



NOBU

Cena de Fin de Año

UN PLATILLO POR TIEMPO

SALMON WITH WILD BERRY SAUCE

Sashimi de salmón (3 piezas) miso seco, mantequilla especiada, trufa, salsa de frutos rojos y esfera de frambuesa con chipotle.

TORO WASABI

Sashimis de toro (3 piezas): espárragos grillados, coco, miso, vinagreta de wasabi, aguacate, shichimi y cilantro.

ROCK SHRIMP SALAD

Camarones tempura y shiitake en salsa cremosa picante, lechuga con yuzu y cebollín.

CHANO SHIITAKE CRUST

Filete de chano, costra de shiitake, puré de brócoli, piloncillo picante y pasta crujiente.

SWEET RIB EYE AND SEA

Rib eye al grill en salsa de pera y parmesano, chutney de higo, arroz crujiente, callo de hacha, lechuga, bigos, zanahorias y verdolaga.

NIGIRIS AND ROLL

*Salmón, Atún y King crab
Rollo Maguro Spicy: camarón al grill, aguacate, pepino, atún sellado, salsa spicy y chile serrano.*

TONJIRU SOUP

Fondo vegetal con zanahoria, col, cebolla, camote, pimientos, jengibre, apio, miso, rencon, shiitake, bok choy, tofu picante y bonito flakes.

MOMOIRO

Bizcocho de almendra: jelly de guayaba y yuzu, cremoso de queso, esponja de yogurt con jamaica, pasta catania y budín de jamaica con coco.

+1 COPA DE MÖET & CHANDON IMPERIAL

\$3,750 MXN por persona

Contacto

Arcos / Polanco

55 4958 4639