

# NININA

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

## Espresso

Espresso . . . . .	\$105
Lungo . . . . .	\$105
Macchiato . . . . .	\$110
Primera Dama . . . . .	\$115
Espresso Doble . . . . .	\$120
Americano . . . . .	\$120
Cappuccino . . . . .	\$130
Flat White . . . . .	\$135
Latte . . . . .	\$135
Caramel Latte . . . . .	\$135
Mocha . . . . .	\$140

## Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche . . . . . <i>(Finca Buenavista, Colombia)</i>	\$130
Iced Coffee con o sin leche . . . . . <i>(Espresso)</i>	\$130
Iced Ninina . . . . . <i>(Espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja.)</i>	\$130
Mocha Frappuccino . . . . .	\$140

## Brewing

V60 (1 taza) . . . . .	\$130
V60 (2 tazas) . . . . .	\$250
Chemex (2 tazas) . . . . .	\$250
French Press (2 tazas) . . . . .	\$250
French Press (5 tazas) . . . . .	\$510

Cafés de origen:

- Bolivia San Bernardo Natural.
- Bolivia Sol de la Mañana Honey.
- Perú Finca Tasta Honey.

## Bebidas sin café

Chai latte . . . . .	\$150
Leche entera o descremada . . . . .	\$110
Leche de almendras . . . . .	\$145

## Tés

English Breakfast . . . . . \$130  
*Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.*

Earl Grey . . . . . \$130  
*Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.*

Indian Chai . . . . . \$130  
*Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.*

Vanilla Bourbon . . . . . \$130  
*Base de té negro de Ceylon con vainas de vainilla de Madagascar troceadas.*

Green & Red . . . . . \$130  
*Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.*

Marrakech Mint . . . . . \$130  
*Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.*

Rose Peach . . . . . \$130  
*Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.*

Clarity . . . . . \$130  
*Blend de té verde Sencha de Japón con camomila de Italia, caléndula de Egipto y miel..*

Orange Dragon . . . . . \$130  
*Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.*

Orange Pu-erh . . . . . \$130  
*Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.*

Imperial Rose . . . . . \$130  
*Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.*

## Infusiones

African Summer . . . . . \$130  
*Base de Rooibos de Sudáfrica con piel de naranja y trocitos de durazno y maracuyá.*

Lemon Flower . . . . . \$130  
*Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.*

Rooibos Spice . . . . . \$130  
*Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.*

Irupe y Tereré . . . . . \$130  
*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. . . . .	\$95
Acqua Panna 505 cc . . . . .	\$160
San Pellegrino 505 cc . . . . .	\$160

## Limonadas

Menta y jengibre . . . . .	\$150
Pepino . . . . .	\$150
Arándanos . . . . .	\$150
Frutillas . . . . .	\$150

## Jugos

Naranja o pomelo exprimido . . . . .	\$135
Ananá, kale, pera, pepino y menta . . .	\$170
Kale, manzana verde, . . . . .	\$170
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca. . . . .	\$170
Manzana y jengibre . . . . .	\$170
Pomelo y pera . . . . .	\$170
Remolacha, apio, zanahoria, . . . . .	\$170
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre . . . . .	\$170

## Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja . . . . .	\$170
y un toque de menta.	
Banana, arándanos. . . . .	\$170
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja . . . .	\$170
Palta, frambuesas, . . . . .	\$170
jugo de naranja y limón.	

## Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . . \$385  
*Mascarpone artesanal y eneldo.*

Canasta de panes artesanales . . . . . \$230  
*Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.*

Granola casera . . . . . \$240  
*Yogur natural y frutas de estación.*

Huevos de campo benedictinos . . . . . \$240  
*English muffin, panceta ahumada y salsa holandesa.*

Huevos de campo revueltos . . . . . \$240  
*Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.*

Omelette . . . . . \$240  
*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 . . . . . \$240  
*Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.*

Plato de frutas . . . . . \$240  
*Miel orgánica y granola casera.*

Tostada con palta . . . . . \$240  
*Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.*

Waffle . . . . . \$240  
**Disponible solo hasta las 3 pm.**  
*Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.*

## Panadería

Croissant. . . . .	\$85
Pain à la crème . . . . .	\$90
Pain au chocolat . . . . .	\$90
Roll de canela con azúcar mascabo . .	\$90
Croissant con jamón y gruyère . . . . .	\$175

## Brunch

Para compartir entre dos o más . . . . \$1150

**Todos los días hasta las 3 pm.**

*2 cafés o té.*  
*2 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

**Nuestros productos se preparan a diario con recetas perfeccionadas de generación en generación. Utilizamos azúcar y harina orgánicas, huevos de campo, chocolate 70% cacao, e ingredientes naturales, sin procesar y sin conservantes.**

## Tortas

Americana. . . . . \$245  
*Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -*

Charlie Brown . . . . . \$245  
*Tres capas de genoise de vainilla rellenas con mousse de chocolate amargo y mousse de dulce de leche, y cubierta de ganache de chocolate amargo.*

Emilia. . . . . \$245  
*Cheesecake de dulce de leche con nueces y sal marina.*

Espíritu de Manzana . . . . . \$245  
*Base muy fina rellena con manzana y canela.*

Lola Mora. . . . . \$245  
*Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -*

Madame Chantilly . . . . . \$245  
*Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.*

Nanette . . . . . \$245  
*Base de merengue, mousse de chocolate amargo, crema de café espresso y rulos de chocolate. - Sin harina -*

Queen . . . . . \$245  
*Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.*

Tarta de Chocolate 70% Cacao. . . . . \$245  
*Base de masa brisée, ganache de chocolate 70% cacao, mousse de chocolate 70% cacao y nueces.*

Tartufo . . . . . \$245  
*Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina*

## WIFI

**Wifi: ninina**  
**Sumate a nuestra red para obtener beneficios!**

## Pastelería

Budín de limón. . . . . \$140

Budín de naranja . . . . . \$140

Budín de chocolate y dulce de leche . . \$140

Budín de banana . . . . . \$140

Panneforte. . . . . \$140  
*Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -*

Scone clásico . . . . . \$140

Scone de arándanos y frambuesas. . . \$140

Scone de pera, . . . . . \$140  
almendras y jengibre.

Scone de queso. . . . . \$140  
cheddar estacionado.

Alfajores de maicena. . . . . \$140

Cookie de vainilla . . . . . \$140  
y trozos de chocolate.

Cookie de avena, . . . . . \$140  
pasas y nueces.

Anita de dulce de leche y coco . . . . . \$150

Brownies . . . . . \$150

Linzer. . . . . \$150  
*Base de almendras, avellanas, nueces, cáscara de naranja, chocolate y pasas de uva negras extra chicas, cubierta con mermelada de frambuesas.*

Tarte tatin . . . . . \$195

## Merienda

Para compartir entre dos o más . . . . \$1150

**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.*

## WIFI

**Dejanos tu reseña en TripAdvisor y Google.**  
**Seguinos en Facebook e Instagram: nininabakery**

# NININA

## Platos fríos

Edamame . . . . . \$235

Plato armenio Selvi . . . . . \$425  
*Hummus, babaganush y tabouleh.*

Tabla Ninina . . . . . \$880  
*Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.*

## Ensaladas

Burrata . . . . . \$540  
*Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.*

Kale Caesar con pollo . . . . \$495  
o langostinos.  
*Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.*

Langostinos . . . . . \$535  
*Palta, espinaca baby, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.*

Pechuga de pollo al horno. \$485  
*Radichio, rúcula selvática, espinaca baby, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.*

Quinoa orgánica y kale . . . \$485  
*Calabaza asada, naranja, almendras, cranberries, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.*  
*Opción vegana sin queso \$460*

Salmón ahumado . . . . . \$580  
*Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.*

## Sopas

Calabaza y . . . . . \$240  
manzana verde.

Papa y puerro . . . . . \$250

Tomate . . . . . \$260

## Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . . \$395  
*Pan de semillas casero.*

Jamón crudo . . . . . \$435  
*Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.*

Pechuga de pollo al horno. \$445  
*Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga mantecosa, alioli y pan de semillas casero.*

Roast beef casero . . . . . \$455  
*Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa y ciabatta casera.*

Salmón ahumado . . . . . \$535  
*Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.*

Vegetariano . . . . . \$445  
*Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca baby, pesto y pan de hierbas casero.*  
*- Opción vegana.*

## Aperitivo de la tarde

Para compartir . . . . . \$870

**Todos los días de 7:00 pm en adelante.**

*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.*

## Tarta

Tarta del día . . . . . \$340  
*Con mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry.*

Lunes  
*Calabaza y queso feta de cabra.*

Martes  
*Cebolla colorada y queso azul.*

Miércoles  
*Zucchini, berenjena, morrón rojo y cebolla colorada.*

## Hamburguesas

Carne vacuna . . . . . \$470  
Bife de chorizo y roast beef.  
*Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.*

Cordero . . . . . \$470  
Pierna y paleta de cordero.  
*Con queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca baby y aderezo de pepino, yogur y menta seca.*

Pollo de granja. . . . . \$440  
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.

*Con polpetta fior di latte, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y pesto de albahaca.*

Vegetariana . . . . . \$420  
Calabaza, zanahoria, zucchini, cebolla colorada, jalapeño, ajo, perejil, porotos negros y avena arrollada orgánica.  
*Con queso parmesano, tomates secos, portobellos salteados, palta, espinaca baby y hummus.*  
*- Opción vegana.*

**Podés pedir la hamburguesa en sándwich o al plato. Con papas fritas o mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry.**

## Platos calientes

Spaghetti . . . . . \$510  
con frutos de mar  
*Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.*

Risotto con hongos . . . . . \$500  
*Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.*

Pollo de campo al horno . . \$560  
*Papines asados con ajo y romero.*

Salmón rosado . . . . . \$740  
del Pacífico 250g  
*Espinaca y kale salteados.*

## Guarniciones

Papas fritas . . . . . \$150

Espinaca . . . . . \$170  
y kale salteados

Papines asados. . . . . \$150

Mini ensalada . . . . . \$130  
de rúcula selvática  
y tomates cherry.

## Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond . . . . . \$170  
*Suave, dulce y con aromas frutados.*

IPA . . . . . \$170  
*Fuerte en sabor y amargor.*

Dubbel . . . . . \$170  
*Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.*

Tripel . . . . . \$170  
*Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.*

Witbier . . . . . \$170  
*Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.*

## Vinos tintos Malbec

Rivus Malbec Natural . . . . . \$730  
*Bodega Rivus*

Altos Las Hormigas Malbec Terroir . . \$590  
*Bodega Altos Las Hormigas*

Tinto Negro Finca la Escuela Malbec . \$580  
*Bodega Tinto Negro*

El Joven Equilibrista Malbec . . . . . \$560  
*El Equilibrista Wines*

Animal Malbec . . . . . \$530  
*Ernesto Catena Vineyards*

Hey Malbec . . . . . \$480  
*Matías Riccitelli Wines*

Manos Negras Stone Soil Select. . . . \$440  
*Bodega Manos Negras*

Alpamanta Natal Malbec . . . . . \$440  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

## Vinos tintos Otras Cepas

Rivus Cabernet Sauvignon . . . . . \$600  
*Bodega Rivus - Single Vineyard*

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$440  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

Rivus Pinot Noir Natural . . . . . \$720  
*Bodega Rivus*

Manos Negras Pinot Noir . . . . . \$430  
*Bodega Manos Negras*

## Vinos tintos Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec . . . . . \$730  
*Bodega Catena Zapata*

Tintillo Malbec-Bonarda . . . . . \$410  
*Bodega Santa Julia*

# NININA

## Vinos blancos Chardonnay

Angélica Zapata Chardonnay . . . . . \$780  
*Bodega Catena Zapata*

Animal Chardonnay . . . . . \$440  
*Ernesto Catena Vineyards*

Manos Negras Chardonnay . . . . . \$410  
*Bodega Manos Negras*

## Vinos blancos Otras Cepas

Rivus Sauvignon Blanc . . . . . \$480  
*Bodega Rivus - Single Vineyard*

Alpamanta Natal Sauvignon Blanc . . \$440  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$780  
*Bodega Luigi Bosca*

Alamos Moscatel de Alejandría . . . . \$440  
*Bodega Catena Zapata*

Amalaya Torrontés Riesling . . . . . \$410  
*Hess Family Estates*

## Vinos rosados

Alpamanta Brevia Rosé Syrah . . . . . \$910  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

Hey Rosé . . . . . \$460  
*Matías Riccitelli Wines*

## Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer . . . . . \$780  
*Bodega Luigi Bosca*

Malamado Malbec . . . . . \$470  
*Familia Zuccardi.*

## Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut . . . . . \$550  
*Bodega Cruzat*

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . \$410  
*Bodega Philippe Caraguel*

## Vinos por copa

Rivus Malbec Natural . . . . . \$220  
*Bodega Rivus*

Alpamanta Natal Malbec . . . . . \$180  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$180  
*Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico*

Rivus Pinot Noir Natural . . . . . \$220  
*Bodega Rivus*

Manos Negras Chardonnay . . . . . \$180  
*Bodega Manos Negras*

Rivus Sauvignon Blanc . . . . . \$190  
*Bodega Rivus - Single Vineyard*

Hey Rosé . . . . . \$190  
*Matías Riccitelli Wines*

Luigi Bosca Gewürztraminer . . . . . \$220  
*Bodega Luigi Bosca*

Cruzat Clásico Extra Brut . . . . . \$180  
*Bodega Cruzat*

## Cocktails

House Negroni . . . . . \$210  
*Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.*

Aperol Spritz . . . . . \$220  
*Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.*

Garibaldi . . . . . \$230  
*Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.*

Cynar Julep . . . . . \$200  
*Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.*

Gin Tonic . . . . . \$260  
*Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.*

**Eventos:**  
[eventos@ninina.com](mailto:eventos@ninina.com)

[www.ninina.com](http://www.ninina.com)  
[info@ninina.com](mailto:info@ninina.com)

**Pedidos:**  
[pedidos@ninina.com](mailto:pedidos@ninina.com)

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

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

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