

NOBU CAFÉ

COFFEE

	Hot	MX	USD
Espresso		185	8
Espresso Doble		185	8
Cortado		185	8
Macchiato		185	8
Black		185	8
Latté		185	8
Cappuccino		185	8
Mocka		185	8

Ice

Clásico/ Classic		185	8
Caramelo / Caramel		207	9
Vainilla / Vanilla		207	9
Canela / Cinammon		207	9
Mocka		207	9
Chocolate- Dark or White		207	9

Frappe

Clásico / Classic		207	9
Galleta / Cookies & Cream		207	9
Dulce de Leche		207	9
Caramelo / Caramel		207	9
Vainilla / Vanilla		207	9
Chai Especies / Spice Chai		230	10
Matcha		230	10

TÉ / TEA

Variación / Variety		185	8
---------------------	--	-----	---

MILK

ENTERA | LIGHT | DESLACTOSADA | ALMENDRA | SOYA | COCO
WHOLE | LIGHT | LACTOSE FREE | ALMOND | SOYA | COCONUT

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.

NOBU CAFÉ

COCKTAILS

Classics

	MX	USD
MARGARITA	414	18

Herradura Silver | Lime | Cointreau

Herradura Blanco | Limón | Cointreau

DAIQUIRI

414	18
-----	----

Rum Havana 3 years | Lime | Honey

Ron Havana 3 años | Limón | Miel de Abeja

OLD FASHIONED

414	18
-----	----

Woodford Reserve | Sugar | Angostura Bitter

Woodford Reserve | Azúcar | Amargo

MOSCOW MULE

414	18
-----	----

Grey Goose | Lime Juice | Ginger Beer

Grey Goose | Limón | Cerveza de Jengibre

Signature

NOBU MARGARITA

483	21
-----	----

Casa Dragones Blanco | Orenji | Yuzu | Agave Lemongrass

Casa Dragones Blanco | Orenji | Yuzu | Lemongrass Agave

RED SMOKE

414	18
-----	----

400 Conejos Mezcal | Hibiscus | Lime | Orange | Cinammon Syrup

Mezcal 400 Conejos | Jamaica | Limón | Naranja | Jarabe de Canela

LYNCHBURG LEMONADE

414	18
-----	----

Jack Daniel's | Lemon | Green Apple | Ginger | Honey

Jack Daniel's | Limon Amarillo | Manzana Verde | Jengibre | Miel

LYCHEE MOJISHO

414	18
-----	----

Havana 3 | Lemon | Siso | Lychee | Sugar | Sparkling water

Havana 3 | Limon Amarillo | Siso | Lychee | Azúcar | Mineral

Mocktails

BURSTING FRESHNESS

258	11
-----	----

Cucumber | Pineapple | Basil | Lime | Sugar

Pepino | Piña | Naranja | Albahaca | Limón | Azúcar

RED LIPS

258	11
-----	----

Raspberry Shrub | Cinnamon Syrup | Mint Tea | Lemon

Shrub de Frambuesa | Jarabe de Canela | Té de Menta | Limón Amarillo

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.

NOBU
CAFÉ

VODKA

	MX	USD
Stolichnaya	276	12
Grey Goose	437	19
Belvedere	414	18
Ciroc	414	18
Titos	506	22

GIN

Tanqueray	345	15
Taqueray 10	414	18
Bombay	345	15
Hendrick's	414	18
The Botanist	368	16
London 1	414	18

RUM / RON

Bacardi Blanco	299	13
Havana 3	345	15
Havana 7	365	16
Capitan Morgan	345	15
Malibu	345	15
Aconte 3	368	16

MEZCAL

400 Conejos	245	11
Unión	245	11
Leyenda Puebla	245	11
Leyenda Durango	414	18
Leyenda Oaxaca	437	19
Las Garrafas	414	18

WINE / VINOS

Villa Sandi, Prosecco, Italy	380	17
Champagne Taittinger Brut	630	27
Pazo Pondal "Leira", Albariño, Spain	345	15
Matsuhisa, Chardonnay, Sonoma	440	19
Minuty "M" Grenache-Cinsault, Rosé	425	18
Henri Lurton, Le Nebbiolo, México	495	22
Matsuhica Cabernet Sauvignon	558	24
Matsuhica Pinot Noir, California USA	575	25

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.

NOBU
CAFÉ

TEQUILA

Blanco

	MX	USD
Don Julio	345	15
Altos	368	16
Centenario	345	15
Patrón	368	16
Herradura	345	15
Siete Leguas	368	16
Casa Dragones	621	27
Reserva de la Familia	483	21

Reposado

Don Julio	345	15
Altos	368	16
Herradura	345	15
Clase Azul	805	35
Reserva de la Familia	621	27

Añejo

Don Julio	414	18
Herradura	414	18
1800	345	15
Casa Amigos	575	25
Don Julio 1942	920	40
Clase Azul	2070	90

Others / Otros

Don Julio 70	506	22
Dobel	506	22
Casa Dragones Joven	1035	45
1800 Milenio	1035	45
Reserva Extra Añejo	805	35

BEER / CERVEZA

Corona	184	8
Corona Light	184	8
Modelo Especial	184	8
Negra Modelo	184	8

HOOKAH






Ask for available flavors	1725	75
---------------------------	------	----

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.


NOBU CAFÉ

COLD DISH

18:00-22:00 HRS

Catch of the day ceviche, yuzu, avocado, sesame oil, lavash bread (120gr)  	USD	17
Seared tuna, shiso leaves, sea urchin roe, American caviar (120gr) 	26	
Hiramasa tiradito, mango & soy dressing (120gr) 	19	
Green papaya salad, pistachio, cherry tomato 	14	
Beef carpaccio on toast, arugula, parmesan cheese and truffle (130gr) 	23	
Poke bowl with edamame, avocado, sesame & spicy aioli	12	
Add raw tuna (150gr)	11	
Add seared salmon (140gr)	12	
Add buttered tofu (120gr)	11	
Add crispy pork belly (120 gr)	10	

HOT DISH

Enoki mushroom wrapped with bacon on baguette, pineapple with chilli compote (100gr)	18	
Tempura fried fish, yellow aji & togarashi dressing	21	
Our style BBQ fried chicken (180gr)	20	
Norwegian salmon skewer marinated with miso (180gr)	21	
Ground Wagyu beef kushiyaki, sesame ponzu dressing (160gr)	21	
Shrimp ball crusted with almond, chilli jam (140gr) 	19	
Beef filet "Tagliata" with chimichurri & garlic toast (180gr)	23	
French fries with parsley & parmesan, aji panka dressing	12	

SWEET PART

Churro with caramel & chocolate sauce	11	
Cheesecake parfait with seasonal fruit	13	
Baked Alaska, chocolate, rum & raisin ice cream	12	







   
 Gluten Free Raw Nut Vegetarian

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.


NOBU CAFÉ

PLATOS FRIOS

18:00-22:00 HRS

Ceviche pesca del dia, yuzu, aguacate, aceite de ajonjolio y pan lavash (120gr)  	MX	400
Atún sellado, shiso, hueva de erizo, caviar Americano (120gr) 	590	
Tiradito de Hiramasa, aderezo de mango y soya (120gr) 	440	
Ensalada de papaya verde, pistache, tomate cherry 	330	
Carpaccio de res en pan tostado, arugula, queso parmesano y trufa (130gr) 	530	
Bowl poke con edamame, aguacate, ajonjolí y aioli picante	270	
Agrega atún crudo (150gr)	250	
Agrega salmón sellado (140gr)	280	
Agrega tofu rebosado 120gr)	250	
Agrega panza de cerdo crujiente (120gr)	230	

PLATOS CALIENTES

Enoki envuelto en tocino con pan baguette, compota de piña con chile (100gr)	410	
Pescado tempura frito, aderezo de aji y togarashi	490	
Nuestro estilo de pollo frito BBQ (180gr)	460	
Brocheta de salmón Noruego marinado con miso	490	
Kushiyaki de carne Wagyu molida, aderezo de ponzu y ajonjolí (160gr)	490	
Bolas de camarón en costra de almendra, mermelada de chile (140gr) 	430	
Filete de res "Tagliata" con chimichurri y pan tostado con ajo (180gr)	540	
Papas fritas con perejil y parmesano, aderezo de aji panka	270	

PARTE DULCE

Churro con salsa de caramelo y chocolate	250	
Parfait de pastel de queso con fruta de temporada	290	
Alaska horneado, chocolate y helado de pasas y ron	270	

   
 Libre de Gluten Crudo Nuez Vegetariano

Menu prices are inclusive of 16% tax and 15% service charge.
Precios incluyen IVA y servicio.