

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

# MENÚ

## SERVEI D'HABITACIONS

*Estem encantats d'oferir-te una experiència gastronòmica Nobu directament des del nostre restaurant.*

*Truca al telèfon de marcatge ràpid per fer la comanda.*

*Si tens al·lèrgies o necessitats dietètiques especials, si us plau, avisa'ns en fer la comanda.*

## ESMORZAR

*Servit De 7:00h a 12:00h*

### ESMORZAR CLÀSSIC

<i>Ous Benedictins</i>	24
<i>Ous Ferrats amb Bacon i Botifarra</i>	16
<i>Torrada de Massa Mare amb Alvocat (afegir 2 ous escalfats +6)</i>	20

### ELS FAVORITS DE NOBU

<i>Donburi d'Ous Remanats</i>	24
<i>Shiro Tamago</i>	16

### SABORS LOCALS

<i>Embotits Locals</i>	22
<i>Assortit de Formatges</i>	20
<i>Entrepà de Pernil i Formatge Trufat</i>	19
<i>Truita de Verdures</i>	16
<i>Puré de Patates</i>	8

### OPCIONES HEALTHY

<i>Muesli de Blat Negre</i>	12
<i>Mango Xia</i>	14
<i>Farinetes</i>	12
<i>Fruita Tallada de Temporada</i>	18

## PASTISSERIA I POSTRES

<i>Coques amb Xarop d'Auró</i>	12
<i>Selecció de Brioixeria i Pans</i>	20
<i>Carrot Cake</i>	9
<i>Pastís d'Ametlles</i>	9
<i>Lemon Cake</i>	9
<i>Pastís de Xocolata i Caramel</i>	12
<i>Brownie de Nous</i>	12

## SUCS I SMOOTHIES

<i>Suc Verd Natural</i> <i>poma Granny, api, espinacs, llimona</i>	8
<i>Suc Natural de Pinya i Mango</i>	8
<i>Suc de Taronja Natural</i>	8
<i>Suc d'Espinacs, Cantalupe i Poma Verda</i>	12
<i>Suc de Remolatxa, Taronja i Maduixa</i>	12
<i>Smoothie de Pastanaga, Mandarina i Gíngebre</i>	14
<i>Smoothie de Fruits Vermells</i>	14

## CAFÈ I TÉ

<i>Espresso</i>	5
<i>Americà</i>	6
<i>Doble Espresso</i>	6
<i>Cappuccino</i>	6,5
<i>Latte</i>	6,5
<i>Te Matcha</i>	6
<i>Matcha Latte</i>	7
<i>Selecció de Tes i Infusions</i>	6

### SERVIT AMB LLET CALENTA O FREDA

<i>Llet Sencera</i>	<i>Llet Desnatada</i>	<i>Llet d'Ametlles</i>
<i>Llet Sense Lactosa</i>	<i>Llet de Civada</i>	<i>Llet de Soia</i>

# TOT EL DIA

Servit de 12:00h a 7:00h

## SHUKO

<i>Edamame</i>	13
<i>Cecina de Wagyu amb Pa Cruixent</i>	32
<i>Pebrots Shishito</i>	18
<i>Trufa de Mel i Blat de Moro</i>	18

## NOBU PLATS FREDS

<i>Amanida de Verdures</i>	21
<i>Amanida d'Espinacs Tendres amb Miso Deshidratat</i>	29
<i>Amanida de Llamàntol amb Amaniment Picant de Llimona</i>	48

## GUARNICIONS

<i>Arròs</i>	9
<i>Sopa Miso</i>	9
<i>Patates Fregides</i>	10

## DONBURIS

*(Salsa de la vostra elecció: Teriyaki / Anticucho)*

<i>Donburi de Salmó a la Graella</i>	31
<i>Donburi de Pollastre Rostit</i>	36
<i>Donburi de Rellom de Vedella a la Graella</i>	49
<i>Donburi de Verdures de Temporada Rostides</i>	29

## HAMBURGUESES

<i>Hamburguesa de Pollastre i Patates Fregides</i> <i>tomàquet, enciam de Boston, ceba cruixent, cuixa de pollastre</i> <i>arrebossada, brioix i salsa d'hamburguesa</i>	36
<i>Hamburguesa Nobu Wagyu amb Patates Fregides</i> <i>rodanxes de shiitake, ceba cruixent, hamburguesa, pa de brioix,</i> <i>salsa d'hamburguesa i cogombrets</i>	46
<i>Hamburguesa Vegana i Patates Fregides</i>	36

## **NOBU PLATS CALENTS**

<i>Miso de Bacallà Negre</i>	50
<i>Costella a l'Estil Peruà Anticucho</i>	44
<i>Llobarro Xilè Umami</i>	48
<i>Coliflor amb "Jalapeño"</i>	22
<i>Entrepà de Pernil i Formatge Trufat</i>	19
<i>Katsu Sando de Vedella</i>	25
<i>Nasu Katsu Sando</i>	18

## **POSTRES**

<i>Nobu Cheesecake</i>	14
<i>Selecció de Gelats</i>	12
<i>Fruita Tallada de Temporada</i>	14
<i>Arròs amb Llet i Mango</i>	13
<i>Brownie de Nous</i>	14

# SUSHI MENU

Servit de 19:00h a 23:30h

## **NIGIRI & SASHIMI**

*(preu per peça)*

<i>Tonyina</i>	10
<i>Toro</i>	13
<i>O-Toro</i>	16
<i>Hamachi</i>	10
<i>Salmó</i>	8
<i>Vieira</i>	10
<i>Anguilla</i>	13
<i>Tamago</i>	9

## **MAKI**

*(preu per peça)*

<i>Tonyina</i>	20
<i>Tonyina Picant</i>	21
<i>Tonyina i Espàrrecs</i>	21
<i>Salmó</i>	20
<i>Toro i Ceba Tendra</i>	21
<i>Hamachi i Ceba Tendra</i>	20
<i>Hamachi i "Jalapeño"</i>	19
<i>Salmó i Alvocat</i>	21
<i>Ou amb Vieira i Melva</i>	21
<i>Anguilla i Cogombre</i>	21
<i>California</i>	24
<i>Gambes en Tempura</i>	23

# BEGUDES

## VINS ESPUMOSOS I CHAMPAGNE

		
<i>Llopart Leopardi 2017</i> <i>Corpinnat, Espanya</i>	12	68
<i>Alta Alella Mirgin Laietà Brut Nature Rosé 2019</i> <i>Cava, Espanya</i>	14	70
<i>Recaredo Subtil Brut Nature 2018</i> <i>Corpinnat, Espanya</i>		80
<i>Bollinger Special Cuvée</i> <i>Aÿ, França</i>		150
<i>Louis Roederer Collection 244</i> <i>Reims, França</i>		158
<i>Taittinger Prestige Rosé</i> <i>Reims, França</i>		128
<i>Bollinger Rosé</i> <i>Aÿ, França</i>		186

## VINS BLANCS

		
<i>Celler Credo Aloers 2022</i> <i>Penedès, Espanya (Xarel·lo)</i>	10	42
<i>Attis Albariño Lias Finas</i> <i>Rias Baixas, Espanya (Albariño)</i>	12	60
<i>Ossian</i> <i>Castilla y León, Espanya (Verdejo)</i>		68
<i>Klein Constantia Chardonnay 2022</i> <i>Constantia, Sud-àfrica (Chardonnay)</i>	16	88
<i>Sancerre Comte Lafond Domaine Ladoucette 2022</i> <i>Loire, França (Sauvignon Blanc)</i>	18	96
<i>Puligny-Montrachet Domaine François Carillon 2021</i> <i>Borgoña, França (Chardonnay)</i>		310

## VINS NEGRES

		
<i>La Rioja Alta SA Viña Alberdi Crianza 2018</i> <i>Rioja, Espanya (Tempranillo)</i>	12	59
<i>Álvaro Palacios, Camins del Priorat 2022</i> <i>Priorat, Espanya (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	14	62
<i>Pago de Carraovejas 2021</i> <i>Ribera del Duero, Espanya (Tempranillo)</i>		78
<i>Beaune Les Mariages Domaine Rossignol-Trapet 2021</i> <i>Borgoña, França (Pinot Noir)</i>	20	110
<i>Barolo GD Vajra Bricco delle Viole 2018</i> <i>Piamonte, Itàlia (Nebbiolo)</i>		200
<i>Château Rocheyron 2016</i> <i>Saint Emilion, Burdeos, França (Merlot, Cabernet Franc)</i>		230
<i>Shafer Relentless 2018</i> <i>Napa Valley, Estats Units (Syrah)</i>		320

## VINS ROSATS

		
<i>Clos d'Agon Amic Rosat 2023</i> <i>Empordà, Espanya (Garnacha)</i>	10	46
<i>Whispering Angel 2022</i> <i>Cotes de Provence, França (Garnacha, Syrah, Cinsault, Rolle')</i>	14	78

## SAKES

<i>Junmai Daiginjo Yurara, 500ml</i>		92
<i>Ginjo 71, Selecció Privada Nobu, 720ml</i>		74



## LICORS PER BOTELLA

### VODKA

*Grey Goose* 340

*Belvedere* 380

### GINEBRA

*Bombay Shapphire* 260

*Roku* 300

### TEQUILA

*Patron Reposado* 320

*Clase Azul* 750

*Don Julio 1942* 700

### ROM

*Bacardi 8* 250

*Santa Teresa 1796* 280

### WHISKEY

*JW Black Label* 420

*Macallan 12* 400

*Cada botella se servirà amb 5 refrescos a triar (Soda, Tònica, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, RedBull, Schweppes de Llimona i Taronja).*