

NOA

B E A C H C L U B

• ENTRADAS •

APPETIZERS

Ceviche Caribeño

€7900

Pescado fresco, leche de tigre de coco y cúrcuma.
Fresh fish, leche de tigre with coconut and turmeric.

Hummus

€4900

Hummus de Pejibaye con chips de tortilla.
Pejibaye hummus with tortilla chips.

Tostada Noa

€5200

Guacamole, queso mozzarella de búfala, prosciutto, tomate cherry, pan baguette.
Guacamole, bufala mozzarella cheese, prosciutto, cherry tomato, baguette bread.

Frutos del Mar (Para compartir/To share) €12000

Fritos con coco, frijoles molidos, pico de gallo, guacamole, patacones.
Fried with coconut, refried beans, pico de gallo, guacamole, patacones.

Pelea de gallos (Para compartir/To share) €9900

Gallo de pescado, paté de berenjena, repollo.
Fish gallo, eggplant pâté, cabbage.

Gallo de lomito, cebolla quemada, aguacate.
Tenderloin gallo, burnt onion, avocado.

Gallo de panceta de cerdo, salsa caribeña, cebolla
Pork belly gallo, Caribbean sauce, onion.

• ENSALADAS •

SALADS

Caesar

€4700

Mix de lechugas, aderezo cesar de la casa, crotones, tomate cherry.
Mix of lettuce, dressing cesar of the house, chicken, crotons, cherry tomato.

Tropical

€4900

Mix de lechugas, aderezo de yogurt, fresas, uchuvas, semillas de calabaza garapiñadas.
Mix of lettuce, yogurt dressing, strawberries, uchuvas, garapiñadas pumpkin seeds.

Vegan

€4500

Mix de lechugas, paté de berenjena, aderezo de jerez, ayote asado.
Lettuce mix, eggplant pâté, sherry dressing, roasted ayote.

EXTRAS

Atún Fresco
Fresh Tuna

€3200

Pollo
Chicken

€2200

Lomito
Tenderloin

€3000

Salmón
Salmon

€3650

• HAMBURGUESAS •

BURGERS

Hamburguesa Le Cameleon

€9900

Torta de la casa, mayonesa de chipotle, cebollino, pepinillos, tocineta y cebolla crispí.
Homemade beef patty, chipotle mayonnaise, chives, pickles, bacon and crispí onion.

Hamburguesa de Pollo (Sándwich)

€ 8900

Pollo frito, paté de maíz, maíz quemado, ensalada dulce de repollo.
Fried chicken, corn pate, burnt corn, sweet cabbage salad.

NOA

B E A C H C L U B

• PLATOS FUERTES •

MAIN DISHES

Corte del día (Cut of the day) €14500

Papas fritas, ensalada verde, salsa bearnesa.
French fries, green salad, bearnese sauce.

Pesca del día (Catch of the day) €12000

Puré de camote, brócoli, vegetales en escabeche, salsa caribeña.
Sweet potato puree, broccoli, pickled vegetables, Caribbean sauce.

Pescado Entero (Whole Fish) €14900

Patacones, salsa criolla.
Patacones, Creole sauce.

Pasta con Camarones (Linguini) €12000

Salsa de tomate, queso mozzarella de bufala, camarones, albahaca.
Tomato sauce, bufala mozzarella cheese, shrimp, basil.

Pasta con Hongos (Linguini) €10000

Salsa de hongos, hongos salteados, queso grana padano.
Mushroom sauce, sautéed mushrooms, grana padano cheese

Rice and Beans €8000

Pollo asado, ensalada criolla, patacones.
Roast chicken, Creole salad, patacones.

Milanesa de Cerdo €8900

Puré de camote, ensalada fresca, mayonesa de culantro.
Sweet potato puree, fresh salad, coriander mayonnaise.

• POSTRES •

DESSERTS

Fondant de Chocolate €4900

Caramelo salado, avellanas tostadas, praliné, helado de coco
Salted caramel, toasted hazelnuts, praline, coconut ice cream

Tiramisú €4900

Mousse de mascarpone, café líquido, salsa marsala
Mascarpone mousse, liquid coffee, marsala sauce.

Cheesecake Vasco €4900

Compota de fresa, fresas maceradas, chantilly de vainilla
Strawberry compote, macerated strawberries, vanilla chantilly.

Banano Borracho €4900

Crema de quesos y coco, caramelo salado, helado de chocolate, avellanas.
Cream cheese and coconut, salted caramel, chocolate ice cream, hazelnuts

Piña Colada €3900

Piña en almíbar, crema de coco, fresas borrachas, caramelo de coco
Pineapple in syrup, coconut cream, bored strawberries, coconut caramel

RESERVACIONES

+506-6391-3455

Noa Beach Club

+506-2750-0501

@noabeachclubcr

www.beachclubnoa.com