

## 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 <sup>IVA INC.</sup> · Price per person <sup>VAT INC.</sup>  
Maridado con vinos · Paired with wines: 450 EUR  
Maridado con Champagnes · Paired with Champagnes: 500 EUR