



# NOYANE

BY CHEF RICHARD SANDOVAL

En toda América Latina, la comida es más que una comida. Es un evento. Es una celebración que se comparte, se saborea y se disfruta con los mejores licores. Únete a nosotros en este ritual.

(D) LÁCTEOS | (G) GLUTEN | (N) FRUTOS SECOS  
(S) CRUSTÁCEOS | (VG) VEGANO | (V) VEGETARIANO | (B) SOJA

\*CONSUMIR CARNES, ALICES, MARISCOS, CRUSTÁCEOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. LOS AÑOS DE LAS BOTELLAS ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SEGUN DISPONIBILIDAD. SE SUGIERE UN CARGO POR SERVICIO DEL 18%.

\*IVA incluido en el precio.

## COLD STARTER

TATAKI DE WAGYU <sup>•G</sup>  
ponzu trufada, jalapeño tempura, salsa yuzu kosho

HAMACHI NEW STYLE SASHIMI <sup>•G</sup>  
salsa de aji amarillo, wasabi, nori crocante

CHIFA CHICKEN SALAD <sup>G, N, S</sup>  
Pollo a la parrilla, verduras crujientes, quinoa crujiente, aderezo de mostaza y jarabe de arce.

CUCUMBER SALAD <sup>G, V, N, S</sup>  
pepino persa, hongos, cacahuete, salsa de soya y chile.

## HOT STARTERS

SALTY EDAMAME <sup>S</sup>

SPICY EDAMAME <sup>G, VG</sup>  
salsa kimchi, ajos, limon

CRISPY CALAMARI <sup>G, D</sup>  
hoja de curry, chile seco, cilantro, salsa de vinagre de chile

PRAWN & PORK GYOSA <sup>S</sup>  
sellado en sartén, mantequilla miso ponzu, aceite verde, aceite de trufa, jengibre, limoncillo.

PORK BELLY BAO <sup>S</sup>  
piña a la parrilla, puré de aguacate yuzu.

## DESSERTS

THE YUZU <sup>V, D</sup>  
cremeux de tarta de queso yuzu, cuajada de yuzu, crumble de almendras

SMOKING CHOCOLATE POT <sup>V, G</sup>  
chocolate negro Valrhona, corazón de té thai, helado de té

## MAKI ROLLS

NOYANE ANGRY TUNA <sup>•G</sup>  
atún picante, aguacate, limón, mayonesa de yuzu kosho

YUZU PRAWNS ROLL <sup>S, G</sup>  
langostinos tempura, quinoa, cebollino, yuzu chipotle

FLAMBE SALMON <sup>•</sup>  
Alioli de chipotle, salsa unagi, aguacate, tobiko

SOFT SHELL CRAB ROLL <sup>S, G, D</sup>  
aguacate, pepino, tobiko, pimienta de cilantro

LOBSTER ROLL <sup>S, D</sup>  
langosta, aguacate, mango, salsa a lo macho

## SASHIMI & NIGIRI

TUNA SASHIMI (MAGURO) <sup>•</sup>

SALMON SASHIMI (SAKE) <sup>•</sup>

HAMACHI SASHIMI <sup>•</sup>

SUZUKI SASHIMI <sup>•</sup>

EBI SASHIMI <sup>•SHG</sup>

TUNA NIGIRI (MAGURO) <sup>•</sup>

SALMON NIGIRI (SAKE) <sup>•</sup>

HAMACHI NIGIRI <sup>•</sup>

SUZUKI NIGIRI (SEABASS) <sup>•</sup>

EBI NIGIRI (SHRIMP) <sup>•SHG</sup>

## WOK

NASI GORENG <sup>SH, S, N, G</sup>  
arroz frito, satay de pollo, verduras encurtidas, salsa de cacahuates huevo frito al gusto

BEEF UDON NOODLES <sup>•D, G, S, SH</sup>  
bok choy, cebollino, furikake

PRAWNS KUNG PAO <sup>N, G, SH, S</sup>  
langostinos tigre, pimientos shishito, chile seco, anacardo, salsa kung pao

TRES LECHES <sup>V</sup>  
sorbete de yuzu, crema de mango y lemongrass, gel de yuzu.

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET <sup>D, V</sup>  
Ice Cream: (para escoger) chocolate, miel, coco  
Sorbet: (para escoger) mango, maracuyá yuzu

## NOYANE SPECIALTIES

CORN FED CHICKEN CURRY <sup>•N, G, D, SH</sup>  
pok choy, nieve de guisantes, choclo, curry de chile serrano

SHORT RIB RICE <sup>G, D, S</sup>  
arroz koshinikari, champiñones shitake, ajo frito, yakiniku de trufa

## SIDE DISHES

STEAMED JASMINE RICE <sup>VG, N</sup>

BLACK GARLIC MUSHROOM <sup>D, G, VG, S</sup>  
tomate cherry, salsa de ajo negro

GRILLED ASPARAGUS <sup>VG</sup>  
salsa de miso yuzu, togarashi, polvo de nori

## ROBATA GRILL, YAKITORI STYLE

CHICKEN TIGHTS <sup>S, N</sup>  
salsa de cacahuates

BEEF WAGYU A5 TENDERLOIN <sup>•S, G</sup>  
salsa tare

PRAWNS <sup>SH, G, S, DN</sup>  
mantequilla de yuzu

OCTOPUS <sup>N, SH</sup>  
salsa anticuchera

SISHITO PEPPERS <sup>G, S, V</sup>  
alioli togarashi

## JOSPER

400 GRS RIB EYE LOCAL <sup>•G, S, D</sup>  
chimichurri de yuzu kosho, salsa de cítricos yakiniku

DENGAKUMAN <sup>S, D</sup>  
bacalao glaseado con miso, puré de apionabo, salsa japonesa