

taberna
NOA LOBBY

NOA
BOUTIQUE HOTEL

PARA COMENZAR LA EXPERIENCIA

CALDO GALLEGOS DE GRELOS y chorizo artesano	12
ENSALADA TIBIA DE PIMIENTOS ASADOS, gambones y queso do Cebreiro	16
PULPO Á FEIRA con pimentón de La Vera y cachelos de Coristanco	23
SALTEADO DE SETAS SILVESTRES con marisco y velo de queso San Simón	19
TATAKY DE VACA con lascas de queso curado y aceite Arbequina	17
WOK DE VERDURITAS con brochetas de langostinos y salsa de soja	16
CROQUETAS CREMOSAS de jamón ibérico	15
CROQUETAS CREMOSAS de temporada	16
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA con AOVE y salsa de lima	21
PULPO A LA PLANCHA con crema de patata y salteado de grelos	25

CON SABOR A MAR

SOLOMILLO DE BACALAO ASADO con crema de coliflor y verduritas salteadas	27
--	----

PESCADO SALVAJE DE LA RÍA (según mercado)
--

Todos los precios incluyen el IVA.

Alguno de nuestros platos puede contener alguno de los 14 alérgenos alimentarios.

Por favor, póngase en contacto con nuestro equipo para recibir información detallada si sufre alguna intolerancia alimentaria.

NUESTROS CLÁSICOS

(MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ CALDOSO DE LUBRIGANTE
(por encargo)

ARROZ DE PULPO 26 € por persona
y zamburiñas confitadas

ARROZ NOA 30 € por persona
con mariscos de temporada

ARROZ DE CARRILLERAS 24 € por persona
guisadas con setas de temporada y ali-oli

LO FUERTE

ZANCARRÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA 22
con patatas asadas en su jugo

SECRETO IBÉRICO 24
con patatas panadera y pimientos asados

ENTRECOT DE VACA DE ALTA MADURACIÓN 32
con lascas de patata y salteado de setas

CROCA DE TERNERA 21
con pimientos asados y patata crujiente

CARRILLERAS ESTOFADAS AL VINO TINTO 24
con cous-cous al Ras el Hanout

ALGO DULCE

TORRIJA DE PAN BRIOCHE 8
con helado de avellana y salsa de chocolate

TARTA DE QUESO CASERA 7
con frutos del bosque y helado de mango

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO 7
con helado de cítricos y cacao

TIRAMISÚ CASERO 7