

POSTRES

Volcán de Chocolate con Helado Chocolate volcano with ice cream	6.50
Higos con Almíbar con Queso Figs in syrup with cheese	6.00
Apple Crumble con Helado Apple Crumble with ice cream	5.00
Sánduche de Galleta NY con Helado NY Ice Cream Sandwich	7.00
Creme Brulee	6.50
Galleta NY	2.50

BEBIDAS FRÍAS

Jugo Natural Natural Juice	3.50
Limonada Imperial Imperial lemonade	3.00
Agua Mineral Sparkling water	2.00
Agua Natural Regular water	1.50
Té Helado de la Casa Iced Tea from the house	3.50
Agua de Coco Coconut water	2.50
Kombucha	3.50

VINOS

Vino de la Casa (Botella)	37.00
Copa de Vino de la Casa	6.00

CERVEZAS

Stella Artois	4.00
Club Verde	3.50
Pilsener	3.00
Heineken	3.50
Bajamar (Artesanal)	5.00

Nuestros precios incluyen IVA, no incluyen servicio.
Our prices includes taxes, does not includes service.



NOAH
RESTO · CAFÉ

MASA MADRE

Espinaca, hongos portobello y hummus	8.50
Spinach, portobello mushrooms & hummus	
Queso labneh, tocino y cebollas caramelizadas	9.50
Labneh cheese, bacon & caramelized onions	
Hummus, guacamole y huevo frito	7.50
Hummus, guacamole y huevo frito	
Tostadas francesas con banana y frutillas	7.50
French toasts with bananas and strawberries	

DE LA CASA

Pan de yuca, jamón serrano, peras encurtidas y crema de ricotta	9.00
Cassava bread, serrano ham, pickled pears, ricotta cream	
Focaccia, jamón, queso en fetas, pasta de tomates deshidratados y salsa tártara	9.00
Focaccia, ham, cheese slices, sun-dried tomatos paste & tartar sauce	

ENCOCADOS

Encocado de Pescado	15.00
Fish with Coconut Sauce	
Encocado de Cangrejo	17.00
Crab with Coconut Sauce	
Encocado de Camarón	15.00
Shrimp with Coconut Sauce	

MELOSOS

Meloso con Bife de Chorizo	19.00
Rice, lentils with pork sausage steak	
Meloso con Hongos Portobello	11.00
Rice, lentils with Portobello mushrooms	
Meloso con Matambre de Cerdo	15.00
Rice, lentils with pork fly-shaker	

SÁNDUCHES

Sánduche de Bondiola de Cerdo	9.50
Pulled pork sandwich	
Sánduche de Pavo	11.00
Turkey sandwich	
Sánduche de Hongos Portobello y Mozzarella	11.00
Portobello mushrooms and mozzarella sandwich	

DEL MAR

Tiradito	15.00
Huayaipe fish with red pepper sauce	
Ceviche de la Casa	14.00
Ceviche from the house	
Ceviche de Camarón	17.00
Shrimp ceviche	
Ceviche Mixto	15.00
Mixed ceviche	
Pesca del Día con Maní	14.00
Fish of the day with peanut sauce	
Cazuela de Pescado	15.00
Fish casserole	
Corviche de Pescado	6.00
Corviche with fish	
Tortilla de Camarón con Mayonesa de Ostras	12.00
Shrimp omelette with oyster mayonnaise	
Camarones al Ajillo	15.00
Garlic shrimps	

***Guarnición: Arroz o patacones**
Additions: Rice or patacones

SOPA DEL DÍA

Consulta por la sopa disponible	5.00
Ask for the soup of the day	

BOWLS

Açaí con Frutas y Miel	9.00
Açaí with fruits and honey	
Frutas con Yogurt y Granola	7.00
Fruits with yogurt and granola	

SMOOTHIES

Pulpa de Cacao, Banana y Fresas	6.00
Cocoa pulp, banana and strawberry	
Verde: Espinaca, Perejil, Apio y Jugo de Naranja	5.00
Green smoothie: spinach, celery, parsley and orange juice	

KIDS

Pesca acompañada de Papas Fritas y Arroz	7.50
Fish with french fries and rice	
Pavo acompañado de Papas Fritas y Arroz	9.00
Turkey with french fries and rice	

PETS

Meat Balls: Albóndigas de Pollo y Arroz con Verduras y Croquetas de Avena	5.50
Chicken and Rice Meatballs with Vegetables and oatmeal croquettes	

LO MÁS AMERICANO

Accompanied with coffee* and juice.
*Coffee: Black or Espresso.

Americano	12.00
Eggs, bacon and bread with jam and butter.	
Hash Browns	12.00
Fried julienned potatoes, bacon and fried eggs.	

LO MÁS ECUATORIANO

(With green banana)

BOLONES	
*Acompañados con dos huevos fritos	
*Accompanied with two fried eggs	
De la Casa: Queso, cilantro y maní con salsa criolla	6.50
Cheese, coriander and peanutswith criolla sauce	
Tradicional: Con queso	6.00
With cheese	
Mixto: Queso y chicharrón	7.50
With cheese and crackling pork	
TIGRILLOS	
Clásico: Queso y huevo frito	6.50
Cheese and fried egg	
Mixto: Queso, bondiola y huevo frito	7.50
Cheese, bondiola and fried egg	
PATACONES	
Con hummus de garbanzos	7.00
With chickpea hummus	
Con huevos revueltos y tomates	5,00
With scrambled eggs and tomatoes	

Nuestros precios incluyen IVA, no incluyen servicio
Our prices includes taxes, does not includes service

SPECIALTY COFFEE

☺☺☺	
Espresso	2.50
Doppio (Doble espresso)	3.00
Americano (Black Coffee)	3.00
☺☺☺ (with milk)	
Espresso Macchiato	2.50
Cortado	3.00
Capuccino	3.50
Flat White	3.50
Latte	3.50
Mocaccino	3.50
Caramel Macchiato	3.75
☺☺☺☺	
Long Black Iced	3.50
Iced Latte	3.50
Caramel Latte	4.00
Coffee & Tonic	5.00
Affogato	5.00
Leche Vegetal	
Almond/Coconut/Oat Milk	0.50
FILTRADOS (Brewed Coffee)	
*Consulta las variedades de café disponibles.	
V60	4.50
Iced V60	4.50
Cold Brew	3.50
COCKTAILS (with Coffee)	
Margaret NY	14.50
Kandinski	15.00
Noah Libre	14.00
WITHOUT CAFFEINE (Sin cafeína)	
Infusión Herbal	2.50
Choco Latte	3.75
Matcha Latte	4.00
Chai Latte	3.50

BAKERY MENU

BREAD

Hogaza de Masa Madre Natural	5.00
Pan de Yuca	0.50
Media Luna	1.00

SWEETS

Alfajores	2.50
Brownie	3.00
Galleta NY Style	2.50
Cake de Zanahoria	3.50

SALTY

Torta de Choclo	3.00
Pastel de Pollo	3.50
Medias Lunas <i>(con jamón serrano y queso)</i>	4.00

Nuestros precios incluyen IVA, no incluyen servicio.
Our prices includes taxes, does not includes service.

POSTRES

Volcán de Chocolate con Helado 6.50
Chocolate volcano with ice cream

Higos con Almíbar con Queso 6.00
Figs in syrup with cheese

Apple Crumble con Helado 5.00
Apple Crumble with ice cream

Sánduche de Galleta NY con Helado 7.00
NY Ice Cream Sandwich

Creme Brulee 6.50
Galleta NY 2.50

BEBIDAS FRÍAS

Jugo Natural 3.50
Natural Juice

Limonada Imperial 3.00
Imperial lemonade

Agua Mineral 2.00
Sparkling water

Agua Natural 1.50
Regular water

Té Helado de la Casa 3.50
Iced Tea from the house

Agua de Coco 2.50
Coconut water

Kombucha 3.50

DINNER TIME



Nuestros precios incluyen IVA, no incluyen servicio.
Our prices includes taxes, does not includes service.

CÓCTELES DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

Bresson	15.00
Nuestra versión de Negroni	
O'Keeffe	14.50
Gin Creso, infusión floral y naranja	
Margaret NY	14.50
Whisk, ron y café	
Kandinski	15.00
Ron Havana Club, elixir de piña carbonizada, limón y cold brew	

CLÁSICOS A NUESTRO ESTILO

CLASSICS IN OUR STYLE

La Rosa de Noah	12.50
Gin Creso, Campari, fresas	
Mojito Clarificado	8.00
Ron Havana Club, cordial de menta, soda	
El Margarita	17.00
Tequila Patrón añejo, Cointreau, limón	
Cosmopolitan New Century	12.00
Vodka, absolut, cordial de arándanos, Cointreau	
Butterfly Gin Tonic	12.00
Gin Creso macerado con té de mariposa, limón, agua tónica premium	
Noah Libre	14.00
Ron Diplomático, limón e infusión de café	

CÓCTELES CON VINO

COCKTAILS WITH WINE

Aperol Spritz	9.50
Aperol, Cinzano Spritz	
Mimosa	8.00
Jugo de naranja, Cinzano Spritz	
Sangría	8.00
Vino tinto, ron Bacardí, caramelo salado, frutas de temporada, soda	
Spritzer	7.50
Vino blanco, soda	

VINOS

Vino de la Casa (Botella)	37.00
Copa de Vino de la Casa	6.00

CERVEZAS

Stella Artois	4.00
Club Verde	3.50
Pilsener	3.00
Heineken	3.50
Bajamar (Artesanal)	5.00

ENTRADAS

Wantán de Camarón	7.50
Shrimp wantan	
Brioche de Ajo, Tártara y Cangrejo	11.00
Garlic brioche, tartar sauce and crab	
Tartar de Huayaípe con Chips de Camote	9.50
Huayaípe tartar with sweet potato chips	
Falafel de Mar, Pesto de Cebollín y Albahaca	11.00
Seafood falafel, chive pesto and basil	
Pinchos de Langostino, Puré de Zanahorias, Puerros Asados y Gremolata	12.50
Prawn skewers, carrot puree, roasted leeks and gremolata	
Aguacates, Pickles de Cebolla, Queso Manaba, Huevo 5, Quinoa Frita	11.00
Avocados, pickled onions, manaba cheese, egg 5, fried quinoa	
Pan Jalah, Pollo Crispy, Mayonesa de Siracha, Kale Slaw, Papas Confitadas Fritas	12.00
Jalah bread, crispy chicken, siracha mayonnaise, kale slaw, fried candied potatoes	

PRINCIPALES

Arroz Chaufa de Mariscos, Tortilla de Huevos con Mayonesa de Ostras	19.00
Chaufa seafood rice, omelet with oyster mayonnaise	
Pesca con Mantequilla de Miso, Lechuga Salteada con Alioli de Ostión, Pickles, Quinoa Frita	17.50
Miso butter fish, stir fried lettuce with oyster alioli, pickles and fried quinoa	
Pesca con Salsa Verde, Puré de Choclo y Bouquet de Hojas Verdes	18.50
Fish with green sauce, mashed corn and bouquet of green leaves	
Pulpo con Humita Salsa de Pimientos Rojos, Emulsión de Aguacate	19.00
Octopus with humita red pepper sauce, avocado emulsion	
Bife de Chorizo, Demiglace, Cebollas Fritas, Puré de Papas y Tatemado de Tomates	22.00
Chorizo steak, demiglace, fried onions, mashed potatoes and tomato tatemado	
Raviolis de Cangrejo y Ricota, Espárragos, Almendras Tostadas, Emulsión de Mantequilla y Vino	17.00
Crab and ricotta raviolis, asparagus, toasted almonds, butter emulsion and wine	
Costillas de Cerdo en Sous Vide, BBQ de la Casa, Papas y Camotes Rostizados con Col-Slaw	22.00
Pork ribs in Sous-Vide, BBQ from the house, potatoes and sweet potatoes roasted with col-slaw	



NOAH

RESTO • CAFÉ