i>tomate, laitue Boston, oignon croustillant, cuisse de poulet panée, pain brioché et sauce burger</i>	36
<i>Nobu Wagyu Burger avec Frites</i> <i>tranche de shiitake, oignon croustillant, galettes de boeuf, pain brioché, sauce burger et cornichons</i>	46
<i>Burger Végétalien et Frites</i>	36

PLATS CHAUDS DE NOBU

<i>Miso de Morue Noire</i>	50
<i>Côte de Bœuf à la Péruvienne Anticucho</i>	44
<i>Bar Chilien à l'Umami</i>	48
<i>Chou-fleur au Piment "Jalapeño"</i>	22
<i>Sandwich au Jambon et au Fromage Truffé</i>	19
<i>Boeuf Katsu Sando</i>	25
<i>Nasu Katsu Sando</i>	18

DESSERTS

<i>Cheesecake Nobu</i>	14
<i>Sélection de Glaces</i>	12
<i>Fruits Coupés de Saison</i>	14
<i>Riz au Lait et Mangue</i>	13
<i>Brownie aux Noix</i>	14

SUSHI MENU

De 19:00h à 23:30h

NIGIRI & SASHIMI

(prix par pièce)

<i>Thon</i>	10
<i>Toro</i>	13
<i>O-Toro</i>	16
<i>Hamachi</i>	10
<i>Saumon</i>	8
<i>Coquille</i>	10
<i>Anguille</i>	13
<i>Tamago</i>	9

MAKI

(prix par pièce)

<i>Thon</i>	20
<i>Thon Épicé</i>	21
<i>Thon et Asperges</i>	21
<i>Saumon</i>	20
<i>Toro et Ciboulette</i>	21
<i>Hamachi et Ciboulette</i>	20
<i>Hamachi et Piment "Jalapeño"</i>	19
<i>Saumon et Avocat</i>	21
<i>Œuf à la Coquille et au Thon Frégate</i>	21
<i>Anguille et Concombre</i>	21
<i>California</i>	24
<i>Crevettes Tempura</i>	23

BOISSONS

VIN MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

		
<i>Llopart Leopardi 2017</i> <i>Corpinnat, Espagne</i>	12	68
<i>Alta Alella Mirgin Laietà Brut Nature Rosé 2019</i> <i>Cava, Espagne</i>	14	70
<i>Recaredo Subtil Brut Nature 2018</i> <i>Corpinnat, Espagne</i>		80
<i>Bollinger Special Cuvée</i> <i>Aÿ, France</i>		150
<i>Louis Roederer Collection 244</i> <i>Reims, France</i>		158
<i>Taittinger Prestige Rosé</i> <i>Reims, France</i>		128
<i>Bollinger Rosé</i> <i>Aÿ, France</i>		186



VIN BLANC

		
<i>Celler Credo Aloers 2022</i> <i>Penedès, Espagne (Xarel·lo)</i>	10	42
<i>Attis Albariño Lias Finas</i> <i>Rias Baixas, Espagne (Albariño)</i>	12	60
<i>Ossian</i> <i>Castilla y León, Espagne (Verdejo)</i>		68
<i>Klein Constantia Chardonnay 2022</i> <i>Constantia, Afrique du Sud (Chardonnay)</i>	16	88
<i>Sancerre Comte Lafond Domaine Ladoucette 2022</i> <i>Loire, France (Sauvignon Blanc)</i>	18	96
<i>Puligny-Montrachet Domaine François Carillon 2021</i> <i>Borgoña, France (Chardonnay)</i>		310

VIN ROUGE

		
<i>La Rioja Alta SA Viña Alberdi Crianza 2018</i> <i>Rioja, Espagne (Tempranillo)</i>	12	59
<i>Álvaro Palacios, Camins del Priorat 2022</i> <i>Priorat, Espagne (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	14	62
<i>Pago de Carraovejas 2021</i> <i>Ribera del Duero, Espagne (Tempranillo)</i>		78
<i>Beaune Les Mariages Domaine Rossignol-Trapet 2021</i> <i>Borgoña, France (Pinot Noir)</i>	20	110
<i>Barolo GD Vajra Bricco delle Viole 2018</i> <i>Piamonte, Italie (Nebbiolo)</i>		200
<i>Château Rocheyron 2016</i> <i>Saint Emilion, Burdeos, France (Merlot, Cabernet Franc)</i>		230
<i>Shafer Relentless 2018</i> <i>Napa Valley, États-Unis (Syrah)</i>		320

VIN ROSÉ

		
<i>Clos d'Agon Amic Rosat 2023</i> <i>Empordà, Espagne (Garnacha)</i>	10	46
<i>Whispering Angel 2022</i> <i>Cotes de Provence, France (Garnacha, Syrah, Cinsault, Rolle')</i>	14	78

SAKES

<i>Junmai Daiginjo Yurara, 500ml</i>		92
<i>Ginjo 71, Sélection Privée Nobu, 720ml</i>		74

SPIRITUEUX PAR BOUTEILLE

VODKA

Grey Goose 340

Belvedere 380

GIN

Bombay Shapphire 260

Roku 300

TEQUILA

Patron Reposado 320

Clase Azul 750

Don Julio 1942 700

RON

Bacardi 8 250

Santa Teresa 1796 280

WHISKEY

JW Black Label 420

Macallan 12 400

Chaque bouteille sera servie avec un choix de 5 boissons non alcoolisées (Soda, Eau Tonique, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, RedBull, Schweppes Citron et Orange).