

WWW.NOBURESTAURANTS.COM © NOBUMARBELLA



NOBU PLATOS FRÍOS

Arroz Crujiente con Aguacate o Salmon Picante	25
Arroz Crujiente con Atún Picante, Pez Limón Picante o Cangrejo Picante	28
Tartar de Toro o Pez Limón con Caviar	39
Tartar de Salmón con Caviar	36
Ostras con Salsas Nobu	33
Caviar al Estilo Nobu	250
Langostino Caviar Matsuhisa	38
Pez Limón Jalapeño	32
Tiradito	28
New Style Sashimi	28
Tataki de Atún con Tosazu	30
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	28
Tataki de Salmón con Karashi Su Miso	30
Ceviche de Marisco	32
Toro Karashi Su Miso con Setas	40
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	32
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	43
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	28
Ensalada de Espinacas con Aguacate y Miso Deshidratado	32
Ensalada de Espinacas con Gambas o Bogavante y Miso Deshidratado	44
Ensalada Griega al Estilo Nobu	20
Ensalada Crujiente de Shiitake con Aliño de Sésamo	23
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	19
Temaki de Verduras con Salsa de Sésamo	11

OMAKASE

Menú Degustación Maridaje del Sumiller Disponible

Signature Marbella 95 130



NOBU PLATOS CALIENTES

Bacalao Negro con Miso	48
Bacalao Negro sobre Lechuga	32
Merluza Chilena Umami	43
Merluza Chilena Dashi Ponzu	48
Toban Yaki de Marisco	38
Lubina Mediterránea Umami	74
Merluza Chilena con Jalapeño Miso y Berenjena	48
Rodaballo con Miso al Champagne	45
Lenguado Shiso Salsa	75
Tempura de Gamba de Roca Cremosa Picante, Cremosa Jalapeño o Ponzu	36
Tempura de Gamba de Roca con Tres Salsas	40
Tempura de Bogavante con Salsa de Tamari y Miel	46
Tempura de Cangrejo Real Amazu Ponzu	85
Kakiage de Marisco	35
'Pasta' de Calamar con Salsa Ligera de Ajo	33
Bogavante con Salsa de Wasabi a la Pimienta	50
Vieiras, Foie y Miso de Vainilla	40
Cangrejo de las Nieves con Cremosa Picante	45
Empanadillas de Wagyu con Salsa Ponzu Picante	45
Sliders de Wagyu al Estilo Nobu	32
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	48
Rib Eye con Anticucho al Estilo Peruano	45
Toban Yaki de Ternera	39
Solomillo de Wagyu con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	48
Pollo Jidori con Salsa Teriyaki, Anticucho o Wasabi y Pimienta	36
Pollo Coquelet Umami	45
Chuletas de Cordero con Romero y Miso	50
Pechuga de Pato a la Naranja y Miso	38

WAGYU JAPONÉS CATEGORÍA A5

75 gramos por 80€ 150 gramos por 160€

Tacos New Style Tataki Filete Toban Yaki



SHUKO

Edamame	10
Edamame Picante	12
Pimientos de Padrón Den Miso	14
Mini Mazorca con Miel y Trufa Alitas de Pollo Umami	19
Alitas de Pollo Omami	25
NOBU TACOS	
(2 tacos por orden)	
Atún y Tomate Salsa	17
Salmón con Miso Picante	16
Pollo con Anticucho	15
Wagyu Japonés (6 piezas)	80
Bogavante con Crema Agria de Wasabi	28
ORIGEN VEGETAL	
Tartar de Aguacate	16
Tofu y Tomate New Style	15
Espárragos con Miso Deshidratado Ensalada Kelp con Aliño de Sésamo	14 16
Ensalada de Shiitake	20
Tataki de Calabacín con Ponzu	14
Paraniana can Misa	22
Berenjena con Miso Coliflor con Jalapeño	22 19
Toban Yaki de Setas	24
Bimi con Sake y Soja Picante	20
Mix de Verduras Sake y Soja	19
Tofu con Mascarpone y Miso	19
SOPA	
Sopa Miso	9
TEMPURA	
(2 tempuras por orden)	
Langostino	16
Shojin – Selección de Verduras	17
Espárragos	9
Berenjena	8
Calabacín	6
Shiitake	8



NIGIRI Y SASHIMI

(precio por pieza)

Atún Toro O-Toro Pez Limón Salmón Lubina Huevas de Salmón Pulpo Vieira Gamba Anguila Wagyu Japonés Caballa Urta Tamago		10 12 14 10 9 8 10 10 10 9 10 15 9 10 6
SUSHI MAKI		
	Temaki	Maki
Atún	16	18
Atún Picante	17	19
Salmón	15	17
Salmón Picante	16	18
Toro y Cebolleta	21	23
Atún y Espárrago	17	19
Pez Limón Picante	15	17
Pez Limón Jalapeño	15	17
Salmón y Aguacate	18	20
Anguila y Pepino	18	20
California Tempura de Gambas	23 19	25 21
Cangrejo de Concha Blanda	15	21
Pepino y Sésamo	7	9
Especial de la Casa	-	22
Verduras	10	12
Aguacate	8	10
Toro Miso Deshidratado	-	44
California y Lubina	-	38
Wagyu Japonés Manzana	-	72
Tempura de Gambas NS	-	42
SELECCIÓN DE SUS	SHI	
Sushi Cup		87
Selección de Sushi		84
Selección de Sashimi		83



POSTRE

Chocolate Fondant Fondant de Chocolate, Helado de Matcha	17
Nobu Cheesecake Galleta de Avena, Mango, Sorbete de Thai	16
Miso Cappuccino Brûlée de Miso, Crumble de Nuez Pecana, Espuma de Café, Helado de Vainilla	13
Homemade Mochi (3pcs) Té Verde y Frambuesa, Mango y Cacahuete, Biscoff de Vainilla (3 sabores)	18
Kronut Dulce de Leche, Helado de Caramelo y Sal de Soja	17
Soft Cookie Frambuesa, Almendras Caramelizadas, Helado de Sésamo Negro	14
Panna Cotta Frutos Rojos, Sorbete de Fresa, Yuzu	15
Coconut Rice Pudding Limón, Mango, Sorbete de Fruta de la Pasión	13
Selección de Frutas de Temporada sobre hielo	16
Selección de Helados y Sorbetes	5
Sake de Frutas	14



VINO DE POSTRE

Château Violet Lamothe 2020 Sauternes, Francia Château D'Yquem 75cl 90 Sauternes, Francia Château D'Yquem 75cl 09 Sauternes, Francia Château D'Yquem 75cl 01 Sauternes, Francia Malus Mama 2014 País Vasco, España Victoria Nº2 2023 Málaga, España PX Alvear 1927 Montilla Moriles, España Noé VORS Jerez, España	15 28 14 9	100 1.750 2.100 2.150 160 60 65 165
WHISKY JAPONÉS		
Todos servidos en medidas de 50 ml		
Suntory Toki <i>Osaka</i> Suntory Hakushu Distiller's Reserve <i>Yamanashi</i> Suntory Yamazaki Distiller's Reserve <i>Osaka</i> Suntory Yamazaki 12 <i>Osaka</i> Suntory Hibiki Harmony <i>Osaka</i> Suntory Yamazaki 18 <i>Osaka</i> Suntory Hakushu 18 <i>Yamanashi</i> Suntory Hibiki 21 <i>Osaka</i> COGNAC & BRANDY Todos servidos en medidas de 50 ml	22 42 42 48 48 80 85 90	340 580 580 700 700 1.100 1.200 1.250
Remy Martin VSOP <i>Francia</i> Larios 1866 <i>España</i> Remy Martin XO <i>Francia</i> Hennessy XO <i>Francia</i> Hennessy Paradis Rare <i>Francia</i>	26 26 35 57 125	360 360 440 700 1.200



SELECCIÓN NOBU

Green Tea Konacha Gold Bulk Matcha- Traditional Japanese Green Tea		4 6
Matcha Latte		8
	SELECCIÓN DE TÉ	
Genmaicha		6
Ginger Lemon		6
Pu-Erh Imperial		6
Chamomile		6
Goodnight		6
Rooibos Good Mood		6
Jasmine		6
	CAFÉ	
Espresso		6
Double Espresso		6
Cappuccino		6
Americano		6