



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	43
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	17
Ensalada de Shiitake Crujiente con Aliño de Sésamo	20
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	28
Ostras con Salsas Nobu	33
Ceviche de Marisco	32

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

Caviar al Estilo Nobu	250
Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	11
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
Ensalda de Colinabo con Miso Deshidratado	27
Crangrejo Real Chuco Inaniwa	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
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
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

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

AHORA

Merluza Chilena Umami	43
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	45
Vieiras, Foie y Miso de Vainilla	40
Carabinero Yuzu Ají Amarillo	52
Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel	46
Chuletas de Cordero con Chimichurri de Cilantro y Maíz Asado	45
Salmón con Arroz Integral	36
Gamba Roja Shiso Salsa	48

TEMPURA

(2 Tempuras Por Orden)

Langostino	14
Espárragos	9
Seta Shiitake	9
Calabacín	6
Berenjena	8
Shojin – Selección de Verduras	17
Corn Kakiage	18

VEGETALES

FRÍO

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

CALIENTE

Berenjena con Miso	21
Toban Yaki de Setas	22
Coliflor con Jalapeño	18
Bimi con Sake y Soja Picante	19
Mix de Verduras Sake y Soja	19
Tofu Mascarpone Miso	19
Asparagus Shiso Salsa	19

SHUKO

Snacks

Edamame	10
Edamame Picante	11
Mini Mazorca con Miel y Trufa	19
Pimientos de Padrón Den	13
Caviar & Avocado Nori Taco	34
Alitas de Pollo Umami (4 pzs)	16

NOBU TACOS

(2 Tacos Por Orden)

Atún y Tomate Salsa	16
Salmón con Miso Picante	15
Pollo con Anticucho	15
Wagyu Japonés (6 pzs)	80
Bogavante con Crema Agria Wasabi	28

KUSHIYAKI

(2 Brochetas Por Orden)

Salsa Anticucho o

Teriyaki

Salmón	35
Gambas	38
Pollo	27
Ternera Wagyu Chilena	45

SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	9
Arroz al Vapor	10

NIGIRI Y SASHIMI

(Precio Por Pieza)

Atún	10
Toro	12
O-Toro	14
Pez Limón	10
Salmón	8
Lubina	8
Huevas de Salmón	10
Vieira	10
Pulpo	10
Gamba	8
Anguila	10
Aguacate	5
Pepino	5
Wagyu Japonés	15
Salmón Ahumado	7
Calamar	8
Caballa	9
Concha Fina	10
Urta	10
Tamago	6
Masago	9
Gamba Blanca	10

SUSHI MAKI

	<i>Temaki</i>	<i>Maki</i>
Atún	16	18
Atún Picante	17	19
Salmón	15	17
Salmón Picante	16	18
Toro y Cebolleta	21	23
Pez Limón Picante	15	17
Pez Limón y Jalapeño	15	17
Salmón y Aguacate	18	20
Anguila y Pepino	18	20
California	23	25
Tempura de Gambas	19	21
Cangrejo Blando	15	22
Pepino y Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	22
Verduras	10	12
Aguacate	8	10
Espárrago	8	10
Atún y Espárrago	17	19
Vieiras y Huevas	17	19

CLÁSICOS DE NOBU

Fondant de Chocolate <i>Chocolate, Matcha</i>	16
Nobu Cheesecake <i>Queso Cremoso, Fresa, Sésamo Negro</i>	15
Miso Cappuccino <i>Café, Miso, Vanilla</i>	14
Sub – 0 Yogurt <i>Yogur, Frutos Rojos, Sésamo Negro</i>	15
Mochido <i>Caramelo, Pimentón, Menta, Canela</i>	15

NOBU AHORA

Kronut <i>Dulce de Leche, Caramelo, Sal de Soja</i>	16
Kokonattsu <i>Coco, Ron, Mango</i>	14
Criollo <i>Chocolate, Sésamo, Tonka, Cocoa</i>	15
Homemade Mochi (3 pzs) <i>Vainilla, Té Verde, Mango</i>	18
Selección de Frutas Exóticas de Temporada	16
Selección de Helados o Sorbetes – unidad	5
Sake de Frutas	17

VINOS DULCES

Château Violet Lamothe 2020 <i>Sauternes, France</i>	15	100
Château D'Yquem 75cl 89 <i>Sauternes 1er Cru Supérieur, France</i>		1.800
Château D'Yquem 75cl 09 <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

WHISKY JAPONÉS

Servidos a 50ml

Suntory Toki <i>Osaka</i>	21	300
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

Servidos a 50ml

Remy Martin VSOP <i>France</i>	25	320
Larios 1866 <i>Spain</i>	26	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
Hennessy Paradis Imperial <i>France</i>		3.250

SELECCIÓN NOBU

Té Verde Konacha Gold Bulk	4
Matcha – Té Verde Japonés Tradicional	6
Matcha Latte	8

SELECCIÓN DE SELECCIÓN

Genmaicha	6
Limón y Jengibre	6
Pu-Erh Imperial	6
Manzanilla	6
Goodnight	6
Rooibos Good Mood	6

CAFÉ

Espresso	6
Doble Espresso	6
Cappuccino	6
Americano	6



NOBU

M A R B E L L A