

ENTRADAS



MOFONGUITOS RELLENOS

Rellenos de ropa vieja.

CARPACCIO DE RES

Ensalada de rúcula, vinagreta de parmesano, alioli y galletas de pan.

VITELLO TONNATO

Jamón cocido de cerdo con salsa de atún tradicional, alcaparra y apio.

RAVIOLI DE SHORT RIB

Demi oriental, mezclum de hojas verdes.

CANASTICAS DE YUCA

Rellenas de chicharrón de cerdo y pico de gallo.

CROQUETAS ROPA VIEJA

Alioli de chipotle & miel.

CAMARONES THERMIDOR

Gratinados con cremoso de yuca.

BURRATA

Tomates salteados en barolo, pesto, rúcula y tostadas crocantes.

CROQUETA DE ARROZ JAPONESA

Topping de carpaccio de res, aceite de trufa, parmesano y puerro.

EMPANADITAS DE QUESO DE CABRA

Rúcula silvestre, salsa de pera y trufa.

CHICHARRON CROCANTE

Salsa de guisantes y ensaladilla mentolada con maíz.

FRITTO MISTO

Calamares, pesca del día, camarones, bastones de yuca, alioli de pimientos.

CHICHARRON GLASEADO

Miel de miso y manzana sobre cremoso de yuca.

BERENJENA PARMESANA

Con salsa pomodoro y mozzarella fresca.

DUMPLINGS DE CAMARONES

Sweet ponzu, rábano baby y aromas de jengibre y ajonjolí.

ROCK SHRIMP TACOS

Spicy mayo, guacamole y mango.

PULPO AL GRILL

Cremoso de pimentón ahumado y vegetales rostizados.

BURRITO JAPONES

Hoja de soya, relleno de camarón tempura, aguacate, queso crema, mango, lechuga y salsa de cilantro.

TACOS DE SALMON

Tartar de salmón en wonton crujiente.

DUMPLINGS DE PATO

Ropa vieja de pato pekinés, jalea de manzana. demiglace de pato.

TARTARE CRISPY RICE

Salmón

Tuna

TUNA TARTARE

Guacamole trufado, tobiko, papel de arroz y spicy mayo.

CALDOS



CAZUELA DE MARISCOS

Frutos de mar cocidos lentamente en bisque de langosta.

SOPA DE LENTEJAS

De cocción larga, con chorizo y costilla de cerdo ahumada.

ROLLOS & SUSHIS

CIBAO ROLL

Camarón tempura, cangrejo, cream cheese, aguacate, plátano maduro, salsa de miel y anguila.

CRISPY CRAB ROLL

Relleno de king crab y camarón cocido, cubierto con quinoa crocante y terminado con mantequilla batayaki.

BAM BAM ROLL

Camarón tempura, queso crema y aguacate, acompañado de salsa de cilantro.

MAKKI VEGGIE TRUFFLE

Batata glaseada, hongos shitake, quinoa crocante, aguacate, lechuga, puerro, ponzu dulce y aceite de trufa.

GUNKAN MAKI

Shari picante, envuelto en pepino, tartar de cangrejo al yuzu y toque cítrico.



NOAH ROLL

Relleno de cream cheese, king crab, aguacate y tartar de tuna con batata strips.

RAINBOW ROLL

Camarón, aguacate y queso crema. Por fuera cortes de atún, salmón, dorado y aguacate. Salsa de anguila y cremosa de cilantro.

SPICY TUNA ROLL

Relleno de atún y aguacate, topping de tobiko, salsa spicy y puerro.

ACEVICHADO ROLL

Camarón crocante, aguacate y cream cheese, Acompañado de ceviche cremoso de pescado.

RICELESS CANDY

Tuna, salmón, aguacate, king crab, ponzu y envuelto en masa de arroz.

JAPANESE ROLL

Frito, relleno de aguacate, puerro, salmón, queso crema y camarón tempura.

DINAMITA ROLL

Camarón tempura, aguacate, lechuga, salmón, queso crema, spicy mayo y topping de jalapeño.

FUTOMAKI DE SALMON

Shari en tartar de salmón cremoso, tobiko, salsa nikkei marina y kimchi de vegetales.

DOBLE SALMON ROLL

Salmón, pepino, mayonesa de yuzu y tartar de salmón con hojuelas de tempura.

BATAYAKI ROLL

Arráz con masago, relleno de salmón sellado con mantequilla japonesa, aguacate y queso crema.

YELLOW TAIL JALAPEÑO

Estilo maki nori por fuera, cream cheese, lechuga,

yellow tail, cilantro, puerro y toque de jalapeño.

VOLCANCITO ROLL

Rollo frito con salmón tartar, puerro, tobiko, spicy mayo y bonito flakes.

LA BARRA CRUDOS & CEVICHE

SASHIMI MORIWASE

Tuna, salmón y pesca del día.

NOAH TIRADITO

Salmón, emulsión de hinojo, ensaladita de vegetales cítricos, mousse de aguacate

CEVICHE DE SALMON

Ponzo dulce, aceite de ajonjolí, quinoa crujiente, pepino y col encurtido.

CRUDO DE PESCA DEL DIA

Aceite de oliva, alcaparras, limón y perejil.

CHIPOTLE YELLOW TAIL TIRADITO

Cortes de hamachi, cilantro, salsa yuzu y ajo con chile chipotle.

NIGUIRIS

TUNA FOIE

Tuna marinada en mirín, foie en salsa ahumada de costilla de cerdo.

CEVICHE CARRETILLERO

Pescado fresco, camarones y calamares crocantes con leche de tigre carretillero.

FLAT MEAT FOIE

Salsa ahumada, foie, cebolla caramelizada, trufa.

TIRADITO TUNA SERRANO

Atún fresco, jalapeño, aguacate, pepino persa, spicy mayo, salsa ponzu y aceite rayu spicy.

FOIE Y PESCA DEL DIA

Salsa de anguila, trufa, tobiko, limón amarillo.

SALMON

Sellado con salsa miso y naranja.

CAMARON

Salsa spicy, tobico, tare y puerro.

FLAT MEAT

Hongos shitake, soya y ajo crocante.

TUNA

Salsa blanca trufada.

YELLOW TAIL

Trufa y parmesano.

NIGUIRI PLATTER

Salmón, tuna, tuna sellada, hamachi, camarón y nori taco de salmón.

POKE DE TUNA O SALMON

Shari, cream cheese bites, kiuri encurtido, aguacate, rábano, edamame, spicy mayo y salsa de anguila.

CONOS DE TUNA TARTAR

Tartar spicy mayo, guacamole, alioli, togarashi.



PESCADOS & MARISCOS

FILETE DE DORADO AL HORNO

Adobado con aceitunas, tomates deshidratados, laurel, albahaca y vino blanco.

CAMARONES THAI

Salsa curry y leche de coco, arroz especiado al wok.

FILETE DE PESCA DEL DIA AL COCO

Salsa coco criolla y arroz blanco.

SALMON ATLANTICO

Filete de salmón fresco al Josper, salsa de pimientos y camarones, paella de calamares.

DORADO AL CURRY

Camarones, arroz con cúrcuma, plátano maduro y almendras.

FILETE DE PESCA DEL DIA MEDITERRANEA

Pasata, tomate fresco, shallots y espinacas salteadas.

FILETE DE PESCA DEL DIA CONFITADA

Mantequilla de alcacarras, vegetales y puré de papa.

CHILLO BOCA CHICA

CHILLO A LA ESPALDA

A fuego lento en josper.

LANGOSTINOS AL JOSPER

Arroz con vegetales al wok.

PASTAS

PASTA NOAH

Pechuga de pollo salteada y salsa rosada.

LINGUINE DI MARE

Pescado, calamares y camarones con esencia de limón.

PASTA STROGANOFF

Filete con salsa demiglace y linguini en salsa de hongos.

PASTA AL CARTOCCIO

Camarones, calamares y dorado en salsa de tomates frescos.

GNOCCHI DE TENDERLOIN

Salsa de hongos y roquefort.

SHRIMP PASTA

Camarones y mantequilla de corales cítricas.

RAVIOLI DE COCHINILLO

Rellenos de cochinillo confitado, queso de cabra, cebolla caramelizada y tocineta.

ARROCES & RISOTTOS

RISOTTO DEL CHEF

Camarones, rúcula, hongos champiñones y twist de limón.

CHAHAN

Concón servido con:
Tenderloin y huevo pochado.
Chicharrón / Camarón

RISOTTO MAR CARIBE

Mariscos salteados al fuego y tomates cherries aliñados.

ARROZ KOREANO

Angus salteado estilo galbi, zanahoria con miel y limón, espinaca salteada, huevo pochado, rábano picante.

ARROZ CON PATO

Pato confitado, salsa de cilantro a la cerveza.

BOWL DE ATUN CON KIMCHI

Al wok con arroz frito al sésamo y huevo pochado ligeramente picante.

VEGGIE YAKIMESHI

Zanahoria, zucchini, guisantes y tortilla de huevo.

CARNES

FLAP MEAT ESCABECHADO

Al término, cebollines y puré de papa ahumado.

MILANESA DE RES

Huevo a baja temperatura, hierbas aromáticas y puré de papa.

GOURMET BURGER

Angus, hongos portobello, queso cheddar, cebolla caramelizada y panceta.

TENDERLOIN ANGUS

Salsa demiglace, cocido al vacío, acompañado de gnocchi trufado.

SHORT RIBS 96HRS

Puré de papa al pesto, guisantes y tocineta crocante.

RIBEYE 200Z

Servido con papas salteadas, mantequilla de hierbas y pimienta tostada.

PERNIL DE CERDO

En su jugo, con papa salteada en adobo anticuchero.

OSSOBUCO DIJON

Reducción de jugos de carne y mostaza dijon, risotto de cebolla y puerro, ensaladita fresca de champiñones.

MIGNON DE CERDO

Salsa de hongos y chorizo ibérico.
Puré de papas.





ENSALADAS

ENSALADA GRIEGA DE PULPO

Pulpo a la parrilla, tomate, berenjena, aceituna, pepino, hummus y queso feta, aderezada con limón, balsámico y aceite de oliva.

BEEF ANGUS SALAD

Tenderloin a la parrilla, cebolla roja, lechuga, aguacate, croutones, bacon, maíz asado y pimientos de colores rostizados con aderezo parrillero de la casa.

PASSION FRUIT SALAD

Mix de lechugas, almendras caramelizadas, cranberry, melón, parmesano y pollo a la parrilla con dressing de chinola.

ENSALADA CESAR CON POLLO

Lechuga romana, crutones y queso parmesano.

GOAT CHEESE SALAD

Rúcula, tomate concasse, croqueta de queso de cabra, queso parmesano y dressing de pera.

ESPECIALIDADES

CERDO NOAH

Pierna horneada, ripiada y salteada. Servida con puré de batata y crema de habichuelas negras.

LANGOSTA THERMIDOR

MOFORNO NOAH

De chicharrón con salsa ajillo, aguacate y pico de gallo.

RISOTTO MERLOT

Filete a la parrilla y risotto al vino.

CHIVO GOURMET

Deshuesado y marinado en ron, moro de guandules, arepitas de Yuca y aguacate.

RISOTTO DE CHIVO

Estofado de chivo sobre risotto en su jugo, plátano maduro y aguacate.

ROASTED BABY VEAL

Importado. Salsa de alcachofas y limón. Puré de papas.

PATO DOS TEXTURAS

Pierna deshuesada, magret al término con ensaladilla de cítricos e hinojo. Arroz salteado al cilantro.

FOI TENDER

Salsa demi oriental. Risotto parmesano.

PATO PEKINES

Crepes, vegetales encurtidos y salsa hoisin.

½ PATO

PATO ENTERO

GUARNICIONES

- PURE DE PAPA
- PURE DE YUCA
- VEGETALES AL GRILL
- VEGETALES SALTEADOS

- PAPAS FRITAS
- PAPAS FRITAS TRUFADAS
- TOSTONES

KIDS MENU

CHICKEN FINGERS

MOZZARELLA CHICKEN FINGERS

PASTA ALFREDO

RISOTTO PARMESANO

