

ENTRADAS

CALIENTES

Croquetas de Arroz Japonesa

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

Chicharrón de Pollo Noah

Con cremoso de miso y miel.

Croquetas de Pollo

Al aji amarillo con emulsión de aceitunas.

Croquetas de Ropa Vieja

Alioli de chipotle y miel de chipotle.

Tacos de carnita

Res, cilantro, cebolla, salsa tatemada.

Empanadas Peruanas

Rellena de cerdo, jengibre, pimientos, puerro y salsa cantonesa, pico de gallo de repollo morado.

Mofonguitos Rellenos de Ropa Vieja

Crema de aguacate.

Canasticas de Yuca

Rellenas de chicharrón y pico de gallo.

Lasagna Rolls Up

Bolognesa, crema de ricotta, salsa de tomate gratinada con queso parmesano y mozzarella.

Gratén de Berenjenas

Finas capas de berenjena, mozzarella y salsa napolitana.

Chorizo al Vino

Servido con crujiente pan de la casa.

Chicharrón Glaseado

Con puré de yuca y miel de manzana.

Chicharrón Crocante

Crujiente chicharrón cocida a la sal, con dulces toques de jengibre, jalapeño y cebollines encurtidos.

Burrito Japonés

Envuelto en hoja de soya, relleno de camarón tempura, aguacate, queso crema, mango y lechuga, acompañado de salsa de cilantro.

Tostón de Camarón

Camarones al ajillo con guacamole, kimchi y salsa de ostión.

Tacos de Tuna

Tortilla de wonton, tuna marinada, aceite de trufa y crema de aguacate.

Camarones a la Parmesana

Con cremoso de yuca y toques de limón.

Dumplings de Camarones

Con sweet ponzu, rábano baby y aromas de ajonjolí.

Rock Shrimp Tacos

Guacamole, mango y ensalada de repollo crocante.

Pulpo a la Leña

Cremoso de yuca y ajo ahumado, tomate rostizado y pesto de recaíto.

Pulpo rostizado

Salsa de chorizo y habichuelas rojas, mantequilla y perejil, pan brioche.

FRIAS

Nori Crunch Salmón

Arroz de sushi, aguacate, spicy mayo y tartare de salmón.

Carpaccio de Res

Ensalada de rúcula y parmesano.

Conos de Tuna Tartare

Filete de tuna en salsa chilli y cremoso de aguacate, servidos en conos de masa primavera.

Tuna Serrano Spicy

Atún fresco, aguacate, ajo chips, ponzu y aceite de ajonjolí spicy.

Ceviche Cítrico

Dorado marinado con salsa de cilantro, supremas de limón y naranja, acompañado de totopos.

Ceviche Carretillero

Calamares, camarones y pescado fresco, con leche de tigre de pimiento y cremoso de batata.

Ceviche al Mango

Calamares, camarones, pescado y aguacate.

SOPAS

Auyama

Lentejas

impuestos no incluidos

CRUDOS Y SUSHI

Chicken Roll

Pollo, plátano maduro, aguacate, con salsa de miel y anguila.

Spicy Tuna Roll

Tartare de tuna con spicy mayo y puerro fino.

Rollo de Camarón Crocante

Queso crema, puerro, aguacate, aceite de ajonjolí, tobiko y wontón frito. Con topping de camarón crocante y sweet chilli mayo.

Fire Roll

Salmón, aguacate y pepino por dentro. Cangrejo y camarón por fuera, spicy mayo y salsa de anguila torchada.

Crispy Roll

Camarón frito, cream cheese, puerro, salmón ahumado, aguacate y salsa de miel, frito en panko.

Noah Roll

Rellenó de cream cheese, king crab, aguacate y tartare de tuna, con hilos de batata.

Cibao Roll

Camarón panko, cangrejo, cream cheese, aguacate y plátano maduro, con salsas de miel y anguila.



ENSALADAS

Ensalada Caesar Tradicional

Ensalada Monterrey

Lechuga romana, pollo al grill, queso mozzarella, maíz, pico de gallo, tortilla crocante y aderezo southwest.

Passion Fruit Salad

Lechugas mixtas, rábano, pepino laminado, almendras caramelizadas, cranberry, melón, queso parmesano y pollo a la parrilla, con dressing de chinola.

Goat Cheese Salad

Rúcula, tomate concassé, croqueta de queso de cabra y queso parmesano, con dressing de pera y vainilla.



DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

Veggie Pizza

Pomodoro, mozzarella y vegetales variados.

Pizza de Rúcula

Prosciutto, pomodoro y parmesano.

Pizza Margarita

Mozzarella, pomodoro y albahaca fresca.

Pizza Noah

Salsa de champagne, queso de cabra, prosciutto y rúcula.

Pizzeta Carbonara

A nuestro estilo, con hongos, pancetta, salsa carbonara, parmesano y hojas de baby rúcula.

Pizzeta de Goat Cheese \$625.00

Con cebolla caramelizada, almendras y miel trufada.

PASTAS

Raviolis Caprese

Rellenos de queso mozzarella, tomates y albahaca, en salsa de tomates frescos.

Raviolis a la Leña

Rellenos de short rib en salsa de calabaza y trufa, gratinados en horno de leña.

Pasta Stroganoff

Filete en salsa de hongos sobre linguini aglio e olio.

Pasta Noah Carbonara

Queso parmesano con nuestro home made bacon.

Shrimp Pasta

Camarones y mantequilla decorales cítrica.

Pasta al Cartoccio

Camarones, calamares y chillo, en salsa de tomates frescos y albahaca.

Pasta Noah

Pechuga de pollo salteada con cebolla, vino blanco y ajo, en salsa rosada.



PESCADOS Y MARISCOS

Camarón al Wok

Salsa sambal, chiles, tomates, cebolla y limón amarillo. Arroz blanco.

Camarones Thai

En salsa de pimientos y leche de coco, arroz especiado.

Cazuela de Mariscos

Frutos de mar cocidos lentamente en bisqué de langosta.

Salmón Gratin

Gnocchis de maduro a la crema, guisantes y costra de tocino.

Salmón al Jospé

Puré de guisantes, espinaca, mojo de ajo.

Salmón Flameado

Servido con puré de papa al pesto y salsa de quesos.

Salmón al Horno

Acompañado de crema de yuca al queso azul, tapenade de tomates y rúcula.

Chillo al Coco

Arroz con cúrcuma, plátano maduro y almendras.

Chillo Thai

Salsa Thai con coco acompañado de arroz blanco.

Chillo Noah

Puerro, mirín, soya y aceite de ajonjolí. Tomates rostizados, bok choy y papas salteadas.

ARROCES

Arroz Koreano

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

Risotto Porcini

Camarones, rúcula, hongos silvestres.

Risotto Merlot

Filete a la parrilla, servido con el tradicional arroz italiano al vino merlot.

Risotto Mar Caribe

Langostinos, camarones, salsa pomodoro y parmesano.

Risotto de Chivo

Aguacate, plátanos maduros y aromas de trufas.

Concón de Chivo Liniero

Plátano maduro, aguacate y chivo con mucha salsa.

Arroz Chahán

Concón de arroz oriental y huevo pochado.

Chicharrón

Tenderloin

Camarón

CARNES

Angus Burger

Con queso cheddar, pepinillos, cebolla y salsa de la casa.

Pechuga a la Brasa

Con finas hierbas y cerveza, papas a la crema de ají amarillo.

Shiitake Solomillo

Solomillo de cerdo cocido a baja temperatura, con salsa de hongos shiitakes. Risotto al pesto.

Pernil Braseado

Cocido a baja temperatura por 12 hrs, glacé de carne y cremoso de setas de temporada.

Pechuga Crocante

Rellena de queso manchego y plátano maduro con puré de papas al romero y crema de chorizo.

Ossobuco Dijon

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

Picaña al Jospier

Salsa café de parís, espárragos, cebolla sudada.

Chivo Gourmet

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

Tenderloin Angus

Cocido al vacío, con puré de cepa de apio y demiglace.

Surf and Turf

Filete de res, salmón, bisque, coliflor rostizada.

Picaña

Con risotto de hongos porcini y chimichurri.

Flat Meat Chipotle

Risotto con demiglace de cochinillo y chipotle, maíz dulce y tierra de tocineta.

Flat meat a la Leña

Risotto de auyama, aguacate rostizado y toques de alioli acevichado.

Ribeye 16 oz al Cognac

Servido con papas a la crema y mantequilla de hierbas.

ESPECIALIDADES

Cerdo Noah

Pierna horneada, ripiada y salteada con cebolla y ají gustoso, puré de batata y crema de habichuelas negras.

Costillas de Cerdo a la Leña

Costillas de cerdo cocidas a baja temperatura y cubiertas de glaseado de naranja a la leña. Acompañado de papas a la diablo.

Tenderloin Balsámico

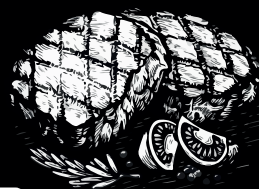
Aceite de trufa, salsa balsámica, puré de cepa de apio, hongos y salsa de ostión.

Short Rib 96 Horas

Con cremoso de papa y rúcula, guisantes y panceta en reducción de mirín y oporto.

Tomahawk 32oz

Con papas baby salteadas y ensalada de rúcula silvestre. (Preguntar disponibilidad)



GUARNICIONES - \$ 275

● Arroz Thai

● Risotto Parmesano

● Ensalada de Quinoa

● Yucas al Ajo

● Ensalada de Rúcula Silvestre

● Puré de Ceba de Apio

● Papas Fritas Trufada