



A MENU INSPIRED BY ART

LIME, OLIVE, MINT, PISTACHIO...

ARTICHOKE CONFIT WITH FRESH FOIE GRAS

Artichoke candied for four hours at 60°C with grilled duck foie gras and romesco sauce. 9.50€/ piece

ACEVICHADO LEEKS WITH PASSION FRUIT

Braised leeks on vegetable tiger's milk with passion fruit. Served with guacamole, sweet potato, corn nuts and sweet corn. 12€

CHARCOAL-GRILLED AVOCADO WITH SMOKED TOFU AND VEGETABLES

Grilled avocados with vegetables dressed in their own juice and smoked tofu glazed in soya sauce. 14€/2 pieces

DIPS BOARD

Dips board with guacamole, traditional hummus and beetroot hummus served with crunchy corn tortilla chips, veggie chips and vegetable crudités. 12€

GLAZED BELLY PORK SÂM

Belly pork with a citrus tomoyaki sauce. Served on a tender lettuce heart with mango, spring onion and wasabi emulsion. 12€/4 pieces

SQUID BRIOCHE

French butter brioche bread with jig-caught squid and sriracha sauce aioli. 13€/2 pieces

TAGLIATELLE WITH PESTO

Egg tagliatelle with walnut pesto and fresh rocket. 14€

CITRUS SALAD WITH BROCCOLINI AND QUINOA

Salad with citrus fruits, quinoa, broccolini and freeze-dried raspberries. 14€

POMEGRANATE, CHERRY, VERMILLION ...

SALMON TARTARE ON SHISO LEAF

Beetroot-marinated salmon tartare on Japanese basil, dressed with kimchi and served with spicy popcorn. 16€/4 pieces

BURRATA

On green tomatillos and coriander soup, infused tomatoes, berries, passion fruit, tomato powder, Maldon salt and Arbequina EVOO. 18€

PORK RIB TACOS WITH CHIPOTLE SAUCE

Slow cooked pork ribs ready to eat in corn tacos. 24€/ 8 tacos.

STEAK TARTARE ON BRAISED MARROW

Beef tartare on marrow braised at the table. 24€

MATURED BEEF TENDERLOIN TATAKI WITH STRAW POTATOES AND TEMPURA FRIED PIPARRA CHILLI PEPPERS

Beef loin dry-aged for 30 days, seared on the griddle and garnished with homemade straw potatoes and tempura fried piparra chilli peppers. 22€

SMOKED DRY-AGED BEEF BURGER

Dry-aged beef on brioche bread with roast pepper chutney and brie cheese. 16€

GLAZED BEEF BRISKET BURGER

Pepper mayonnaise, pickled red onion, homemade kimchi, fries, sprout salad and brioche bun. Ready to be made to your taste. 18€/per person

The origin of colour lies in nature itself.

Our menu is arranged by colours; colours which are represented in each of our dishes with an artistic and subtle personality.

MUSTARD, YOLK, SALMON...

CROQUETTES

Creamy cecina (smoked, dried beef). 12€

PATATAS BRAVAS

Traditional brava tomato sauce and egg yolk mayonnaise, seasoned with shichimi and chilli pepper strands. 11€

STEWED VEAL CHEEK "PANIPURI"

Panipuri stuffed with stewed veal cheeks and curried mushrooms. 16€

SOFT SHELL CRAB BAO

Crispy soft shell crab tempura bao. 14€/2 pieces

RUSSIAN SALAD

Creamy with prawns and chopped pickles. 12€

PAN-BAKED RICE WITH OCTOPUS AND SCALLOPS

Rice baked in a rectangular paella pan, flavoured with seafood, octopus and scallops. 17€

FRESH PASTA PARCELS STUFFED WITH RICOTTA AND PEARS

With poultry carbonara foam, walnuts, Parmesan and sundried tomato. 15€

COD IN SHRIMP TEMPURA BATTER

Cod fillets in a crispy shrimp batter served with traditional escalivada (roast vegetables) and a mild green aioli. 22€

SALMON SASHIMI WITH JAPANESE SPICES

Thinly sliced, soya-marinated salmon fillet with mango, mirin and soya smoothie, coated in furikake. 16€

STRAWBERRY, PLUM, BLACKBERRY, CLOUD...

NUBEL SAKURA

Candyfloss and chocolate tree with violet and berry ice cream. 9€

CROISSANT BREAD FRENCH TOAST

Croissant bread French toast soaked in milk and caramel with vanilla ice cream. 7€

MOLTEN CHOCOLATE CAKE

Gianduja molten chocolate cake and Madagascar vanilla ice cream. 8€

BANOFEE PIE

Homemade banana and milk jam on a granola and lemon cream cheese base. Topped with gold flakes and banana suzette. 6.50€

CREAMY CHEESECAKE

Baked with berry compote and a crunchy biscuit base. 8€

GRANDMA'S CAKE

Biscuits soaked in milk and bathed in milk chocolate ganache, served with orujo (pomace brandy) crème anglaise. 8€

CRISPY PUFF PASTRY WITH APPLE SLICES

Thin puff pastry with roast apple and Rocher ice cream. 7€

Aperitif service, local bread and water; 2.50€ per person. Full information about allergens is available on the QR code

@nubelmadrid



CITRON VERT, MENTHE, PISTACHE...

ARTICHAUT CONFIT ET FOIS GRAS POÊLÉ

Artichaut confit pendant 4 heures à 60°, accompagné de foie gras de canard poêlé, sauce romesco. 9,50€ /unité

CEVICHE DE POIREAUX AU FRUIT DE LA PASSION

Poireaux braisés sur une sauce de lait de tigre végétale et fruit de la passion. Ce plat est servi avec du guacamole, de la patate douce, de la cancha (maïs grillé) et du maïs. 12€

AVOCAT GRILLÉ ET TOFU FUMÉ AUX LÉGUMES

Avocats grillés à la plancha et légumes assaisonnés dans leur jus, accompagnés de tofu fumé et laqué à la sauce soja. 14€ /2 unités

PLATEAU POUR SAUCER

Plateau composé de guacamole, houmous traditionnel et houmous de betterave rouge, accompagnés de totopos de maïs, chips végétales et crudités. 12€

SÂM DE POITRINE LAQUÉE

Poitrine de porc à la sauce Tomoyaki aux agrumes. Elle est servie avec une feuille tendre de sucrine, de la mangue, de l'oignon de printemps et une émulsion de wasabi. 12€ /4 unités

BRIOCHE DE CALAMARS

Pain brioché au beurre, calamar pêché à la turlutte et aioli à la sauce épicée Sriracha. 13€ /2 unités

TAGLIATELLES AU PESTO

Tagliatelles aux œufs, pesto aux noix et aux feuilles de roquette fraîches. 14€

SALADE D'AGRUMES AUX BIMIS ET AU QUINOA

Salade aux agrumes, quinoa, bimis et framboises lyophilisées. 14€

GRENADE, CERISE, VERMILLON...

TARTARE DE SAUMON SUR UNE FEUILLE DE SHISO

Tartare de saumon mariné dans de la betterave rouge, sur des feuilles de basilic japonais, assaisonné de kimchi et servi avec du pop-corn épicé. 16€ /4 unités

BURRATA

Sur une soupe froide de tomates vertes et coriandre, tomates osmosées, fruits rouges, fruit de la passion, poudre de tomate, sel Maldon et huile d'olive vierge extra de la variété arbéquine. 18€

TACOS DE CÔTELETTE DE PORC À LA SAUCE CHIPOTLE

Côtelette de porc cuite à basse température, servie préparée pour garnir des tacos de maïs. 24€ /8 tacos.

STEAK TARTARE SUR MOELLE BRAISÉE

Viande de tartare sur de la moelle braisée à table. 24€

TATAKI DE FILET MIGNON DE VACHE MATURÉE, POMMES ALLUMETTES ET PIMENTS « PIPARRA » EN TEMPURA.

Filet mignon de vache maturée 30 jours, saisie sur la plancha et garnie de pommes allumettes maison et de piments « piparra » en tempura. 22€

SMOKED BURGER DE VACHE MATURÉE

Viande de vache maturée servie dans un pain brioché, accompagné de chutney de poivrons rôtis et de brie. 16€

HAMBURGER DE POITRINE DE BŒUF GLACÉE

Mayonnaise de poivrons, pickles d'oignon rouge, kimchi maison, frites, salades de jeunes pousses et pain brioché. Prête pour la préparer à votre goût. 18€ /par personne.

MOUTARDE, JAUNE D'ŒUF, SAUMON...

CROQUETTES

Onctueuses à la viande séchée. 12€

PATATES « BRAVAS »

Sauce « brava » traditionnelle, émulsion de jaune d'œuf, assaisonnées de Sichimi et filaments de piments. 11€

« PANI PURIS » DE JOUE DE BŒUF

Pani puris farcis de joue de bœuf et cèpes de Bordeaux au curry. 16€

BAO DE CRABE SOFT SHELL

Bao croustillant de crabe à carapace molle en tempura. 14€ /2 unités

MACÉDOINE À LA MAYONNAISE

Macédoine onctueuse aux grosses crevettes et aux pickles hachés menu. 12€

RIZ « EN BOÎTE » AU POULPE ET AUX COQUILLES SAINT-JACQUES

Riz cuit au four dans un plat rectangulaire, au goût de fruits de mer, poulpe et coquilles Saint-Jacques. 17€

AUMÔNIÈRES DE PÂTES FRAÎCHES FARCIES DE RICOTTA ET DE POIRE

À la mousse de carbonara de volaille, noix, parmesan et tomates séchées. 15€

CABILLAUD EN TEMPURA, EN PANURE DE PETITES CREVETTES

Petits filets de cabillaud dans une panure crouillante de petites crevettes, accompagnés d'escalivada traditionnelle (poivron, aubergine et oignon braisés) et d'un aioli vert et doux. 22€

SASHIMI DE SAUMON AUX ÉPICES JAPONAISES

Dos de saumon mariné dans la sauce soja et coupé en fines tranches, accompagné d'un jus de mangue, de sauces mirin et soja, puis pané dans du Furikake. 16€

FRAISE, PRUNE, MÛRE, BARBE À PAPA...

SAKURA NUBEL

Arbre en barbe à papa et chocolat, et sa glace aux violettes et fruits rouges. 9€

PAIN PERDU DE CROISSANT

Pain perdu de croissant, trempé dans du lait et du caramel, et sa glace à la vanille. 7€

COULANT AU CHOCOLAT

Cocotte de coulant au Gianduja et sa glace à la vanille de Madagascar. 8€

BANOFFEE PIE

Tarte à la banane et à la confiture de lait maison sur une base de granola et crème de fromage au citron. Saupoudrée de poudre d'or et de banane Suzette. 6.50€

TARTE AU FROMAGE ONCTUEUSE

Cuite au four, à la compote de fruits rouges sur une base de biscuit croustillant. 8€

LA TARTE DE GRAND-MÈRE

Biscuits trempés dans du lait et couverture de ganache au chocolat au lait, accompagnés d'une crème anglaise à la liqueur d'Orujo. 8€

FEUILLETÉ CROUSTILLANT À LA POMME

Fines lamelles de pâte feuilletée garnies de pomme rôtie et glace Rocher. 7€

