

# 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 ají 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 ponzo, 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 recaito.

### 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, ponzo 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

# 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

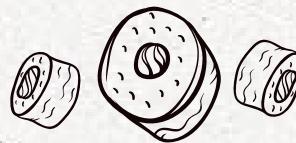
Camarón frito, cream cheese, puerro, salmón ahumado, aguacate y salsa de miel, frito en panko.

## 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

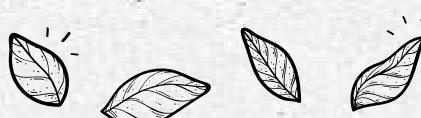
Lechuga romana, pollo al grill, queso mozzarella, maíz, pico de gallo, tortilla crocante y aderezo southwest.

### 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.

## 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



## 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 tocineta.

### Salmon al Josper

Puré de guisantes, espinaca, mojo de ajo.

### Salmon Flameado

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

### Salmon 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 ajonjoli. Tomates rostizados, bok choy y papas salteadas.

# 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 Josper

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 ceba 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, riplada 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 diabla.

## Tenderloin Balsámico

Aceite de trufa, salsa balsámica, puré de ceba 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
- Yuca al Ajo
- Ensalada de Rúcula Silvestre
- Puré de Ceba de Apio
- Papas Fritas Trufada