

NOBU COLD DISHES CLASSIC

Spicy Miso Chips - Tuna, Scallop or Salmon 75 g Miso Chips Picantes con Atún, Callo de Hacha o Salmón	\$345
Lobster Ceviche on Bibb Lettuce 70 g Ceviche de Langosta	\$795
Salmon Tataki with Cilantro Sauce 90 g Salmón Tataki con Salsa de Cilantro	\$460
Tuna Tataki 90 g Tataki de Atún	\$460
Yellowtail Sashimi with Jalapeño 90 g Sashimi de Hamachi con Jalapeño	\$665
Shiromi Dry Miso, Extra Virgin Olive Oil and Yuzu 90 g SashimidePescadoBlancoconMisoSeco	\$545
Mixed Seafood Ceviche, Nobu Style 150 g Ceviche de Mariscos Mixtos	\$390
Kumamoto Oysters 5 pcs OstionesKumamotoconSalsasNobu,Tiraditoo New Style	\$380
Oyster Shooter 1 pc Shot de Ostión con Ponzu y Sake	\$345
Toro Tartare with Caviar 50 g Tartare de Toro con Caviar	\$825
Salmon Tartare with Caviar 50 g Tartare de Salmón con Caviar	\$625
Yellowtail Tartare with Caviar 50 g TartaredeHamachiconCaviar	\$675

NOW

Toro Jalapeño Sashimi 80 g SashimideToroconJalapeño	\$1,570	Kampachi Spicy Ponzu Garlic 80 g Kampachi con Spicy Ponzu Garlic y Shimeji	\$645
Truffle Kampachi Sashimi 80 g Sashimi de Kampachi con Trufa	\$615	Salmon Tataki Yuzu Miso 80 g Salmon Tataki con Yuzu Miso	\$460
Kampachi Sashimi with Baby Artichoke and Yuzu 80 g Sashimi de Kampachi conAlcachofa Baby y Salsa de Yuzu	\$645	Toro Spicy Special 50 g Sashimi de Toro SobreShitake Crujiente y Salsa Nobu	\$925
Crispy Rice with Spicy Tuna, Salmon or Scallop 60 g Crujientes de Arroz (Atún, Callo ó Salmón)	Salmon \$440 Scallop \$390 Tuna	Tuna Yuzu Lemon Meyer 80 g Atún Tatakicon AlcachofaCrujientecon Aceite de Trufa y Yuzu	\$665

NOBU HOT DISHES CLASSIC

King Crab Tempura Amazu Ponzu 120 g Cangrejo de Alaska Tempura con Amazu Ponzu	MP
Rock Shrimp Tempura - Creamy Spicy or Ponzu 160 g Camarón Roca Tempura con Salsa Cremosa Picante	\$665
Shrimp and Lobster Salad with Spicy Lemon 350 g Camarón y Langosta con Salsa de Lima Picante	\$1,420
Pan Seared Scallops with Jalapeño Salsa 5 pcs Callo de Hacha con Salsa de Jalapeño	\$795
Black Cod with Miso 220 g Bacalao Negro con Miso	\$960
Black Cod Butter Lettuce 150 g Bacalao de Alaska en Lechuga Francesa	\$615
Chilean Seabass with Dry Miso 185 g Lubina con Miso Seco	\$1,080
Toro Toban Yaki 120 g Blue Fin Toro	\$1,665
Beef Toban Yaki 120 g Filete Importadode Res	\$645

NOW

Sake Hummus 185 g Salmón Piel Crujiente con Hummus	\$665	Butter Truffled Rib Eye 250 g RibEye conSalsadeMantequilla, Trufa y Cebolla Crujiente	\$1,605
White Fish with Spicy Guajillo Sauce 150 g Pescado Blanco con Salsa Spicy Guajillo	\$790	Nobu Rib Eye Hot Stone 300 g Rib Eye Importado	\$1,290
White Fish with Jalapeño Sauce 160 g Pescado Blanco con Salsa Jalapeño	\$795	Nobu Beef Tenderloin Hot Stone 210 g Filete Importado de Res	\$950
White Fish Shiso Sashimi 80 g Sashimi dePescadoBlancocon Salsa de Shiso	\$495	Yuzu Miso Beef 160 g Filete deResconSalsaYuzuMiso y Trufa Fresca	\$1,055
Shiso Leaf Salmon 185 g Salmon con Hojas de Shiso	\$645	Fried Whole Fish 1,2 kg HuachinangoCrujienteAcompañado de Salsa Sambal y Salsa de Jengibre	\$1,365
Dover Sole 500 g Hirame en Salsa de Mantequilla y Yuzu	MP	Fried Snapper 1,2 kg HuachinangoCrujienteconCostra Cítrica	\$1,425
Chilean Seabass Umami 190 g Lubina Chilena Salsa Umami	\$1,100	Organic Chicken Umami 250 g Pollo Orgánico con Salsa Umami	\$645
Truffled Tai Sashimi 90 g Sashimi de Tai con Láminas de Trufa	\$665	Octopus KBBQ 300 g Pulpo con Cream Barbecue	\$710
Sweet & Sour Lobster 750 g Langosta Main con Salsa Yuzu Miso	MP	Apple Short Ribs 150 g Short Rib conSalsadeManzana y Puré de Papa	\$555
Wagyu and Foie Gras Dumplings Fig Teriyaki or Spicy Ponzu 5 pcs Dumplings de Wagyu con Foie Gras	\$765	Gyoza Wagyu Japonéz 4pcs Dumplings de Wagyu Japonéz con Kimchee	\$755
Short Rib Bao 150 g Costilla Marinada en Teriyaki	\$665		

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 250 g Pollo Orgánico	\$645	Salmon 185 g Salmón	\$570
Beef Tenderloin 230 g Filete Importado de Res	\$1,080	Rib Eye 450 g Rib Eye Importado	\$1,050

SOUP & NOODLES

Miso Soup with Tofu 200 ml Sopa Miso con Tofu	\$180	Spicy Seafood Soup 180 g Sopa de Mariscos Picante	\$380
Seasonal Mushroom Soup 150 g Sopa de Hongos	\$305	Udon Tempura 250 g Udon con Camarón y Vegetales Tempura	\$490

VEGETABLES

Tofu New Style 100 g Tofu	\$245	Tofu Toban Yaki 200 g Tofu	\$335
Mix Vegetables	\$425	Roasted Cauliflower with Jalapeño Salsa 250 g Coliflor Rostizada con Salsa de Jalapeño	\$285
Toban Yaki 300 g Vegetales Mixtos		Nasu Miso 180 g Berenjena con Miso Miso Picante	\$240

AUSTRALIAN WAGYU BEEF

Importado de Australia P/M por 1 Oz. (28.75 grs.) \$625

JAPANESE WAGYU BEEF

Importado de Japón P/M por 1 Oz. (28.75 grs.) \$925

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.)

\$1,295

Servido en 8 tiempos

OMAKASE

Menú degustación del chef

\$2,555



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 60 g	\$335
Lobster 60 g	\$555
Alaskan King Crab 60 g	\$780
Salmon 60 g	\$335
Australian Wagyu 60 g	\$1,265
Rib Eye 80 g	\$495
Short Ribs 120 g	\$495
Caviar 1 pc	\$830

NOBU STYLE TIRADITO

Japanese Scallop 90 g Callo de Hacha Japonés	\$585
Octopus Tiradito 90 g Pulpo	\$375
White Fish 90 g Huachinango	\$440
Nobu Tiradito 90 g Lenguado de Importación	\$780

TEMPURA

Edamame Jalapeño 110 g EdamameJalapeñoTempuracon Shichimi	\$205
Shojin 7 pcs Vegetales Mixtos	\$265
Tempura Dinner 11 pcs Vegetales y Camarón	\$335
Chilean Seabass Tempura 150 g Lubina TempuraconAmazuPonzu o Tres Salsas	\$755
Lobster Tempura 750 g LangostaTempuraconAmazu Ponzu o Tres Salsas	MP
Fish and Chips Nobu Style 150 g Pescado Tempura con Chips	\$825
Shrimp 3pcs Camarón	\$270

KUSHIYAKI

Salmon Kushiyaki 70 g Salmón	\$235
Chicken Kushiyaki 90 g Pollo Orgánico	\$270
Beef Kushiyaki 70 g Filete Importado (Angus Beef)	\$320

SHUKO SNACKS

Edamame or Roasted Edamame150 g Edamame conShichimi y Aceite de Oliva Extra Virgen	\$200
Shishito Peppers with Yuzu Miso 90 g Pimiento Shishito	\$305
Okra 100 g VainasCrujientes con Ponzu Picante	\$190
Baby Corn 12 pcs EloteBabyRostizadocon Crema de Especias y Rocoto Powder	\$375
Salt and Chili Squid 120 g Calamares Crujientes con Sichimi	\$440

SALADS

Cucumber Sunomono 120 g Sunomono de Pepino	\$205
Kelp Salad with Tosazu Dressing200 g Ensalada de Algas	\$320
Gem Salad 100 g LechugaBabyconCrema de Especias y Baby Scallop	\$395
Spinach Salad 250 g EspinacaBaby conAceite de Trufa Blanca y Queso Parmesano	\$530
Shitake Salad 250 g	\$345
Warm Mushroom Salad with Yuzu Soy Dressing 400 g Ensalada de Hongos Calientes	\$625
Artichoke Salad 200 g Alcachofacon AceitedeTrufaBlanca	\$715
Tuna Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing 90 g Ensalada Matsuhisa Sashimi	\$495
King Crab Salad 80 g Mezcla de Lechuga Asiática y King Crab	MP
Asian Mesculin Dry Miso & Shrimp 240 g	\$495
Lechugas Mixtas Asiáticas con Dry Miso y Camarones	
Lobster Shiitake Salad with Spicy Lemon Dressing 750 g Langosta con Shitake y Lima Picante	MP
Lobster Salad 375 g LangostaconShitakeyLima Picante	MP
Tuna Cilantro Salad 90 g Atún con Aderezo Tuna Cilantro	\$480
Shitake Crispy Salad 180 g VerdesMixtosconHongoShitake Crujiente	\$625
Kohlrabi Salad 200 g EnsaladaKohlrabiconAceite de Trufa Blanca y Yuzu	\$710

NIGIRI & SASHIMI

	Nigiri 20g	Sashimi 30g
Salmon Belly Panza de Salmón	\$140	\$180
Salmon Salmón	\$140	\$180
Bluefin Tuna Atún Aleta Azul	\$135	\$155
Chutoro Chutoro	\$190	\$210
Oh Toro Oh Toro	\$210	\$225
Oh Toro Oh Toro	\$135	\$155
Yellowfin Tuna Atún Aleta Amarilla	\$430	\$495
Toro Toro	\$170	\$195
Hamachi Cola Amarilla	\$150	\$160
White Fish Pescado Blanco	\$200	\$220
Hirame Lenguado Importado	\$115	\$125
Octopus Pulpo	\$185	\$210
Octopus Pulpo	\$175	\$195
Japanese Scallop Callo de Hacha Japonés	\$295	\$345
Kampachi Cola Amarilla Salvaje	\$205	\$230
Alaskan King Crab Cangrejo de Alaska	\$95	\$110
Japanese Sea Bream Madai de Importación	\$225	\$265
Shrimp Camarón	\$185	\$225
Shrimp Camarón	\$165	\$205
Botan Ebi Camarón Dulce	\$120	\$135
Aji Macarela Japonesa	\$155	\$175
Macarela Japonesa	\$190	\$210
Ikura Hueva de Salmón	\$170	\$190
Masago Masago	\$335	\$375
Unagi Anguila de Agua Dulce	\$90	\$100
Anago Anguila de Mar	\$255	\$295
Saba Saba	\$265	\$265
Macarela Macarela		
Oni Gras Oni		
Frizo de Mar Frizo de Mar		
Tamago Tamago		
Tamago Tamago		
Mirugai Sashimi Mixto14 pcs	\$885	
Almeja Gigante Almeja Gigante		
Foie Gras Foie Gras		

SUSHI OR SASHIMI DINNER

Sushi 9 pcs	\$780
Sushi 10 pcs	\$885

SUSHI ROLLS

	Rollo 6pcs	Cono 1pc
Tuna	\$235	\$205
Spicy Tuna	\$285	\$270
Spicy Tuna Crunchy Roll	\$275	-
Tuna Asparagus	\$245	\$200
Tuna Avocado	\$355	-
Negi Yellow Tail	\$270	\$200
Kappa	\$150	\$140
Vegetable	\$215	\$180
Salmon Skin	\$215	\$195
Eel and Cucumber	\$275	\$215
Eel and Avocado	\$335	\$240
Salmon Avocado	\$265	\$215
Shrimp Tempura	\$305	\$300
Spicy Scallop Smelt	\$360	\$355
Yellow Tail Jalapeño	\$345	\$300
Salmon New Style	\$260	-
Mexican Style	\$330	\$255
Soft Shell Crab	\$415	\$315
King Crab California	\$490	\$510
Spicy King Crab		\$460
Toro Jalapeño	-	\$395
Negi Toro	\$445	\$370
House Special	\$355	
Lobster	\$415	
Chile Special	\$525	\$450
	\$305	-

NEW STYLE SASHIMI

Salmon 90 g Salmón	\$465
Beef 90 g Filete	\$505
Japanese Scallop 90 g Callo de Hacha Japonés	\$565

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.

MP: Market Price