

The background of the page is a white canvas with several thin, light gray lines that flow and curve across the space, creating a sense of movement and organic form. These lines vary in thickness and direction, some curving upwards and others downwards, resembling stylized waves or the contours of a landscape.

NOBU HOTEL
BARCELONA

MENÚ SERVICIO DE HABITACIONES

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 7:00h a 12:00h

LOS CLÁSICOS DE NOBU

<i>Huevos Benedictinos</i>	24
<i>Huevos Fritos con Bacon y Butifarra</i>	16
<i>Tostada de Masa Madre con Aguacate (añadir 2 huevos escalfados +6)</i>	20

LOS FAVORITOS DE NOBU

<i>Huevos Revueltos Donburi</i>	24
<i>Shiro Tamago</i>	16

SABORES LOCALES

<i>Embutidos Locales</i>	22
<i>Surtido de Quesos</i>	20
<i>Bocadillo de Jamón y Queso Trufado</i>	19
<i>Tortilla de Verduras</i>	16
<i>Puré de Patatas</i>	8

OPCIONES HEALTHY

<i>Muesli de Trigo Sarraceno</i>	12
<i>Mango Chía</i>	14
<i>Gachas</i>	12
<i>Fruta Cortada de Temporada</i>	18

PASTELERÍA Y POSTRES

<i>Tortitas con Sirope de Arce</i>	12
<i>Selección de Bollería y Panes</i>	20
<i>Carrot Cake</i>	9
<i>Tarta de Almendras</i>	9
<i>Lemon Cake</i>	9
<i>Tarta de Chocolate y Caramelo</i>	12
<i>Brownie de Nueces</i>	12

ZUMOS Y SMOOTHIES

<i>Zumo Verde Natural</i> <i>manzana Granny, apio, espinacas, limón</i>	8
<i>Zumo Natural de Piña y Mango</i>	8
<i>Zumo de Naranja Natural</i>	8
<i>Zumo de Espinacas, Cantalupe y Manzana Verde</i>	12
<i>Zumo de Remolacha, Naranja y Fresa</i>	12
<i>Smoothie de Zanahoria, Mandarina y Jengibre</i>	14
<i>Smoothie de Frutos Rojos</i>	14

CAFÉS Y TÉS

<i>Espresso</i>	5
<i>Americano</i>	6
<i>Doble Espresso</i>	6
<i>Cappuccino</i>	6,5
<i>Latte</i>	6,5
<i>Té Matcha</i>	6
<i>Matcha Latte</i>	7
<i>Selección de Tés e Infusiones</i>	6

SERVIDO CON LECHE CALIENTE O FRÍA

Leche Entera *Leche Desnatada* *Leche de Almendras*
Leche Sin Lactosa *Leche de Avena* *Leche de Soja*

TODO EL DÍA

Servido de 12:00h a 7:00h

SHUKO

<i>Edamame</i>	13
<i>Cecina de Wagyu con Pan Crujiente</i>	32
<i>Pimientos Shishito</i>	18
<i>Trufa de Miel y Maíz</i>	18

NOBU PLATOS FRÍOS

<i>Ensalada de Verduras</i>	21
<i>Ensalada de Espinacas Tiernas con Miso Deshidratado</i>	29
<i>Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón</i>	48

GUARNICIONES

<i>Arroz</i>	9
<i>Sopa Miso</i>	9
<i>Patatas Fritas</i>	10

DONBURIS

(Elige entre Salsa: Teriyaki / Anticucho)

<i>Donburi de Salmón a la Parrilla</i>	31
<i>Donburi de Pollo Asado</i>	36
<i>Donburi de Solomillo de Ternera a la Parrilla</i>	49
<i>Donburi de Verduras de Temporada Asadas</i>	29

HAMBURGUESAS

<i>Hamburguesa de Pollo y Patatas Fritas</i> <i>tomate, lechuga Boston, cebolla crujiente, muslo de pollo</i> <i>empanado, pan brioche y salsa de hamburguesa</i>	36
<i>Hamburguesa Nobu Wagyu con Patatas Fritas</i> <i>rodajas de shiitake, cebolla crujiente, hamburguesa,</i> <i>pan brioche, salsa de hamburguesa y pepinillos</i>	46
<i>Hamburguesa Vegana y Patatas Fritas</i>	36

NOBU PLATOS CALIENTES

<i>Miso de Bacalao Negro</i>	50
<i>Costilla al Estilo Peruano Anticucho</i>	44
<i>Lubina Chilena Umami</i>	48
<i>Coliflor con Jalapeño</i>	22
<i>Bocadillo de Jamón y Queso Trufado</i>	19
<i>Katsu Sando de Ternera</i>	25
<i>Nasu Katsu Sando</i>	18

POSTRES

<i>Cheesecake Nobu</i>	14
<i>Selección de Helados</i>	12
<i>Fruta Cortada de Temporada</i>	14
<i>Arroz con Leche y Mango</i>	13
<i>Brownie de Nueces</i>	14

SUSHI MENU

Servido de 19:00h a 23:30h

NIGIRI & SASHIMI

(precio por pieza)

<i>Atún</i>	10
<i>Toro</i>	13
<i>O-Toro</i>	16
<i>Hamachi</i>	10
<i>Salmón</i>	8
<i>Vieira</i>	10
<i>Anguila</i>	13
<i>Tamago</i>	9

MAKI

(precio por pieza)

<i>Atún</i>	20
<i>Atún Picante</i>	21
<i>Atún y Espárragos</i>	21
<i>Salmón</i>	20
<i>Toro y Cebolleta</i>	21
<i>Hamachi y Cebolleta</i>	20
<i>Hamachi y Jalapeño</i>	19
<i>Salmón y Aguacate</i>	21
<i>Huevo con Vieira y Melva</i>	21
<i>Anguila y Pepino</i>	21
<i>California</i>	24
<i>Gambas en Tempura</i>	23

BEBIDAS

VINOS ESPUMOSOS & CHAMPAGNE

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

VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

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

VINOS ROSADOS

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

SAKES

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

LICORES POR BOTELLA

VODKA

Grey Goose 340

Belvedere 380

GINEBRA

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

Cada botella se servirá con 5 refrescos a elegir (Soda, Tónica, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, RedBull, Schweppes de Limón y Naranja).