



WWW.NOBURESTaurants.COM

📷 NOBUMARBELLA

NOBU FRÍO CLÁSICO

Tartar de Toro o Pez Limón con Caviar	39
Tartar de Salmón con Caviar	34
Pez Limón Jalapeño	30
Tiradito	28
New Style Sashimi	26
Tataki de Atún con Tosazu	30
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	32
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	42
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	17
Ensalada de Shiitake Crujiente con Aliño de Sésamo	20
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	28
Pasta Inaniwa con Bogavante	42
Ostras con Salsas Nobu	33
Ceviche de Marisco	32
Maki de Atún en Tempura	30

OMAKASE

Signature 95€

Maridaje de Vinos del Sumiller 65€

Marbella 130€

Maridaje de Vinos del Sumiller 85€

No son aplicables descuentos en los menús de degustación.

AHORA

Arroz Crujiente con Aguacate o Salmón Picante	24
Arroz Crujiente con Atún Picante, Pez Limón Picante o Cangrejo Picante	28
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	26
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	27
Ensalada de Espinacas con Gambas o Bogavante y Miso Deshidratado	44
Salmonete Soasado al Estilo Marbella	35
Toro Karashi Su Miso con Setas	40
Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	11
Tartar de Ternera de Wagyu Chilena con Crujientes de Nori	45

NOBU CALIENTE CLÁSICO

Bacalao Negro con Miso	46
Bacalao Negro sobre Lechuga	28
Tempura de Gamba de Roca Cremosa Picante o Salsa Ponzu Mantequilla	36
Langostinos y Bogavante con Aliño Picante de Limón	38
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	50
Toban Yaki de Pollo	34
Toban Yaki de Marisco	38
Toban Yaki de Ternera	38
Solomillo con Salsa Teriyaki, Anticucho o de Wasabi y Pimienta	48
Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano	42
Tempura de Cangrejo Real con Florida Ponzu	50
“Pasta” de Calamar con Salsa Ligera de Ajo	33
Salmón con Salsa Ponzu Mantequilla y Espinaca Crujiente	38
Pollo Jidori con Salsa Teriyaki, Anticucho o de Wasabi y Pimienta	34
Lubina Mediterránea con Yuzu, Soja y Jalapeño Salsa	35

WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA - A5

New Style	Tataki	75 gramos por 80€
Filete	Toban Yaki	150 gramos por 160€

AHORA

Merluza Chilena Umami	42
Merluza Chilena con Dashi Ponzu	45
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	45
Nobu Wagyu Sliders (2 pzs)	31
Empanadillas de Wagyu con Salsa Ponzu Mantequilla	35
Vieiras, Foie y Miso de Vainilla	40
Tempura de Urta con Amazu Ponzu	42
Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel	46
Chuletas de Cordero con Chimichurri de Cilantro y Maíz Asado	45

TEMPURA
(2 Tempuras Por Orden)

Langostino	14
Espárragos	9
Seta Shiitake	9
Calabacín	6
Berenjena	8
Shojin – Selección de Verduras	17

KUSHIYAKI
(2 Brochetas Por Orden)
Salsa Anticucho o Teriyaki

Salmón	25
Pollo	27
Ternera Wagyu	45

SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	9
Sopa Picante de Marisco	20
Arroz al Vapor	10

SHUKO
Snacks

Edamame	10
Edamame Picante	11
Mini Mazorca con Miel y Trufa	19
Pimientos del Padrón Den Miso	13
Alitas de Pollo Umami (4 pzs)	16

TACOS NOBU
(2 Tacos Por Orden)

Atún y Tomate Salsa	16
Salmón con Miso Picante	14
Wagyu con Ponzu Picante (6 pzs)	45
Pollo con Anticucho	14
Bogavante con Crema Agria de Wasabi	28

VEGETALES

FRÍO

Tartar de Aguacate	14
New Style de Tofu y Tomate	15
Espárragos con Miso Seco	14
Ensalada de Espinacas con Aguacate	30

CALIENTE

Berenjena con Miso	21
Toban Yaki de Setas	22
Coliflor con Jalapeño	18
Bimi con Sake y Soja Picante	19
Ensalada Templada de Setas	20
Mix de Verduras Sake y Soja	19

NIGIRI Y SASHIMI

(Precio por Pieza)

Atún	9
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	9
Salmón	8
Lubina	8
Huevas de Salmón	10
Vieira	9
Pulpo	10
Gamba	8
Anguila	9
Aguacate	4
Pepino	4
Wagyu Japonés	13
Salmón Ahumado	7
Calamar	8
Caballa	6
Concha Fina	9
Urta	10
Tamago	6
Masago	9
Gamba Blanca	10

SUSHI MAKI

Temaki Maki

Atún	16	18
Atún Picante	17	19
Salmón	15	17
Salmón Picante	16	18
Toro y Cebolleta	21	22
Pez Limón Picante	15	17
Pez Limón y Jalapeño	15	17
Salmón y Aguacate	16	20
Anguila y Pepino	17	20
California	21	25
Tempura de Gambas	16	21
Cangrejo Blando	15	22
Pepino y Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	21
Verduras	8	12
Aguacate	8	9
Espárrago	8	9
Atún y Espárrago	16	19
Piel de Salmón	13	15
Vieiras y Huevas	16	19

CLÁSICOS DE NOBU

Fondant de Chocolate <i>Fondant de Chocolate Negro, Helado de Matcha</i>	16
Nobu Cheesecake <i>Tarta de Queso Cremosa con Soberte de Fresa</i>	15
Suntory Whisky Cappuccino <i>Crème Brûlée de Café, Crumble, Helado de Leche, Espuma de Whisky</i>	14
Sub – O Yogurt <i>Helado de Yogurt, Coulis de Arándanos, Bayas</i>	15
Macana <i>Crema de Mango, Mousse de Chocolate Blanco, Pistacho, Calamansi</i>	14
Satandagi <i>Ganache de Pistacho y Chocolate, Helado de Almendra</i>	14

NOBU AHORA

Matcha Brûlée <i>Chocolate Blanco Aireado, Helado de Matcha, Frutos Rojos</i>	15
Kronut <i>Dulce de Leche con Helado de Caramelo y Sal de Soja</i>	16
Exotic Pavlova <i>Merengue de Coco, Fruta de la Pasión, Sorbete de Piña, Chocolate Blanco</i>	16
Selección de Frutas Exóticas de Temporada	15
Selección de Helados o Sorbetes – unidad	5
Sake de Frutas	15

Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor, informe a su camarero.

WHISKY JAPONÉS (50ML)

Suntory Toki <i>Osaka</i>	21 / 300
Nikka Days <i>Sendai</i>	26 / 350
Suntory Hakushu Distiller's Reserve <i>Yamanashi</i>	41 / 480
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve <i>Osaka</i>	42 / 500
Suntory Yamazaki 12 yrs. <i>Osaka</i>	48 / 700
Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i>	48 / 700

COÑAC Y BRANDY (50ML)

Remy Martin VSOP <i>France</i>	25 / 320
Larios 1866 <i>Spain</i>	26 / 340
Conde de Osborne Dalí <i>Spain</i>	30 / 340
Remy Martin XO <i>France</i>	35 / 420
Hennessy XO <i>France</i>	57 / 680
Hennessy Paradis Rare <i>France</i>	100 / 1.200

CAFÉ Y TÉ

Café	6
Matcha Orgánico, Genmaicha	6
Limón y Jengibre, Pu-Erh Imperial	6
Manzanilla, Good Night, Rooibos Good Mood	6
Matcha Latte	8
Té Verde Kona Cha Gold Bulk	4

VINOS DULCES

Château Violet Lamothe 2020 <i>Sauternes, France</i>	15 / 100
Château D'Yquem 75cl 1989 <i>Sauternes 1er Cru Supérieur, France</i>	1.800
Château D'Yquem 75cl 2009 <i>Sauternes 1er Cru Supérieur, France</i>	1.800
Jackson Triggs 2018 <i>Canada</i>	35 / 150
Malus Mama 2014 <i>País Vasco, Spain</i>	28 / 160
Victoria Nº2 2022 <i>Málaga, Spain</i>	14 / 60
PX Alvear 1927 <i>Moriles, Spain</i>	9 / 65
Noé VORS <i>Jerez, Spain</i>	24 / 165

Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor, informe a su camarero.



NOBU

M A R B E L L A