NOBU HOTEL

BARCELONA

Menús de Nadal



Celebracions a l'estil Nobu

Aquest any, porta el sopar d'empresa a un altre nivell. Des d'un dinar privat a la planta 23 fins a una festa per a tota l'oficina, els èxits de l'any mereixen brindar-se a les altures. A Nobu Barcelona hem dissenyat propostes gastronòmiques a l'estil Nobu en un entorn inoblidable.

I per posar el fermall final a la vetllada, deixa el cotxe de banda i puja directament a la teva habitació. Gaudeix d'una tarifa especial d'allotjament i acaba la nit amb tota la comoditat.

NOBU HOTEL
BARCELONA



Menú Festiu Català I

Per compartir

Amanida Russa Catalana de Marisc
Escalopa de Foie amb Ou Poché, Tòfona i Bolets de Temporada
Selecció de Croquettes

Plat principal (a escollir)

Caneló de Pollastre de Corral a l'Estil Tradicional Català
Filet de Vedella amb Pastís de Patata i Guarnició de Temporada

---

Mel i Mató
Torrons i Neules

NOBU HOTEL
BARCELONA



Menú Festiu Català II

Per compartir

Escalopa de Foie amb Ou Poché, Tòfona i Bolets de Temporada
Selecció de Croquettes del Xef

Entrant (individual)

Esqueixada de Bacallà, Magrana i Amaniment d'Oli d'Oliva Verge Extra

---

Plat principal (a escollir)

Caneló de Pollastre de Corral a l'Estil Tradicional Català
Filet de Vedella amb Pastís de Patata i Guarnició de Temporada

---

Mousse de Torró
Sorbet de Ratafia
Torrons i Neules

NOBU HOTEL
BARCELONA

Menú Festiu Nobu

Chutoro amb Salsa de Sèsam Negre i Jalapeño

Amanida d'Espinacs amb Miso Deshidratat

Selecció de Sushi

Pagre Vermell amb Salsa de Panses

Costella de Wagyu Cuinada a Baixa Temperatura amb Mole de Miso

Pavlova Exòtica

NOBU HOTEL
BARCELONA



Canapès de Nadal

Tartaletes de Lluç amb Salsa Holandesa

Tòfones de Formatge de Cabra amb Mel i Sèsam

Mini Brioix de Llamàntol

Sandvitx de Pulled Pork

Croquetes de Ceps i Tòfona Negra

Tàrtar de Tonyina Vermella amb Salsa Kimchi

Tomàquets Cherry Farcits de Ventresca de Tonyina

Broquetes de Pop amb Maionesa d'All

Pasta de Full amb Xistorra i Sèsam Negre

Calamars Fregits amb Maionesa de Citronel·la

Petit Fours Nadalencs i Selecció de Torrons

NOBU HOTEL
BARCELONA



Celler

Afegeix un còctel de benvinguda

Tots els paquets inclouen aigua, refrescos, cervesa, cafès i tes

SABORS DE CATALUNYA

Escumós: Parxet Cuvée 21
Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)

Blanc: L'Ànec Mut
Penedès (Xarel·lo)

Negre: El Pispa
Montsant (Garnacha, Cariñena)

*Upgrade a xampany

SELECCIÓ DE CLÀSSICS ESPANYOLS

Escumós: Raventós i Blanc de la Finca
Conca del Riu Anoia (Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Blanc: Albariño de Fefiñanes
Rías Baixas (Albariño)

Negre: Muga Crianza
Rioja (Tempranillo Blend)

*Upgrade a xampany

COL·LECCIÓ PREMIUM FRANCESA

Escumós: Louis Roederer Collection 245
Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)

Blanc: Chablis William Fevre
Burdeos (Chardonnay)

Negre: Côte de Nuis Louis Latour 2021
Burdeos (Pinot Noir)

NOBU HOTEL
BARCELONA

Barra Lliure

EXTRAS
Cervesa
Vi
Cervesa & Vi

ENTRY LEVEL

Whiskey: Dewar's Japanese Smooth
Gin: Bombay Sapphire
Vodka: Ketel One
Tequila: Cazadores Silver
Rom: Bacardi Blanco

DELUXE

Whiskey: Dewar's 12
Gin: Tanqueray 10
Vodka: Grey Goose
Tequila: Patron Silver
Rom: Bacardi 8
Aperitius, licors i refrescos

PREMIUM

Whiskey: Glenfiddich 12
Whiskey Japonès: Nikka Days
Gin: Bombay Sapphire Premium Cru
Gin Japonesa: Roku Gin
Vodka: Belvedere
Tequila: Patron Reposado
Rom: Santa Teresa 1796
Cognac: Hennessy VSOP
Aperitius, licors i refrescos

*Mínim 12 persones.
**Els paquets de barra lliure només estan disponibles després del servei de còctel i/o dinar o sopar.

NOBU HOTEL
BARCELONA

Tast de Sakes

*Subjecte a disponibilitat.
Recomanat per a grups reduïts de fins a 20 persones.

EXPERIÈNCIA CLÀSSICA

Junmai-shu
Sec, Terrós, Arròs

Junmai Ginjo 71
Dinàmic, Lleuger, Àcid

Black Label “The Original”
Cremós, Préssec, Plàtan

EXPERIÈNCIA DAIGINJO

Junmai Daiginjo “The Sake”
Flor de Cirerer, Roses, Fragant

Junmai Daiginjo TK40
Tropical, Floral, Dolç

Daiginjo YK35
Lychee, Pell de Plàtan, Massapà

EXPERIÈNCIA PREMIUM

Ongakushu 10 Years Old
Suau, Avellana, Especiades

Ginjo Nigori
Coco, Iogurt, Agredolç

Daiginjo YK35 Enshinbunri
Saborós, Meló, Umami

NOBU HOTEL
BARCELONA

Condicions

Grups a partir d'11 persones
Minutes incloses en el preu
Microfonia inclosa en el preu
Els preus són per persona
IVA del 10% no inclòs
Preu especial en habitacions (a consultar amb Vendes)

Extres sota petició (consulteu tarifes):

- Centres de taula
- Il·luminació ambiental i decoració (a les sales)

Menús disponibles segons els espais:

	Català I & II	Festiu Nobu	Canapès
Sakura y Kaze	Dinar / Sopar	Dinar / Sopar	Dinar / Sopar
Nobu Restaurant Main Dining Room	Dinar	Dinar / Sopar	Dinar
Nobu Restaurant Private Dining Room	Dinar	Dinar / Sopar	Dinar
Nobu Suite	Dinar / Sopar	Dinar / Sopar	Dinar / Sopar

NOBU HOTEL
BARCELONA

Contacte

Per a més informació i reserves, contacta amb:

inquiries-barcelona@nobuhotels.com
+34 936 428 828

NOBU HOTEL BARCELONA
Avinguda de Roma, 2-4
08014 Barcelona

barcelona.nobuhotels.com

NOBU HOTEL
BARCELONA