NOBU COLD DISHES
CLASSIC

Spicy Miso Chips - Tuna, Scallop or Salmon (5 pcs)
Miso Chips Picantes con Atún, Callo de Hacha o Salmón

Lobster Ceviche on Bibb Lettuce
Ceviche de Langosta

Salmon Tataki with Cilantro Sauce
Salmón Tataki con Salsa de Cilantro

Tuna Tataki
Tataki de Atún

Yellowtail Sashimi with Jalapeño
Sashimi de Hamachi con Jalapeño

Shiromi Dry Miso, Extra Virgin Olive Oil and Yuzu
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Seco

Mixed Seafood Ceviche, Nobu Style
Ceviche de Mariscos Mixtos

Kumamoto Oysters
Ostiones Kumamoto con Salsas Nobu, Tiradito o New Style (5 pcs)

Oyster Shooter
Shot de Ostión con Ponzu y Sake

Toro Tartare with Caviar
Tartare de Toro con Caviar

Salmon Tartare with Caviar
Tartare de Salmón con Caviar

Yellowtail Tartare with Caviar
Tartare de Hamachi con Caviar

NOW

Toro Jalapeño Sashimi
Sashimi de Toro con Jalapeño

Truffle Kampachi Sashimi
Sashimi de Kampachi con Trufa

Kampachi Sashimi with Baby Artichoke and Yuzu
Sashimi de Kampachi con Alcachofa Baby y Salsa de Yuzu

Crispy Rice with Spicy Tuna, Salmon or Scallop
Crujientes de Arroz
(Atún, Callo ó Salmón)

Salmon
Scallop
Tuna

Kampachi Spicy Ponzu Garlic
Kampachi con Spicy Ponzu Garlic y Shimeji

Salmon Tataki Yuzu Miso
Salmon Tataki con Yuzu Miso

Toro Spicy Special
Sashimi de Toro Sobre Shitake Crujiente y Salsa Nobu

Tuna Yuzu Lemon Meyer
Atún Tataki con Alcachofa Crujiente con Aceite de Trufa y Yuzu

Precios en Moneda Nacional M.N. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. Cargo por cubierto: $16.
Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. | La propina es voluntaria, no obligatoria.
El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del que los consume.
El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. | Consulta disponibilidad de producto.

NOBU HOT DISHES
CLASSIC

King Crab Tempura Amazu Ponzu
Cangrejo de Alaska Tempura con Amazu Ponzu

Rock Shrimp Tempura - Creamy Spicy or Ponzu
Camarón Roca Tempura con Salsa Cremosa Picante

Shrimp and Lobster Salad with Spicy Lemon
Camarón y Langosta con Salsa de Lima Picante

Pan Seared Scallops with Jalapeño Salsa
Callo de Hacha con Salsa de Jalapeño

Black Cod with Miso
Bacalao Negro con Miso

Black Cod Butter Lettuce
Bacalao de Alaska en Lechuga Francesa

Chilean Seabass with Dry Miso
Lubina con Miso Seco

Toro Toban Yaki
Blue Fin Toro

Beef Toban Yaki
Filete Importado de Res

NOW

Sake Hummus
Salmón Piel Crujiente con Hummus

White Fish with Spicy Guajillo Sauce
Pescado Blanco con Salsa Spicy Guajillo

White Fish with Jalapeño Sauce
Pescado Blanco con Salsa Jalapeño

White Fish Shiso Sashimi
Sashimi de Pescado Blanco con Salsa de Shiso

Shiso Leaf Salmon
Salmon con Hojas de Shiso

Dover Sole
Hirame en Salsa de Mantequilla y Yuzu

Chilean Seabass Umami
Lubina Chilena Salsa Umami

Truffled Tai Sashimi
Sashimi de Tai con Láminas de Trufa

Sweet & Sour Lobster
Langosta Main con Salsa Yuzu Miso

Wagyu and Foie Gras Dumplings Fig Teriyaki or Spicy Ponzu
Dumplings de Wagyu con Foie Gras

Short Rib Bao
Costilla Marinada en Teriyaki

Butter Truffled Rib Eye
Rib Eye con Salsa de Mantequilla, Trufa y Cebolla Crujiente

Nobu Rib Eye Hot Stone
Rib Eye Importado

Nobu Beef Tenderloin Hot Stone
Filete Importado de Res

Yuzu Miso Beef
Filete de Res con Salsa Yuzu Miso y Trufa Fresca

Fried Whole Fish
Huachinango Crujiente Acompañado de Salsa Sambal y Salsa de Jengribre

Fried Snapper
Huachinango Crujiente con Costra Cítrica

Organic Chicken Umami
Pollo Orgánico con Salsa Umami

Octopus KBBQ
Pulpo con Cream Barbecue

Apple Short Ribs
Short Rib con Salsa de Manzana y Puré de Papa

Gyoza Wagyu Japonez
Dumplings de Wagyu Japonez con Kimchee

MP: Market Price

YAKIMONO

- Elección de Salsas Teriyaki, Wasabi Pimienta o Anticucho -

Organic Chicken
Pollo Orgánico

Beef Tenderloin
Filete Importado de Res

Salmon
Salmón

Rib Eye
Rib Eye Importado

SOUP & NOODLES

Miso Soup with Tofu
Sopa Miso con Tofu

Seasonal Mushroom Soup
Sopa de Hongos

Spicy Seafood Soup
Sopa de Mariscos Picante

Udon Tempura
Udon con Camarón
y Vegetales Tempura

VEGETABLES

Tofu New Style
Tofu

Mix Vegetables
Toban Yaki
Vegetales Mixtos

Mushroom Toban Yaki
Mix de Hongos Japoneses

Tofu Toban Yaki
Tofu

Roasted Cauliflower
with Jalapeño Salsa
Coliflor Rostizada con Salsa de Jalapeño

Nasu Miso
Berenjena con Miso o Miso Picante

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

Importado de Australia P/M por 1 Oz. (28.75 grs.)

JAPANESE WAGYU BEEF

Importado de Japón P/M por 1 Oz. (28.75 grs.)

Disponible con su elección de estilo y salsa
Tataki, New Style, Tobanyaki, Steak o Ishiyaki

JAPANESE KOBE

Tataki, Ishiyaki, New style o Tobanyaki
Deguste la verdadera carne japonesa en Nobu
P/M por 1 Oz. (28.75 grs.)

Servido en 8 tiempos

OMAKASE
Menú degustación del chef

New York
London
Tokyo
Las Vegas
Malibu
Milan
Miami
Dallas
Bahamas
Hong Kong
Melbourne
San Diego
Los Angeles
Dubai
Cape Town
Moscow
Mexico City
Budapest
Perth
Lana'I
Monte Carlo
Kuala Lumpur
Manila
Doha
Honolulu
Newport Beach
Marbella
Palo Alto
Montenegro
Washington DC
Houston
SÃo Paolo
Los Cabos

www.noburestaurants.com

NOBU STYLE TACOS

Tuna (4 pcs)

Lobster (4 pcs)

Alaskan King Crab (4 pcs)

Salmon (4 pcs)

Australian Wagyu (4 pcs)

Rib Eye (5 pcs)

Short Ribs (5 pcs)

Caviar (1 pc)

NOBU STYLE TIRADITO

Japanese Scallop
Callo de Hacha Japonés

Octopus Tiradito
Pulpo

White Fish
Huachinango

Nobu Tiradito
Lenguado de Importación

TEMPURA

Edamame Jalapeño
Edamame Jalapeño Tempura con Shichimi

Shojin
Vegetales Mixtos

Tempura Dinner
Vegetales y Camarón

Chilean Seabass Tempura
Lubina Tempura con Amazu Ponzu
o Tres Salsas

Lobster Tempura
Langosta Tempura con Amazu Ponzu
o Tres Salsas

Fish and Chips Nobu Style
Pescado Tempura con Chips

Shrimp
Camarón

KUSHIYAKI

Salmon Kushiyaki
Salmón

Chicken Kushiyaki
Pollo Orgánico

Beef Kushiyaki
Filete Importado (Angus Beef)

SHUKO SNACKS

Edamame or Roasted Edamame
Edamame con Shichimi
y Aceite de Oliva Extra Virgen

Shishito Peppers with Yuzu Miso
Pimiento Shishito

Okra
Vainas Crujientes con Ponzu Picante

Baby Corn
Elote Baby Rostizado con Crema de
Especias y Rocoto Powder

Salt and Chili Squid
Calamares Crujientes con Sichimi

SALADS

Cucumber Sunomono
Sunomono de Pepino

Kelp Salad with Tosazu Dressing
Ensalada de Algas

Gem Salad
Lechuga Baby con Crema de Especias
y Baby Scallop

Spinach Salad
Espinaca Baby con Aceite de
Trufa Blanca y Queso Parmesano

Shitake Salad

Warm Mushroom Salad
with Yuzu Soy Dressing
Ensalada de Hongos Calientes

Artichoke Salad
Alcachofa con Aceite de Trufa Blanca

Tuna Sashimi Salad
with Matsuhisa Dressing
Ensalada Matsuhisa Sashimi

King Crab Salad
Mezcla de Lechuga Asiática y King Crab

Asian Mesculin Dry Miso & Shrimp
Lechugas Mixtas Asiáticas
con Dry Miso y Camarones

Lobster Shiitake Salad
with Spicy Lemon Dressing
Langosta con Shitake y Lima Picante

Lobster Salad (1/2)
Langosta con Shitake y Lima Picante

Tuna Cilantro Salad
Atún con Aderezo Tuna Cilantro

Shitake Crispy Salad
Verdes Mixtos con Hongo Shitake Crujiente

Kohlrabi Salad
Ensalada Kohlrabi con Aceite de
Trufa Blanca y Yuzu

MP: Market Price

NIGIRI & SASHIMI

	Nigiri	Sashimi
Salmon Belly Panza de Salmón		
Salmon Salmón		
Bluefin Tuna Atún Aleta Azul		
Chutoro Chutoro		
Oh Toro Oh Toro		
Yellowfin Tuna Atún Aleta Amarilla		
Toro Toro		
Hamachi Cola Amarilla		
White Fish Pescado Blanco		
Hirame Lenguado Importado		
Octopus Pulpo		
Japanese Scallop Callo de Hacha Japonés		
Kampachi Cola Amarilla Salvaje		
Alaskan King Crab Cangrejo de Alaska		
Japanese Sea Bream Madai de Importación		
Shrimp Camarón		
Botan Ebi Camarón Dulce		
Aji Macarela Japonesa		
Ikura Hueva de Salmón		
Masago Masago		
Unagi Anguila de Agua Dulce		
Anago Anguila de Mar		
Saba Macarela		
Uni Erizo de Mar		
Tamago Tamago		
Mirugai Almeja Gigante		
Foie Gras Foie Gras		

SUSHI OR SASHIMI DINNER
Sushi
o
Sashimi Mixto

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del que los consume.
El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción.
Consulta disponibilidad de producto.

SUSHI ROLLS

	Rollo	Cono
Tuna		
Spicy Tuna		
Spicy Tuna Crunchy Roll		
Tuna Asparagus		
Tuna Avocado		
Negi Yellow Tail		
Kappa		
Vegetable		
Salmon Skin		
Eel and Cucumber		
Eel and Avocado		
Salmon Avocado		
Shrimp Tempura		
Spicy Scallop Smelt		
Yellow Tail Jalapeño		
Salmon New Style		
Mexican Style		
Soft Shell Crab		
King Crab California		
Spicy King Crab		
Toro Jalapeño		
Negi Toro		
House Special		
Lobster		
Chile Special		

NEW STYLE SASHIMI

Salmon
Salmón

Beef
Filete

Japanese Scallop
Callo de Hacha Japonés

Precios en Moneda Nacional M.N.
Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. | Cargo por cubierto: $16.
Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. La propina es voluntaria, no obligatoria.

PREMIUM NIGIRIS

30 grs

Butter Salmon
Salmón Mantequilla

Salmon Ora King
Salmón de Nueva Zelanda

Tuna Shiso
Atún Shiso

Chu Toro Amazu Ponzu

Tempura Chu Toro Shiso
Chu Toro Shiso Tempura

Special Oh Toro
Oh Toro Especial

Toro w/ Foie Gras
Toro con Foie Gras

Truffle Toro
Toro con Trufa

Toro w/ Caviar
Toro con Caviar

Toro Uni Caviar
Toro, Erizo de Mar, Caviar

Shiromi Dry Miso

Artichoke Kampachi
Kampachi con Alcahofa

Truffle Kampachi
Kampachi con Trufa

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del que los consume.
El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. | Consulta disponibilidad de producto.

PREMIUM NIGIRIS

30 grs

Butter King Crab
King Crab con Mantequilla

Rib Eye

Rib Eye w/ Foie Gras
Rib Eye Con Foie Gras

Truffle Rib Eye
Rib Eye Con Trufa

Australian Wagyu
Wagyu Australiano

Australian Wagyu w/ Foie Gras
Wagyu Australiano Con Foie Gras

Truffle Australian Wagyu
Wagyu Australiano Con Trufa

Japanese Wagyu
Wagyu Japonés

Japanese Wagyu w/ Foie Gras
Wagyu Japonés conFoie Gras

Truffle Japanese Wagyu
Wagyu Japonés Con Trufa

Kobe

Kobe w/ Foie Gras
Kobe con Foie Gras

Truffle Kobe
Kobe con Trufa

Precios en Moneda Nacional M.N. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. | Cargo por cubierto: $16.
Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión.
La propina es voluntaria, no obligatoria.