

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 7:00h à 12:00h*

### 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 12:00h à 7:00h

## 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).*