

FIN DE AÑO EN NOBU · NEW YEAR'S EVE

Cene en Nobu
y celebre en La Suite

Después de la cena, te regalamos la entrada a la fiesta del año en La Suite

Dine at Nobu,
Celebrate at La Suite

After dinner, Nobu guests will enjoy complimentary access to La Suite

¡FELIZ AÑO NUEVO!
Wishing you the happiest

2018



Arroz Crujiente al Foie Gras
y Cucurucho de Patata y Caviar

Crispy Rice Foie Gras
& Caviar Potato Cup

Miso Seco Botan Ebi

Botan Ebi Dry Miso

Lubina Konbu Jime
con Yuzu, Crema Agria y Patatas Kombu

Konbu Jime Seabass
with Yuzu Sour Cream And Kombu Chips

Quinoa de Bogavante
y Ensalada de Col Rizada

Lobster Quinoa
and Baby Kale Salad

Tempura de Cangrejo Real
con Ponzu Pasión y Salsa de Unagi

King Crab Tempura
with Pasion Ponzu and Unagi Sauce

Lubina Chilena
*cocinada a Baja Temperatura
con Salsa de Uni y Bottarga*

Slow Cooked Chilean Seabass
with Uni Sauce and Bottarga

Ternera Japonesa A5
con Costra de Trufa y Setas en Soja y Sake

Japanese Beef A5
Truffle Crust And Sake Soy Wild Mushroom

Sushi
*Toro Caviar, Salmón Sellado con Karashi,
Pez Limón con Jalapeño, Tiradito de Vieira*

Sushi
*Toro Caviar · Seared Salmon Karashi
Yellowtail Jalapeno · Scallop Tiradito*

Luna Llena
con Yuzu Sake Fresa

Luna Llena
with Yuzu Sake Strawberry

325 EUR · Precio por persona ^{IVA INC.} · Price per person ^{VAT INC.}
Maridado con vinos · Paired with wines: 450 EUR
Maridado con Champagnes · Paired with Champagnes: 500 EUR