

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.

* Impuestos no incluidos *



NOAH ROLL

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

SPICY TUNA ROLL

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

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.

FUTOMAKI DE SALMON

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

BATAYAKI ROLL

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

RAINBOW ROLL

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

ACEVICHADO ROLL

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

DINAMITA ROLL

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

DOBLE SALMON ROLL

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

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.

CEVICHE DE SALMON

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

CHIPOTLE YELLOW TAIL TIRADITO

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

CEVICHE CARRETILLERO

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

TIRADITO TUNA SERRANO

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

KYOTO TIRADITO

Yellow tail, ajo y cebolla crocante, ponzu, cilantro, sriracha.

CEVICHE CLASICO

Pesca del día, leche de tigre, batata y maíz cancha.

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.

NOAH TIRADITO

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

CRUDO DE PESCA DEL DIA

Aceite de oliva, alcaparras, limón y perejil.

NIGUIRIS

TUNA FOIE

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

FLAT MEAT FOIE

Salsa ahumada, foie, cebolla caramelizada, trufa.

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.

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 alcaparras, 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, zuchinni, 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 portobellos, 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 <i>Pulpo a la parrilla, tomate, berenjena, aceituna, pepino, hummus y queso feta, aderezada con limón, balsámico y aceite de oliva.</i>	BEEF ANGUS SALAD <i>Tenderloin a la parrilla, cebolla roja, lechuga, aguacate, crutones, bacon, maíz asado y pimientos de colores rostizados con aderezo parrillero de la casa.</i>
PASSION FRUIT SALAD <i>Mix de lechugas, almendras caramelizadas, cranberry, melón, parmesano y pollo a la parrilla con dressing de chinola.</i>	ENSALADA CÉSAR CON POLLO <i>Lechuga romana, crutones y queso parmesano.</i>
	GOAT CHEESE SALAD <i>Rúcula, tomate concasse, croqueta de queso de cabra, queso parmesano y dressing de pera.</i>

ESPECIALIDADES

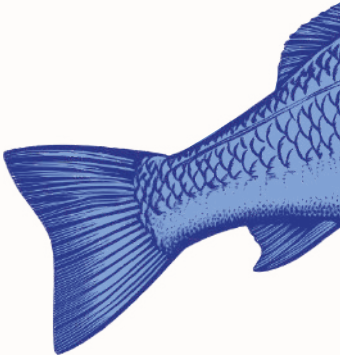
CERDO NOAH <i>Pierna horneada, rypiada y salteada. Servida con puré de batata y crema de habichuelas negras.</i>	LANGOSTA THERMIDOR
	RISOTTO MERLOT <i>Filete a la parrilla y risotto al vino.</i>
MOFONGO NOAH <i>De chicharrón con salsa ajillo, aguacate y pico de gallo.</i>	RISOTTO DE CHIVO <i>Estofado de chivo sobre risotto en su jugo, plátano maduro y aguacate.</i>
CHIVO GOURMET <i>Deshuesado y marinado en ron, moro de guandules, arepitas de yuca y aguacate.</i>	PATO DOS TEXTURAS <i>Pierna deshuesda, magret al termino con ensaladilla de cítricos e hinojo. Arroz salteado al cilantro.</i>
ROASTED BABY VEAL <i>Importado. Salsa de alcaparras y limón. Puré de papas.</i>	FOI TENDER <i>Salsa demi oriental. Risotto parmesano.</i>

PATO PEKINES <i>Crepes, vegetales encurtidos y salsa hoisin.</i>	
½ PATO	PATO ENTERO

GUARNICIONES

KIDS MENU

<ul style="list-style-type: none">PURE DE PAPAPAPAS FRITASPURE DE YUCAPAPAS FRITAS TRUFADASVEGETALES AL GRILLTOSTONESVEGETALES SALTEADOS	<ul style="list-style-type: none">CHICKEN FINGERSMOZZARELLA CHICKEN FINGERSPASTA ALFREDORISOTTO PARMESANO
--	--



* Impuestos no incluidos *