

taberna
NOA LOBBY

NOA
BOUTIQUE
HOTEL

PARA COMENZAR LA EXPERIENCIA

CALDO GALLEGO 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

y zamburiñas confitadas

26 € por persona

ARROZ NOA

con mariscos de temporada

30 € por persona

ARROZ DE CARRILLERAS

guisadas con setas de temporada y ali-oli

24 € por persona

LO FUERTE

ZANCARRÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA

con patatas asadas en su jugo

22

SECRETO IBÉRICO

con patatas panadera y pimientos asados

24

ENTRECOT DE VACA DE ALTA MADURACIÓN

con lascas de patata y salteado de setas

32

CROCA DE TERNERA

con pimientos asados y patata crujiente

21

CARRILLERAS ESTOFADAS AL VINO TINTO

con cous-cous al Ras el Hanout

24

ALGO DULCE

TORRIJA DE PAN BRIOCHE

con helado de avellana y salsa de chocolate

8

TARTA DE QUESO CASERA

con frutos del bosque y helado de mango

7

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

con helado de cítricos y cacao

7

TIRAMISÚ CASERO

7