

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

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 Jengibre

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

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.

MP: Market Price

YAKIMONO

- Elección de Salsas Teriyaki, Wasabi Pimienta o Anticucho -

Organic Chicken
Pollo Orgánico

Salmon
Salmón

Beef Tenderloin
Filete Importado de Res

Rib Eye
Rib Eye Importado



SOUP & NOODLES

Miso Soup with Tofu
Sopa Miso con Tofu

Spicy Seafood Soup
Sopa de Mariscos Picante

Seasonal Mushroom Soup
Sopa de Hongos

Udon Tempura
Udon con Camarón
y Vegetales Tempura

VEGETABLES

Tofu New Style
Tofu

Tofu Toban Yaki
Tofu

Mix Vegetables
Toban Yaki
Vegetales Mixtos

Roasted Cauliflower
with Jalapeño Salsa
Coliflor Rostizada con Salsa de Jalapeño

Mushroom Toban Yaki
Mix de Hongos Japoneses

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 Paulo
Los Cabos

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

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
Mádaí de Importación

Shrimp
Camarón

Botan Ebi
Camarón Dulce

Aji
Macarela Japonesa

Ikura
Huevo 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 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

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.

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

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 con Foie Gras

Truffle Japanese Wagyu
Wagyu Japonés Con Trufa

Kobe

Kobe w/ Foie Gras
Kobe con Foie Gras

Truffle Kobe
Kobe 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.

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.

