



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
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
Toro Karashi Su Miso con Setas	40

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

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 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
“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
Carabineros Yuzu Ají Amarillo	52
Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel	46

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

TEMPURA

(2 Tempuras Por Orden)

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

SHUKO

Snacks

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

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

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 de Wasabi	28

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

KUSHIYAKI

(2 Brochetas Por Orden)

Salsa Anticucho o Teriyaki	
Salmón	35
Pollo	27
Ternera de 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
Caballa	9
Urta	10
Tamago	6
Masago	9

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

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
Mochi Casero (3 pzs)	18
Selección de Frutas Exóticas de Temporada	16
Selección de Helados o Sorbetes – unidad	5
Sake de Frutas	17

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

VINOS DULCES

Château Violet Lamothe 2020 <i>Sauternes, France</i>	15	100
Château D'Yquem 75cl 90 <i>Sauternes, France</i>	---	1.950
Château D'Yquem 75cl 09 <i>Sauternes, France</i>	---	2.100
Château D'Yquem 75cl 01 <i>Sauternes, France</i>	---	2.150
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	550
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve <i>Osaka</i>	42	560
Suntory Yamazaki 12 <i>Osaka</i>	48	670
Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i>	48	670
Suntory Hibiki 21 <i>Osaka</i>	90	1.250

COÑAC Y BRANDY

Servidos a 50ml

Remy Martin VSOP <i>France</i>	24	340
Larios 1866 <i>Spain</i>	25	350
Conde de Osbourne Edición Dalí <i>Spain</i>	28	400
Remy Martin XO <i>France</i>	35	420
Hennessy XO <i>France</i>	57	680
Hennessy Paradis Rare <i>France</i>	100	1.200

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

SELECCIÓN NOBU

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

SELECCIÓN DE TÉ

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

CAFÉ

Espresso	6
Doble Espresso	6
Cappuccino	6
Americano	6

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



NOBU

M A R B E L L A