



NOBU MENU

NOBU HOTEL
IBIZA BAY

SHUKO

Edamame	9
Edamame Picante	11
Pimientos del Padron con Miso	14
Alitas de Pollo Umami	28

NOBU TACOS

(Dos Piezas por Orden)

Atún	18
Salmón	15
Bogavante	25
Pollo	16
Ternera de Wagyu · 6uds	105

VERDURAS

FRÍO

Ensalada de Setas Shiitake	25
Tartar de Aguacate	20
Arroz Crujiente con Aguacate	25

CALIENTE

Berenjena al Miso	16
Ensalada Templada de Setas	25
Espárragos Salsa Shiso	16
Brocolini con Ajo Picante	19
Coliflor con Jalapeño	18

PLATOS FRÍOS NOBU

CLÁSICOS

Tartar de Ventresca de Atún con Caviar	48
Tartar de Salmón con Caviar	35
Tartar de Pez Limón con Caviar	38
Pez Limón con Jalapeño	32
Ostras con Salsas de Nobu	32
Tiradito	32
Sashimi New Style	32
Ceviche de Marisco	29
Tataki de Atún con Tosazu	33
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	36
Ensalada de Bogavante con Aliño de Limón Picante	45
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	19
Ceviche de Salmón y Granada	29

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor
Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido*

PLATOS FRÍOS NOBU

AHORA

Cono Vegetal con Salsa de Sésamo	19
Arroz Crujiente con Atún, Salmón o Pez Limón Picante	35
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	32
Tataki de Ventresca de Atún con Yuzu Miso y Salsa de Jalapeño	45
Tataki de Salmón Karashi Sumiso	32
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	29
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado y Gambas	47
Ensalada de Tomate y Aguacate con Aliño Matsuhisa	29
Tartar de Ternera con Crujientes de Nori	38

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor
Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido*

PLATOS CALIENTES NOBU

CLÁSICOS

Bacalao negro Miso	55
Bacalao Negro Mantequilla Lechuga	35
Tempura de Gambas de Roca con Salsa Cremosa Picante o Ponzu	38
Pasta de Calamar con Salsa Ligera al Ajo	28
Langosta con Pimienta Wasabi	62
Toban Yaki de Marisco	38
Toban Yaki de Ternera	42
Salmón a la Parrilla con Salsa Anticucho o Pimienta Wasabi	45
Solomillo de Ternera con Salsa de Anticucho o Pimienta Wasabi	52
Filete de Wagyu con Salsa Anticucho	98
Lubina Chilena Umami	52

AHORA

Dumpling de Ternera de Wagyu con Salsa Ponzu Picante (5uds)	42
Tempura de Bogavante con Salsa de Miel Tamari	56
Salmonete Dashi Ponzu	32
Pulpo a la Parrilla con Miso Anticucho	34
Carabinero con Salsa de Shiso	50
Cangrejo Real en Tempura Amazu Ponzu	54
Puré de Patatas con Wasabizuke y Caviar	31
Kin Medai Asado al Jospes con Salsa de Jalapeño	32
Lubina Local con Salsa de Manzana y Cilantro	32

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor
Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido*

KUSHIYAKI

Dos Brochetas por Orden · Servido con Salsa Anticucho o Teriyaki

Salmón	22
Gamba	24
Pollo	20
Ternera	26
Shiitake	14

TEMPURA

Dos Piezas por Oden

Gamba	16	Brócoli	7
Maíz Kakiage	15	Seta Shiitake	7
Shojin Selección de Vegetales	20	Calabacín	7
Espárrago	7	Cebolla	7
Boniato	7	Berenjena	7

SOPA Y ARROZ

Sopa Miso	10
Sopa Picante de Marisco	25
Arroz al Vapor	6

SELECCIÓN DE SUSHI

Selección del Chef

Cup Sushi (8uds)	52
Sushi (12uds)	71
Sashimi (10uds)	71

*El atún rojo es una especie ambientalmente amenazada,
por favor pregunte a su camarero por una alternativa.*

NIGIRI Y SASHIMI

Preco por Pieza

Atún	10	Huevas de Salmón	9
Toro	13	Huevas de Capelán	6
O-Toro	16	Vieira	7
Pez Limón	9	Pulpo	7
Salmón	9	Gamba	8
Lubina	9	Anguila	7
Kin Medai	7	Tamago	5
Salmonete	9	Ternera Japonesa de Wagyu	18
Cangrejo Real	15		

SUSHI MAKI

Tamaki | Rollo

Atún	23 / 24	Anguila y Pepino	19 / 20
Atún Picante	24 / 25	California	23 / 26
Atún y Espárrago	24 / 25	Tempura de Gamba	19 / 22
Salmón	18 / 19	Congrejo <i>Concha Blanda</i>	n/a / 25
Salmón y Aguacate	21 / 22	Especial de la Casa	n/a / 24
Toro y Cebollino	23 / 24	Verdura	14 / 16
Pez Limón y Cebollino	19 / 20	Pepino	8 / 9
Pez Limón y Jalapeño	20 / 21	Aguacate	14 / 15
Vieira y Masago	21 / 22		

*El atún rojo es una especie ambientalmente amenazada,
por favor pregunte a su camarero por una alternativa.*

OMAKASE

EL SABOR DE IBIZA

Menú degustación de 6 platos 140 €

TERNERA DE WAGYU JAPONESA

GRADE - A5

105 € / por 75 grams

Elija el modos de preparación

: New Style | Tataki | A la piedra | Filete
Toban | Toban Yaki | Taco (6uds)

NIÑOS

Happy Bento

29

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor

Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido

POSTRES

Bento Box	18
Chocolate, matcha	
Whisky Cappuccino	18
Café, leche, espuma de whisky	
Santandagi	16
Pistacho, chocolate, almendras	
Sub-Zero Yogurt	18
Yogurt, coulis de arandano y frutos rojos	
Strawberry Cheese Cake	18
Vainilla, fresa	
Macana	18
Mango, pistacho, chocolate blanco, kalamanzi	
Churritos	16
Azúcar, canela, dulce de leche, caramelo de yuzu	
Flan	18
Vanilla, platano caramelizado, caramelo de soy, frambuesa jengibre	
Selección de Fruta Exótica	15
Helado Mochi	12
Selección de Helados y Sorbetes	5

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor

Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido

CÓCTELES DE POSTRE

Eivissa Espresso Martini	19
Un tradicional espresso Martini con un toque de hierbas locales	
La Perla	19
Cremoso licor Chambord liquor con Frangelico	

DIGESTIVOS JAPONESES Y WHISKY

Ume Shu (Hokusetsu) Sake de Ciruela	14
Vino Takara de Ciruela	12
Nikka Miyagikyo No Age Statement	39
Nikka Taketsuru	30
Suntory Yamazaki 12años	47
Suntory Yamazaki 18años	94

TÉ Y CAFÉ

Espresso	4
Espresso Doble, Capuchino, Caffè Latte, Americano	5
Té verde, Manzanilla	5
Té Matcha	13

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria infórmenos por favor

Todos nuestros precios son en euros y vienen con el IVA incluido



Camí Ses Feixes, 52. 07800 Ibiza. Spain
+34 971 192 222 nobuhotelibizabay.com