

NININA

Seleccionamos, catamos, tostamos y preparamos cafés de alta gama. Granos frescos de última cosecha comprados directo al productor.

Espresso

Ristretto	\$60
Espresso	\$60
Lungo	\$60
Macchiato	\$65
Espresso Doble	\$75
Cappuccino	\$80
Flat White	\$80
Latte	\$90
Caramel Latte	\$90
Mocha	\$95

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca Churupampa, Perú)</i>	\$80
Iced Coffee con o sin leche <i>(espresso)</i>	\$80
Iced Ninina <i>(espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja)</i>	\$80
Frappuccino	\$90

Brewing

V60 (1 taza)	\$80
V60 (2 tazas)	\$150
Chemex (2 tazas)	\$150
French Press (2 tazas)	\$150
French Press (5 tazas)	\$315

Cafés de origen:

- Finca La Linda CEPAC, Bolivia.
- Finca La Linda San Bernardo, Bolivia.
- Finca Los Rosales, Colombia.
- Finca Churupampa, Perú.

Bebidas sin café

Chai latte	\$95
Leche entera o descremada	\$65
Leche de almendras	\$85
Leche, cacao y azúcar mascabo	\$85

Tés

English Breakfast	\$85
<i>Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.</i>	
Earl Grey	\$85
<i>Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.</i>	

Indian Chai	\$85
<i>Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.</i>	

Vanilla Bourbon	\$85
<i>Base de té negro de Ceylon con vainas de vainilla de Madagascar troceadas.</i>	

Green & Red	\$85
<i>Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.</i>	

Marrakech Mint	\$85
<i>Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.</i>	

Rose Peach	\$85
<i>Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.</i>	

Bleu	\$85
<i>Blend de té Oolong de Taiwán y té verde de China con anís estrellado, flores de lavanda del sur de Francia, raíz de regaliz y flores de aciano de Polonia.</i>	

Orange Dragon	\$85
<i>Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.</i>	

Orange Pu-erh	\$85
<i>Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.</i>	

Imperial Rose	\$85
<i>Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.</i>	

Infusiones

African Summer	\$85
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con piel de naranja y trocitos de durazno y maracuyá.</i>	

Lemon Flower	\$85
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.</i>	

Rooibos Spice	\$85
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.</i>	

Irupe y Tereré	\$85
<i>Yerba mate verde orgánica con cáscara de naranja de la mesopotamia argentina y canela de Sudamérica.</i>	

Variedad de té en hebras de la casa, limonadas con miel orgánica, jugos y licuados con frutas y verduras frescas y de verdad, sin azúcar ni endulzantes ni cosas raras. Todo hecho en el momento que lo pedís.

Agua mineral

Villavicencio 500 cc	\$60
Acqua Panna 505 cc	\$95
San Pellegrino 505 cc	\$95

Limonadas

Menta y jengibre	\$85
Pepino	\$85
Arándanos	\$85
Frambuesas	\$85
Frutillas	\$85

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$80
Ananá, kale, pera, pepino y menta	\$100
Kale, manzana verde, limón, menta y jengibre.	\$100
Kiwi, manzana verde y albahaca	\$100
Manzana y jengibre	\$100
Pera y pepino	\$100
Pomelo y pera	\$100
Remolacha, apio, zanahoria, manzana verde y arándanos.	\$100
Zanahoria, naranja y jengibre	\$100

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja y un toque de menta.	\$100
Banana, arándanos y leche descremada.	\$100
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$100
Palta, frambuesas, jugo de naranja y limón.	\$100

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado	\$185
<i>Queso crema con mascarpone y ciboulette.</i>	

Canasta de panes artesanales	\$140
<i>Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.</i>	

Granola casera	\$140
<i>Yogur natural y frutas de estación.</i>	

Huevos de campo benedictinos	\$140
<i>English muffin, panceta ahumada, salsa holandesa y ciboulette.</i>	

Huevos de campo revueltos	\$140
<i>Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.</i>	

Omelette	\$140
<i>3 huevos de campo.</i>	

<i>2 ingredientes: jamón cocido, panceta, salmón ahumado, parmesano, gruyère, queso feta de cabra, queso azul, tomate, palta, cebolla de verdeo, espinaca, jalapeño, portobello o nueces.</i>	
---	--

Panqueques americanos	\$140
<i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Plato de frutas	\$140
<i>Miel orgánica y granola casera.</i>	

Tostada con palta	\$140
<i>Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.</i>	

Waffle	\$140
Disponible solo hasta las 3 pm.	
<i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Panadería

Croissant	\$45
Croissant cannelle	\$50
Donut glaseada	\$45
Pain à la crème	\$50
Pain au chocolat	\$50
Croissant con jamón y gruyère	\$100

Brunch

Para compartir	\$695
Todos los días hasta las 3 pm.	
<i>2 cafés o té.</i>	

<i>2 cocktails Punch Tea, Aperol Spritz, jugo de naranja o pomelo.</i>	
<i>Canasta de panes artesanales o 3 croissants/pain au chocolat.</i>	

<i>Huevos de campo revueltos, tostadas con palta o bagel casero con salmón ahumado.</i>	
<i>Granola casera, panqueques, plato de frutas o waffle.</i>	

NININA

Todos nuestros productos se preparan a diario con recetas perfeccionadas de generación en generación. Para nuestra repostería y pastelería utilizamos azúcar orgánica, huevos de campo, chocolate 70% cacao, dulce de leche orgánico e ingredientes naturales, sin procesar y sin conservantes.

Tortas

Americana	\$140
<i>Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -</i>	

Charlie Brown	\$140
<i>Tres capas de genoise de vainilla, mousse de chocolate amargo, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate amargo.</i>	

Cheesecake	\$140
<i>Preguntá por nuestra cheesecake del día.</i>	

La Soñada	\$140
<i>Dos capas de bombón de chocolate rellenas con mousse de chocolate amargo compacta y cubierta con ganache de chocolate amargo y rulos de chocolate blanco.</i>	

Lola Mora	\$140
<i>Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -</i>	

Madame Chantilly	\$140
<i>Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.</i>	

Ninina	\$140
<i>Base de merengue, mousse de chocolate amargo y dulce de leche, crema chantilly, rulos de chocolate. - Sin harina -</i>	

Perdición	\$140
<i>Base de merengue, mousse de chocolate, biscuit de chocolate, crema chantilly, frutillas.</i>	

Queen	\$140
<i>Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.</i>	

Tartas Mini	\$140
<i>Preguntá por nuestras variedades de cada día.</i>	

Tartufo	\$140
<i>Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -</i>	

Vera	\$140
<i>Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.</i>	

Wifi: ninina Clave: nininabakery

Pastelería

Budín de limón	\$85
Budín marmolado	\$85
Budín de naranja	\$85
Pan de banana	\$85
Pan de ciruelas	\$85
Panneforte	\$85
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	
Pan de pasas y nueces	\$85
<i>Pasas de uva negras extra chicas y nueces. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$90
Scone de arándanos y frambuesas	\$90

Scone de naranja y chocolate	\$90
------------------------------	------

Scone de pera, almendras y jengibre.	\$90
--------------------------------------	------

Scone de queso cheddar estacionado.	\$90
-------------------------------------	------

Scone de ajo negro y queso azul	\$90
---------------------------------	------

Alfajores de maicena	\$80
----------------------	------

Cookie de vainilla y trozos de chocolate.	\$80
---	------

Cookie de avena, pasas de uva negras extra chicas y nueces.	\$80
---	------

Anita de dulce de leche y coco	\$90
--------------------------------	------

Brownies	\$90
----------	------

Linzer	\$90
<i>Base de almendras, avellanas, nueces, cáscara de naranja, chocolate y pasas de uva negras extra chicas, cubierta con mermelada de frambuesas.</i>	

Tarte tatin	\$105
-------------	-------

Merienda

Para compartir	\$695
----------------	-------

Todos los días de 3 pm a 8 pm.

2 cafés o té.

2 jugos, limonadas o licuados.

Porción de torta.

Brownie, anita o tarte tatin.

Scone o budín.

Cookie o alfajor de maicena.

Pan de semillas casero con jamón cocido y gruyère o brioche casero con salmón ahumado.

Seguinos en Facebook e Instagram: nininabakery

NININA

Platos fríos

Edamame \$130

Plato armenio Selvi \$250
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$440
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata. \$305
Tomates reliquia, zucchinis asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo . . . \$265
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos. \$265
Palta, berro, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Peras \$265
Endivias, radicchio, rúcula selvática, nueces y queso azul.

Pechuga de pollo al horno \$265
Radicchio, rúcula selvática, espinaca, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . \$275
Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina. Opcional vegano sin queso \$260

Salmón ahumado \$305
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal.

Aperitivo de la tarde

Para compartir. \$485

Todos los días de 6:30 pm a 9:30 pm.

2 Aperol Spritz, Garibaldi, Cynar Julep o cervezas artesanales Belsh. Selección de quesos de alta calidad, fruta seca con miel orgánica y pimienta rosa, aceitunas verdes y negras, dips y panes caseros.

**Eventos:
eventos@ninina.com**

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . \$225
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$250
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pavita casera. \$245
Provolone, palta, radicchio rosso, berro, aderezo de arándanos y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno \$245
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga morada, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$270
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa casera y ciabatta casera.

Rolls de tofu orgánico . . . \$235
Fideos vermicelli de arroz, zanahoria, remolocha, pepino, cilantro, menta y aderezo de almendras envuelto en papel de arroz.

Salmón ahumado \$305
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano. \$255
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca, pesto y pan de hierbas casero.

Sopas

Calabaza y \$150
manzana verde.

Papa y Puerro \$160

Tomate \$160

Tarta

Tarta del día. \$195
Con guarnición de rúcula selvática y tomates cherry.

**Gorriti 4738
Buenos Aires
Argentina
T: 011 4832 0070**

Hamburguesas

Carne vacuna \$270
Sugerencia: queso cheddar, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa.

Cordero \$280
Sugerencia: queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca y tzatzik.

Pollo de granja. \$255
Sugerencia: queso parmesano, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y honey mustard.

Vegana \$245
Sugerencia: palta, tomate, brotes, lechuga morada, salsa de soja y jengibre.

Vegetariana. \$245
Sugerencia: polpetta fior di latte, cebolla de verdeo, tomates secos, portobellos salteados, espinaca y hummus.

Armá tu hamburguesa

En sándwich con pan casero o al plato.

Elegí un queso:
Cheddar, feta de cabra, gruyère, mascarpone, polpetta fior di latte, parmesano, provolone o queso azul.

Elegí hasta cuatro ingredientes:
Aceitunas negras, brotes, cebolla caramelizada, cebolla colorada, cebolla de verdeo, espinaca, huevo de campo, jamón cocido, jalapeño salteado, lechuga morada, palta, panceta ahumada, pepinillos, portobello salteado, rúcula selvática, tomate o tomates secos.

Elegí un aderezo:
Alioli, barbacoa, honey mustard, hummus, ketchup, mayonesa, pesto de albahaca, salsa picante, salsa de soja y jengibre o tzatzik.

Elegí una guarnición:
Papas fritas, batatas fritas o ensalada de rúcula selvática con tomates cherry.

**Holmberg 2464
Buenos Aires
Argentina
T: 011 6956 8470**

Platos calientes

Orecchiette casero \$315
Kale, panceta ahumada, tomates cherry y pepperoncino.

Risotto a la parmigiana . . \$355
con espárragos frescos

Pollo de campo al horno . \$305
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$380
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$90

Batatas fritas \$90

Espinaca \$110
y kale salteados.

Papines asados. \$90

Mini ensalada \$80
de rúcula selvática
y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$135
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA. \$135
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel. \$135
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$135
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier \$135
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

**Museo Malba
Buenos Aires
Argentina
T: 011 4806 4567**

Vinos tintos

Malbec
Riccitelli Vineyard Selection \$790
Matías Riccitelli Wines

Altos Las Hormigas Terroir \$450
Bodega Altos Las Hormigas

Tinto Negro Altamira la Escuela. \$415
Bodega Tinto Negro

Animal \$370
Ernesto Catena Vineyards

El Joven Equilibrista \$330
Bodega El Equilibrista

Hey Malbec \$310
Matías Riccitelli Wines

Manos Negras Stone Soil Select. \$300
Bodega Manos Negras

Andeluna 1300 \$290
Bodega Andeluna

Cabernet Sauvignon

The Apple \$470
Matías Riccitelli Wines

Saint Felicien. \$370
Bodega Catena Zapata

Vinos blancos

Chardonnay

Angélica Zapata \$640
Bodega Catena Zapata

Animal \$310
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras. \$290
Bodega Manos Negras

Otras cepas

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$605
Bodega Luigi Bosca

Luigi Bosca Gewürztraminer. \$585
Bodega Luigi Bosca

Finca La Linda High Vine \$390
Bodega Luigi Bosca

The Apple Pinot Grigio \$350
Matías Riccitelli Wines

Alamos Moscatel de Alejandría \$300
Bodega Catena Zapata

Amalaya Torrontés Riesling \$290
Hess Family Estates

**www.ninina.com
info@ninina.com**

Vinos rosados

Otras cepas
Luigi Bosca Merlot. \$500
Bodega Luigi Bosca

Zuccardi Serie A Bonarda \$380
Familia Zuccardi

Zuccardi Serie A Syrah \$380
Familia Zuccardi

Manos Negras Pinot Noir \$300
Bodega Manos Negras

Barrandica Vista Flores
Selection Pinot Noir. \$290
Bodega Antucurá

Colonia Las Liebres Bonarda \$290
Bodega Altos Las Hormigas

Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$495
Bodega Catena Zapata

2km Malbec-Cabernet Franc \$485
Finca Beth

Finca La Linda Smart Blend \$390
Bodega Luigi Bosca

Vinos rosados

Hey Rosé. \$310
Matías Riccitelli Wines

Amalaya Malbec Torrontés \$290
Hess Family Estates

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec \$130
Bodega El Equilibrista

Colonia Las Liebres Bonarda \$130
Bodega Altos Las Hormigas

Manos Negras Chardonnay \$130
Bodega Manos Negras

Amalaya Torrontés Riesling \$130
Hess Family Estates

Hey Rosé. \$130
Matías Riccitelli Wines

Saint Felicien Semillón Doux. \$130
Bodega Catena Zapata

Malamado Malbec. \$130
Familia Zuccardi

Cruzat Clásico Extra Brut \$130
Bodega Cruzat.

Vinos dulces

Saint Felicien Semillón Doux. \$420
Bodega Catena Zapata

Malamado Malbec. \$350
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$470
Bodega Cruzat

Philippe Carague Extra Brut Rosé . . . \$360
Bodega Philippe Carague

Tinto Negro Brut Nature \$290
Bodega Tinto Negro

Cocktails

Beet Martini. \$140
Vodka, maraschino, jugo de remolacha y pomelo y clara de huevo.

Royal Bermuda \$140
Ron blanco, licor de naranja, jugo de lima y almíbar de falernum.

Punch Tea \$150
Ron añejo, licor de casís, té Earl Grey, jugo de arándanos y lima y canela en rama.

Algonquin \$150
Bourbon, vermut dry italiano y puré de ananá.

Orange English Mule. \$150
Gin inglés, jugo de lima y gingerbeer casero.

Bee's Knees #9 \$160
Cognac VS, bitter aromático, jugo de naranja y almíbar de miel orgánica.

Ninina \$170
Mezcal, licor de mandarina, iced coffee y jugo de mandarina.

House Negroni \$140
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$150
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$150
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep \$140
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$170
Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.

**Pedidos:
pedidos@ninina.com**