

NININA

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

Espresso

Ristretto	\$55
Espresso	\$55
Lungo	\$55
Macchiato	\$60
Espresso Doble	\$70
Cappuccino	\$75
Flat White	\$75
Latte	\$80
Caramel Latte	\$80
Mocha	\$85

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca Churupampa, Perú)</i>	\$75
Iced Coffee con o sin leche <i>(espresso)</i>	\$75
Iced Ninina <i>(espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja)</i>	\$75
Frappuccino	\$80

Brewing

V60 (1 taza)	\$70
V60 (2 tazas)	\$135
Chemex (2 tazas)	\$135
French Press (2 tazas)	\$135
French Press (5 tazas)	\$285

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	\$85
Leche entera o descremada	\$60
Leche de almendras	\$75
Leche, cacao y azúcar mascabo	\$75

Tés

English Breakfast \$80
Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.

Earl Grey \$80
Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.

Indian Chai \$80
Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.

Sweet Ginger Peach \$80
Base de té negro de Ceylon con pétalos dorados de girasol de Bulgaria, cubitos de jengibre, maracuyá y durazno.

Green & Red \$80
Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.

Marrakech Mint \$80
Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.

Rose Peach \$80
Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.

Bleu \$80
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.

Orange Dragon \$80
Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.

Orange Pu-erh \$80
Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.

Imperial Rose \$80
Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.

Infusiones

Lemon Flower \$80
Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.

Rooibos Spice \$80
Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.

Rooibos Vanilla \$80
Base de Rooibos de Sudáfrica con vainas de vainilla bourbon de Madagascar.

Irupe y Tereré \$80
Yerba mate verde orgánica con cáscara de naranja de la mesopotamia argentina y canela de Sudamérica.

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	\$80
Pepino	\$80
Arándanos.	\$80
Frambuesas	\$80
Frutillas	\$80

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$75
Ananá, kale, pera, pepino y menta	\$95
Kale, manzana verde,	\$95
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca.	\$95
Manzana y jengibre	\$95
Pera y pepino.	\$95
Pomelo y pera	\$95
Remolacha, apio, zanahoria,	\$95
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre	\$95

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$95
y un toque de menta.	
Banana, arándanos.	\$95
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$95
Palta, frambuesas,	\$95
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . \$175
Queso crema con mascarpone y ciboulette.

Canasta de panes artesanales \$135
Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.

Granola casera \$135
Yogur natural y frutas de estación.

Huevos de campo benedictinos \$135
English muffin, panceta ahumada, salsa holandesa y ciboulette.

Huevos de campo revueltos \$135
Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.

Omelette \$135
3 huevos de campo.

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.

Panqueques americanos \$135
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Plato de frutas \$135
Miel orgánica y granola casera.

Tostada con palta \$135
Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.

Waffle \$135
Disponible solo hasta las 3 pm.
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Panadería

Croissant	\$45
Croissant cannelle.	\$50
Donut glaseada	\$45
Pain à la crème	\$50
Pain au chocolat	\$50
Croissant con jamón y gruyère	\$95

Brunch

Para compartir. \$685

Todos los días hasta las 3 pm.
2 cafés o té.
2 cocktails Punch Tea, Aperol Spritz, jugo de naranja o pomelo.
Canasta de panes artesanales o 3 croissants/pain au chocolat.
Huevos de campo revueltos, tostadas con palta o bagel casero con salmón ahumado.
Granola casera, panqueques, plato de frutas o waffle.

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

Amadeus \$135
Marquise de chocolate amargo, mousse de dulce de leche, ganache de chocolate amargo. - Sin harina -

Americana. \$135
Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche orgánico. - Sin harina -

Cheesecake \$135
Preguntá por nuestra cheesecake del día.

Ivonne \$135
Biscuit de chocolate relleno de dulce de leche orgánico y cubierto con ganache de chocolate.

Lola Mora. \$135
Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -

Madame Chantilly \$135
Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.

Nanette \$135
Base de merengue, mousse de chocolate amargo, mousse de café Espresso Ninina, rulos de chocolate. - Sin harina -

Perdición \$135
Base de merengue, mousse de chocolate, biscuit de chocolate, crema chantilly, frutillas.

Queen \$135
Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.

Tartas Mini. \$135
Preguntá por nuestras variedades de cada día.

Tartufo \$135
Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche orgánico y merengue italiano. - Sin harina -

Vera \$135
Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.

Wif: ninina
Clave: nininabakery

Pastelería

Budín de limón.	\$80
Budín marmolado	\$80
Budín de naranja	\$80
Pan de banana	\$80
Pan de ciruelas	\$80
Panneforte.	\$80
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	
Pan de pasas y nueces	\$80
<i>Pasas de uva negras extra chicas y nueces. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$84
Scone de arándanos y frambuesas.	\$84
Scone de naranja y chocolate	\$84

Scone de pera,	\$84
almendras y jengibre.	
Scone de queso.	\$84
cheddar estacionado.	

Scone de ajo negro y queso azul.	\$84
--	------

Alfajores de maicena.	\$75
-------------------------------	------

Cookie de vainilla	\$75
y trozos de chocolate.	

Cookie de avena.	\$75
pasas de uva negras extra chicas y nueces.	

Anita de dulce de leche y coco	\$85
--	------

Brownies	\$85
--------------------	------

Linzer.	\$85
<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	\$95
-----------------------	------

Merienda

Para compartir. \$675

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 \$125

Plato armenio Selvi \$235
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$410
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata. \$285
Tomates reliquia, zucchinis asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo . . . \$250 o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos. \$250
Palta, berro, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Peras. \$240
Endivias, radicchio, rúcula selvática, nueces y queso azul.

Pechuga de pollo al horno \$240
Radicchio, rúcula selvática, espinaca, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . \$250
Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina. Opcional vegano sin queso \$235

Salmón ahumado \$285
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal.

Aperitivo de la tarde

Para compartir. \$465

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 . \$215
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$235
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pavita casera. \$235
Provolone, palta, radicchio rosso, berro, aderezo de arándanos y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno \$235
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga morada, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$255
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa casera y ciabatta casera.

Rolls de tofu orgánico . . . \$225
Fideos vermicelli de arroz, zanahoria, remolocha, pepino, cilantro, menta y aderezo de almendras envuelto en papel de arroz.

Salmón ahumado \$285
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano. \$240
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca, pesto y pan de hierbas casero.

Sopas

Calabaza y \$140
manzana verde.

Papa y Puerro \$150

Tomate \$150

Tarta

Tarta del día. \$185
Con guarnición de rúcula selvática y tomates cherry.

Gorriti 4738
Buenos Aires
Argentina
T: OII 4832 0070

Hamburguesas

Carne vacuna \$260
Sugerencia: queso cheddar, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa.

Cordero \$270
Sugerencia: queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca y tzatzik.

Pollo de granja. \$245
Sugerencia: queso parmesano, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y honey mustard.

Vegana \$235
Sugerencia: palta, tomate, brotes, lechuga morada, salsa de soja y jengibre.

Vegetariana. \$235
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 4738
Buenos Aires
Argentina
T: OII 6956 8470

Platos calientes

Orecchiette casero \$310
Kale, panceta ahumada, tomates cherry y pepperoncino.

Risotto a la parmigiana . . \$350
con espárragos frescos

Pollo de campo al horno . \$285
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$370
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$85

Batatas fritas \$85

Espinaca \$105
y kale salteados.

Papines asados. \$85

Mini ensalada \$75
de rúcula selvática y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$125
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA. \$125
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel. \$125
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$125
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier. \$125
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

(Próximamente)
Malba
Figueroa Alcorta 3415
Buenos Aires
Argentina

Vinos tintos

Malbec
Riccitelli Vineyard Selection \$750
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2014.

Altos Las Hormigas Terroir \$450
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2014.

TintoNegro Altamira la Escuela. \$410
Bodega TintoNegro, cosecha 2012.

Animal \$370
Ernesto Catena Vineyards, cosecha 2016.

El Joven Equilibrista \$330
Bodega El Equilibrista, cosecha 2016.

Hey Malbec \$310
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2016.

Manos Negras Stone Soil Select. \$300
Bodega Manos Negras, cosecha 2014.

Andeluna 1300 \$280
Bodega Andeluna, cosecha 2016

Cabernet Sauvignon

The Apple \$450
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2013.

Saint Felicien. \$370
Bodega Catena Zapata, cosecha 2014.

Vinos blancos

Chardonnay

Angélica Zapata \$580
Bodega Catena Zapata, cosecha 2014.

Animal \$310
Ernesto Catena Vineyards, cosecha 2015.

Manos Negras. \$250
Bodega Manos Negras, cosecha 2016.

Otras cepas

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$560
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2016.

Luigi Bosca Gewürztraminer. \$480
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2016.

Finca La Linda High Vine \$390
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2016.

The Apple Pinot Grigio \$350
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2015.

Alamos Moscatel de Alejandría \$280
Bodega Catena Zapata, cosecha 2014.

Amalaya Torrontés Riesling \$250
Hess Family Estates, cosecha 2016.

www.ninina.com

NININA

Vinos dulces

Otras cepas
Luigi Bosca Merlot. \$500
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2014.

Zuccardi Serie A Bonarda \$370
Familia Zuccardi, cosecha 2014.

Zuccardi Serie A Syrah \$370
Familia Zuccardi, cosecha 2012.

Manos Negras Pinot Noir \$260
Bodega Manos Negras, cosecha 2015.

Barrandica Vista Flores
Selection Pinot Noir. \$250
Bodega Antucurá, cosecha 2016.

Colonia Las Liebres Bonarda \$250
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2015.

Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$470
Bodega Catena Zapata, cosecha 2015.

2km Malbec-Cabernet Franc \$460
Finca Beth, cosecha 2014.

Finca La Linda Smart Blend \$390
Bodega Luigi Bosca, cosecha 2014.

Vinos rosados

Hey Rosé. \$310
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2016.

Amalaya Malbec Torrontés \$250
Hess Family Estates, cosecha 2016.

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec \$120
Bodega El Equilibrista, cosecha 2016.

Colonia Las Liebres Bonarda \$120
Bodega Altos Las Hormigas, cosecha 2015.

Manos Negras Chardonnay \$120
Bodega Manos Negras, cosecha 2014.

Amalaya Torrontés Riesling \$120
Hess Family Estates, cosecha 2016.

Hey Rosé. \$120
Matías Riccitelli Wines, cosecha 2016.

Saint Felicien Semillón Doux. \$120
Bodega Catena Zapata, cosecha 2012.

Malamado Malbec. \$120
Familia Zuccardi.

Cruzat Clásico Extra Brut \$120
Bodega Cruzat.

Vinos dulces

Saint Felicien Semillón Doux. \$420
Bodega Catena Zapata, cosecha 2012.

Malamado Malbec. \$350
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$380
Bodega Cruzat.

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

TintoNegro Brut Nature \$260
Bodega TintoNegro.

Cocktails

Beet Martini. \$135
Vodka, maraschino, jugo de remolacha y pomelo y clara de huevo.

Royal Bermuda \$135
Ron blanco, licor de naranja, jugo de lima y almíbar de falernum.

Punch Tea \$140
Ron añejo, licor de casís, té Earl Grey, jugo de arándanos y lima y canela en rama.

Algonquin \$145
Bourbon, vermut dry italiano y puré de ananá.

Orange English Mule. \$140
Gin inglés, jugo de lima y gingerbeer casero.

Bee's Knees #9 \$155
Cognac VS, bitter aromático, jugo de naranja y almíbar de miel orgánica.

Ninina \$165
Mezcal, licor de mandarina, iced coffee y jugo de mandarina.

House Negroni \$135
Gin infundado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$140
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$140
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep. \$130
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$165
Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.

info@ninina.com