



a noíesa

CASA DE COMIDAS

Taglieri di affettati e formaggi galiziani

Tagliere di affettati tipici galiziane 11,50
Spalla di maiale affumicata, Chorizo (insaccato piccante spagnolo), orecchia pressata croccante, ciccioli di maiale alla griglia

Tagliere di formaggi galiziani 13,50
Arzúa Ulloa, San Simón da Costa, Formaggio stagionato Marigold e Ricotta das Neves

Tagliere misto 12,50
Spalla di maiale affumicata, chorizo, formaggi Arzúa Ulloa, Formaggio stagionato Marigold

Dall'orto e non solo

Insalata di pomodoro "Azul de Santiago" e cipollotto fresco 10,90

Insalata di pomodoro "Azul de Santiago" con tonno bianco "bonito" di Burela 14,90

Insalata "A Noíesa" 12,20
Lattuga fresca, pomodoro, uovo, spalla di maiale affumicata, formaggio Arzúa Ulloa, noci e vinaigrette di mostarda

Insalata russa con gamberoni 9,80

Carciofi grigliati con prosciutto iberico 16,50

Le nostre bruschette di pane galiziano caldo

Bruschetta con brasato, cipolla croccante & caramellata e peperoni del piquillo 13,50

Bruschetta con spalla di maiale alla galiziana gratinato con formaggio "tetilla" 11,00

Bruschetta di Prosciutto iberico e uova ruspanti fritte 12,50

Bruschetta di acciughe e sardine marinate XXL 12,50

Bruschetta di polpo gratinato con formaggio "San Simón da Costa" 13,50

Piatti caldi

Empanada della casa 7,50
(Chiedi qual è quella del giorno)

Crocchette caserecce 9,80
Prosciutto o calamari

Verdure saltate con uovo in camicia e salsa di tartufo 12,50

Chips di melanzane con miele galiziano 11,50

Frittelline di spalla di maiale con cime di rapa 9,80



Menu online

a noíesa

Il Padrone di casa

Polpo "A Feira" 16,90
Bollito con olio e paprika picante

½ Polpo alla griglia
con patate "A Noíesa"
e salsa all'aglio, olio e paprika 22,50

Con il cucchiaino

Crema di frutti di mare
con cozze e crostini 9,20

Fave di "Lourenzá" stufati
con polpo e vongole 19,90

Fave di "Lourenzá" stufati
con naso di maiale e porcini 16,90

I nostre piatti di riso

Prezzo per 2 persone

Riso brodoso di astice blu 56,00
Prezzo per 2 persone

Riso dil signorino - Mel Gibson (4/8/2019) 43,00
Vongole, capesante, calamari, gamberoni e cozze
Prezzo per 2 persone

Tagliatelle nere con seppie
del fiume Ría della Galizia e salsa alioli 41,00
Prezzo per 2 persone

Riso di verdura tenere 37,00
Fagioli, carote, peperoni, piselli,
asparagi selvatici e carciofi
Prezzo per 2 persone

Le uova d'oro

Uova di galline libere

Tortilla di Betanzos 8,50

Tortilla con polpo "A Feira" 11,90
Salsa di olio, aglio e paprika

Le uova di Carmela. 12,50
Prosciutto iberico, uova fritte e patate

Pane: 1,00€

Del mare a la cucina

Cozze al vapore 10,50

Calamaretti fritti 12,90

Capesante Cambados (1 unità) 8,00

Capesante piccola alla griglia 15,50

Baccalà pescato all'amo, Premium
"Giraldo", con patate al forno, verdure
fresche e salsa ai frutti di mare 22,50

Chiedi qual è il pesce fresco del giorno

Carni "a noíesa"

Spezzatino di carne con stile tradizionale 18,50

Filetto di manzo Premium (200 gr)
con verdure saltate e patate 24,50

Bistecca di manzo Premium (300 gr)
con verdure saltate e patate 26,50

Cotoletta di pollo 9,50

Bocconcini di maiale marinati
con patate 12,50

Maiale iberico grigliato
con verdure saltate e patate 14,20

Chiudi in dolcezza

Chiedi la nostra carta de
"Versos" dolci artigianali 4,00

Frutta fresca di stagione 3,60

Torta di Santiago (alle mandorle) 4,50

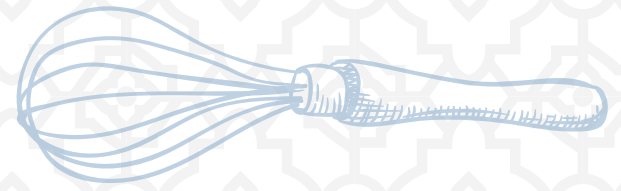
Formaggio con cotognata 4,80

Crêpe flambé, farcita con crema
pasticcera e con gelato allo Yogurt 6,50

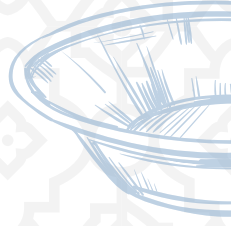
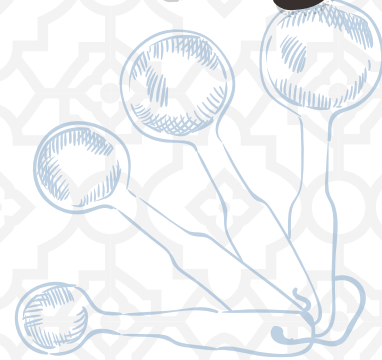
Gelato artigianale "Bico de Xeado" 4,00

Tortine al vino Mencía con
gelato allo yogurt 6,50

Torta di formaggio 6,50



a noiësa



Dopo panzo

Caffé	1,40
Capuccino	1,40
Caffé decaffeinato	1,40
Decaffeinato di busta	1,40
Infusiones, Camomilla, Tiglio	1,40

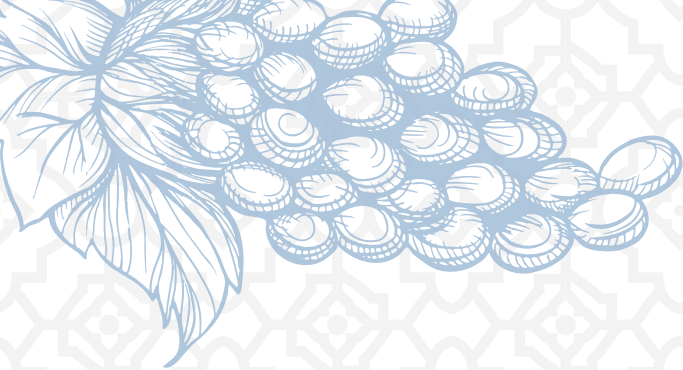
Bebande

	Piccola	Media	Grande
Birra alla spina Mahou	1,70	2,40	3,70
Birra alla spina Radler (al limone)	1,70	2,40	3,70
Birra alla spina "Maestra" (tostata)	1,80	2,70	4,10
Birra in bottiglia Mahou 33 cl			2,40
Birra in bottiglia 0`0 (tostata) 33 cl			2,40
Birra senza glutine			2,40
Birra Alhambra speciale			2,60
Soda Coca-cola, Fanta, Aquarius, Nestea			2,40
Soda Suchi, tónica, 7up, mosto			2,20
Acqua "KM0" 500 ml			1,90
Acqua Frizzante 330 ml			1,70



Proxecto financiado pola Xunta de Galicia. Consellería de Cultura. Turismo de Galicia. Axencia Turismo de Galicia





Cellar

VINO BIANCO

Vini dell'anno

Ribeiro cosechero blanco 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

VINO SCHIUMOSO

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

Bicchiere Bottiglia



VINO ROSSO

Vini dell'anno

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 Resalso 3,20 17,50

Quinta de Tarsus 22,50

Emilio Moro 30,50

Pago de Carraovejas 49,00

Malleolus 51,00

a noieza

Bicchiere Bottiglia

