



BIB
Meets
NOBU
IBIZA BAY



*Limited
Edition*

DEL 1 AL 8
DE JULIO





BIBO MEETS NOBU

BURRITOS CHILORIO

Un giro de Nobu a uno de los platos con más éxito del menú mexicano de BiBo, añadiendo Karashi Su Miso a la mezcla de chilorio además de la salsa anticucho de Nobu. Como toque final, con una hoja de shiso crujiente.

17€

ENSALADILLA RUSA A LA JAPONESA

De origen andaluz, esta es una ensalada rusa como ninguna otra. Con una infusión del plato estrella de Nobu, el Bacalao Negro con Miso, es una versión exquisita de un clásico español.

20€

ARROZ CRUJIENTE CON TARTA DE ATÚN

El atún tiene un lugar especial en los corazones y en las cocinas de Nobu y Dani García. El innovador plato de arroz crujiente de Nobu se une al refrescante tartar de ventresca de atún de BiBo, marinado con soja, sésamo yuzu y una yema de codorniz curada.

33€

10% IVA INCLUIDO





RESERVAS

biboibiza@nobuhotels.com

grupodanigarcia.com