GASTRONOMÍA

Lobby Bar

NOA BOUTIQUE HOTEL

NOA BOUTIQUE HOTEL

LOBBY BAR

Producto gallego con mirada actual

ANTES DE NADA

Croquetas de jamón ibérico — 15
Bechamel muy fluida, con un velo de papada ibérica

Zamburiñas a la plancha — 21
Con mantequilla de algas y lima

Raxo de presa ibérica — 16
Con patatas fritas y salsa de queso azul

Gambitas al ajillo — 16
Con ajo, guindilla y aceite de oliva virgen

Tataki de atún — 17
Con reducción de soja y albariño

Puerros confitados a baja temperatura — 14
Salsa carbonara y picatostes caseros

Flor de alcachofa — 14
Tartar de jamón ibérico y yema curada

PARA ENTRAR EN CALOR

Huevo a baja temperatura — 12
Crema de setas, picatostes y trufa negra

Caldo gallego — 10
Con grelos, fabas, patata y unto

Lasaña de rabo de toro — 19
Con bechamel y queso gratinado

PARA ALGO RÁPIDO

Club sándwich NOA — 16
En pan brioche: pollo, bacon, jamón cocido, queso, huevo, lechuga, tomate y mayonesa. Con patatas fritas

Hamburguesa de vaca gallega — 18
Queso San Simón, bacon, huevo, tomate, cebolla caramelizada y lechuga, en pan brioche. Con patatas fritas

LO IMPORTANTE

Solomillo de bacalao — 24
Con parmentier de patata y mini verduritas

Pulpo a la gallega — 22
Con patata, aceite de oliva virgen y pimentón de la Vera

Croca de ternera gallega — 23
Con patatas fritas y pimientos

PARA TERMINAR BIEN

Tarta de queso — 7
Cremosa, al horno

Coulant de chocolate — 7
Recién horneado, con helado de vainilla

Torrija caramelizada — 8
Con helado y sopa de chocolate

De viernes noche a domingo mediodía, consulte también nuestras sugerencias para compartir

COMIDAS 13:30–16:00 · CENAS 19:30–22:30 · VIERNES Y SÁBADO, CENAS HASTA LAS 23:00

Servicio continuo de 13:30 al cierre de cocina · Disponible en room service

Precios en euros, IVA incluido · Consulte los alérgenos a nuestro equipo

NOA BOUTIQUE HOTEL

SUGERENCIAS DE FIN DE SEMANA · WEEKEND SPECIALS

Para compartir, además de nuestra carta

VIERNES NOCHE • SÁBADO • DOMINGO MEDIODÍA

DE LA RÍA

Almejas a la marinera o al vapor — 22
Clams, marinera-style or steamed
A elegir

Mejillones al vapor — 17
Steamed Galician mussels
Abiertos con vino gallego

ARROCES SECOS · MÍNIMO 2 PERSONAS

Arroz seco de ternera gallega madurada — 26
Dry rice with aged Galician beef
Con entrecot de ternera · precio por persona

Arroz del señorito de gambón — 28
"Señorito" red prawn rice, all peeled
Todo pelado, para comer sin mancharse · precio por persona

PARA COMPARTIR

Pescado grande de lonja al horno — S/M
Whole market fish, oven-roasted, to share
Con refrito de ajos y cachelos · precio por kilo

VIERNES Y SÁBADO CENA 19:30–23:00 · SÁBADO Y DOMINGO COMIDA 13:30–16:00

Precios en euros, IVA incluido · S/M: según mercado · Al peso: se pesa y se confirma con el cliente · Consulte los alérgenos a nuestro equipo

NOA BOUTIQUE HOTEL

LOBBY BAR · MENU

Galician produce with a modern twist

TO BEGIN

Iberian ham croquettes — 15
Very creamy béchamel, with a veil of cured Iberian pork jowl

Grilled Galician queen scallops — 21
With seaweed and lime butter

Iberian pork presa "raxo" — 16
With fries and blue cheese sauce

Garlic prawns — 16
Sizzling with garlic, chilli and extra virgin olive oil

Tuna tataki — 17
With a soy and Albariño wine reduction

Slow-confit leeks — 14
Carbonara sauce and homemade croutons

Artichoke flower — 14
Iberian ham tartare and cured egg yolk

TO WARM UP

Slow-cooked egg — 12
Mushroom cream, croutons and black truffle

Caldo gallego — 10
Turnip greens, white beans, potato and cured pork fat

Oxtail lasagne — 19
With béchamel and a cheese gratin

SOMETHING QUICK

NOA club sandwich — 16
On brioche: chicken, bacon, ham, cheese, egg, lettuce, tomato and mayonnaise. With fries

Galician beef burger — 18
San Simón cheese, bacon, egg, tomato, caramelised onion and lettuce on brioche. With fries

MAINS

Centre-cut cod loin — 24
With potato parmentier and baby vegetables

Galician-style octopus — 22
With potato, extra virgin olive oil and La Vera paprika

Galician beef rump cap (croca) — 23
With fries and peppers

TO FINISH

Cheesecake — 7
Creamy, oven-baked

Chocolate fondant — 7
Freshly baked, with vanilla ice cream

Caramelised torrija — 8
Spanish-style brioche French toast with ice cream and chocolate soup

From Friday evening to Sunday lunch, ask about our sharing specials

LUNCH 13:30–16:00 · DINNER 19:30–22:30 · FRIDAY AND SATURDAY, DINNER UNTIL 23:00

All-day service from 13:30 until the kitchen closes · Available on room service

Prices in euros, VAT included · Please ask our team about allergens