



# a noíesa

CASA DE COMIDAS

## Táboas de embutidos e queixos galegos

Táboa de embutidos galegos 11,50  
Lacón afumado, Chourizo picante, Orella prensada crocante e Roxóns

Táboa de queixos galegos 13,50  
Arzúa Ulloa, San Simón dá Costa, noces e uvas pasas, queixo curado Marigold e Requeixo dás Neves

Táboa mixta 12,50  
Lacón afumado, Chourizo picante, Arzúa Ulloa, queixo curado Marigold, noces e uvas pasas

## Da horta e máis aló

Ensalada de tomate “Azul de Santiago” con ceboliña fresca 10,90

Ensalada de tomate “Azul de Santiago” con bonito de Burela en lascas 14,90

Ensalada “A Noíesa” 12,20  
Leitugas frescas, tomate, ovo, lacón afumado, queixo Arzúa Ulloa, noces e vinagreta á mostaza

Ensalada rusa con colas de gambón 9,80

Alcachofas crocantes con labras de xamón ibérico 16,50

## As nosas rebanadas de pan galego quentiñas

Tosta de carne asada con cebola crocante & caramelizada e pementos do piquillo 13,50

Tosta de lacón á galega gratinada con queixo de tetilla 11,00

Tosta de xamón ibérico con ovo frito campeiro 12,50

Tosta de sardiñas “anchoadas” e sardiñas “mariñadas” XXL 12,50

Tosta de polbo gratinado con crema de queixo San Simón 13,50

## Fontes e tixolas “quentiñas”

Empanada da casa 7,50  
(Pregunta cal é a que enformamos hoxe)

Croquetas caseiras 9,80  
(Xamón ou luriñas)

Verduriñas salteadas con ovo escalfado e salsa de trufa 12,50

Crocante de berenxenas con mel galego 11,50

Bolos de vento de lacón con grelos 9,80



Carta online

# a noíesa

## O patrón da casa

Polbo "a feira"	16,90
½ Polbo á prancha sobre patacas "A Noíesa" e allada	22,50

## De culler

Crema de mariscos con mexillóns e "picatostes"	9,20
Fabas de Lourenzá guisadas con polbo e ameixas	19,90
Fabas de Lourenzá guisadas con morro de porco meloso e boletus Edulis	16,90

## Os nosos arroces

prezo para 2 persoas

Arroz caldoso de bogavante azul prezo para 2 persoas	56,00
Arroz do Señorito - Mel Gibson (4/8/2019) Ameixas, zamburiñas, luras, gambones e mexillóns prezo para 2 persoas	43,00
Fideos negros con sepia da ría e alioli prezo para 2 persoas	41,00
Arroz de verduras tenras Xudías, cenorias, pementos, chícharos, espárragos trigueiros e alcachofas prezo para 2 persoas	37,00

## Os ovos de ouro

Ovos Campeiros de galiñas en liberdade

Tortilla de Betanzos	8,50
Tortilla con polbo "a feira"	11,90
Os ovos de Carmela Xamón ibérico, ovos fritos e patacas	12,50

Pan de masa nai: 1.00€

## Do mar a cocina

Mexillóns da ría ao vapor	10,50
Luriñas enfariñadas	12,90
Vieira de Cambados (1ud)	8,00
Zamburiñas á prancha	15,50
Lombo de bacallau de anzol Premium "Giraldo" con patacas panadeira, verduras frescas e salsa de marisco	22,50

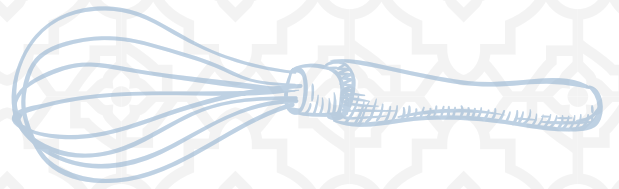
\*\*Pregunta polo noso peixe da lonxa\*\*

## Carnes "a noíesa"

Carne asada ao estilo tradicional	18,50
Solombo de vaca Premium (200 gr) con verduras salteadas e patacas	24,50
Entrecosto de vaca Premium (300 gr) con verduras salteadas e patacas	26,50
Milanesa de polo	9,50
Tixola de raxo adobado con patacas	12,50
Tacos de solombo ibérico á prancha con verduras salteadas e patacas	14,20

## Remata con algo doce

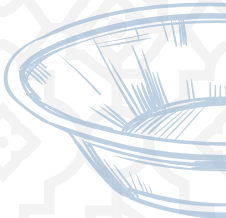
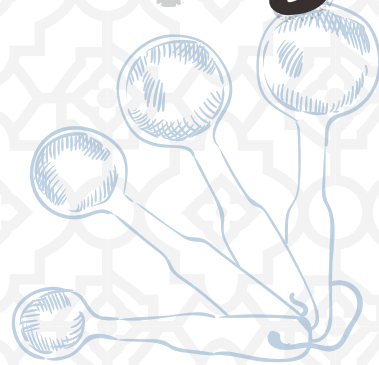
Consulta a nosa carta de "Versos" doces artesanais	4,00
Froita fresca de tempada	3,60
Tarta de Santiago	4,50
Queixo con marmelo	4,80
Filloa rechea de crema pasteleira flameada, con Xeado de iogur	6,50
Xeado artesán "Bico de Xeado"	4,00
Torraxa ao viño Mencía con xeado de iogur	6,50
Tarta de queixo	6,50



# a noíesa

## Sobremesa

Café solo	1,40
Café con leite	1,40
Café descafeinado	1,40
Descafeinado de sobre	1,40
Infusións	1,40
Té, té verde, manzanilla, tila...	



## Bebidas

	Corto	Cafía	Bock
Barril Mahou 5E	1,70	2,40	3,70
Barril Radler	1,70	2,40	3,70
Barril Maestra	1,80	2,70	4,10
Cervexa Mahou 33 cl			2,40
Cervexa Mahou 0'0 tostada 33 cl			2,40
Cervexa Mahou sen glute 33 cl			2,40
Cervexa Alhambra especial 33 cl			2,60
Refrescos			2,40
Coca-cola, Fanta, Aquarius, Nestea			
Outros Refrescos			2,20
Zumos, tónica, 7up, mosto			
Auga sen gas "Km0" 500 ml			1,90
Auga con gas 330 ml			1,70







# Bodega

## VIÑOS BRANCOS

### Viños do ano

Ribeiro cosechero branco 2,20 11,50

### D.O. Rías Baixas

Paco & Lola Nº12 2,90 16,40

Condes de Albarei 2,90 16,40

Torre la Moreira 17,80

Terras Gauda 25,50

Pazo Baión 28,50

Paco & Lola Prime 32,00

### D.O. Ribeiro

Viña Costeira 2,80 15,80

Viña do Avó 2,80 15,80

Pazo Tizón 18,50

Casal de Armán 23,50

Eduardo Peña 24,50

### D.O. Monterrei

Ladairo Godello 2,90 16,40

Pazo Mariñan Godello 2,90 16,40

La Duda Godello 19,50

### D.O. Ribeira Sacra

Casa de Outeiro Escudo 28,50

### D.O. Valdeorras

Paco y Lola Godello 19,50

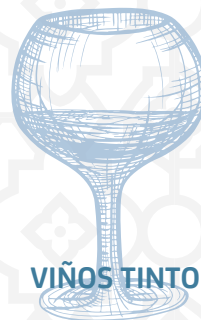
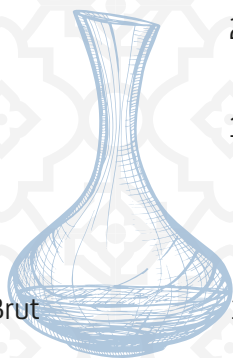
## ESPUMOSOS

Albariño Ancora de Silleiro, Brut 18,50

Cava, Juve Camps Reserva de la Familia, Brut Nature Gran Reserva 29,00

Lola Espumoso Rías Baixas 36,00

Champagne, Moët & Chandon 72,00



## VIÑOS TINTOS

### Viños do ano

Mencía cosechero tinto 2,20 11,50

### D.O. Rioja

LAN Crianza 2,90 16,40

Ramón Bilbao Crianza 3,00 17,20

La Montesa 22,50

Selección de Ostatu 26,50

200 Monjes 56,00

### D.O. Valdeorras

Quinta da Peza Mencía 2,90 16,40

Joaquín Rebolledo 16,50

### D.O. Ribeira Sacra

Casa de Outeiro Origen 18,50

### D.O. Monterrei

Ladairo Mencía 2,90 16,40

### D.O. Ribera del Duero

Ébano 6 2,90 16,40

Finca Resalzo 3,20 17,50

Quinta de Tarsus 22,50

Emilio Moro 30,50

Pago de Carraovejas 49,00

Malleolus 51,00

a noieza