

# NININA

## Entradas

Edamame . . . . .	\$235
Plato armenio Selvi . . . . .	\$425
<i>Hummus, babaganush y tabouleh.</i>	
Langostinos a la plancha. . . . .	\$425
<i>Salsa de mango y jalapeño.</i>	
Burrata. . . . .	\$540
<i>Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.</i>	
Tabla Ninina . . . . .	\$880
<i>Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, reggio, polpetta fior di latte y queso azul.</i>	

## Ensaladas

Kale Caesar. . . . .	\$495
<i>con pollo o langostinos.</i>	
<i>Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.</i>	
Quinoa orgánica y kale . . . . .	\$485
<i>Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.</i>	
<i>Opción vegana sin queso \$460</i>	
Salmón ahumado . . . . .	\$580
<i>Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.</i>	

## Platos principales

Spaghetti con frutos de mar . . . . .	\$510
<i>Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.</i>	
Ravioles caseros de espinaca . . . . .	\$475
<i>Con pomodoro y albahaca.</i>	
Ravioles caseros de ricota y parmesano . . . . .	\$495
<i>Con pesto genovés y mascarpone.</i>	
Risotto con hongos . . . . .	\$500
<i>Portobellos, gírgolas y hongos de pino secos.</i>	
Pollo de campo al horno . . . . .	\$560
<i>Papines asados con ajo y romero.</i>	
Salmón rosado del Pacífico 250g . . . . .	\$740
<i>Espinaca y kale salteados.</i>	

## Guarniciones

Mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry . . . . .	\$130
Papas fritas . . . . .	\$150
Papines asados. . . . .	\$150
Espinaca y kale salteados. . . . .	\$170

## Hamburguesas

Carne vacuna . . . . .	\$470
<i>Bife de chorizo y roast beef.</i>	
<i>Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.</i>	
Cordero . . . . .	\$470
<i>Pierna y paleta de cordero.</i>	
<i>Con queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca baby y aderezo de pepino, yogur y menta seca.</i>	
Pollo de granja. . . . .	\$440
<i>Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.</i>	
<i>Con polpetta fior di latte, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y pesto de albahaca.</i>	
Vegetariana. . . . .	\$420
<i>Calabaza, zanahoria, zucchini, cebolla colorada, jalapeño, ajo, perejil, porotos negros y avena arrollada orgánica.</i>	
<i>Con queso parmesano, tomates secos, portobellos salteados, palta, espinaca y hummus.</i>	
<i>Opción vegana.</i>	

## Sopas

Calabaza y . . . . .	\$240
<i>manzana verde.</i>	
Papa y puerro . . . . .	\$250
Tomate . . . . .	\$260

## Cocktails

House Negroni . . . . .	\$210
<i>Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.</i>	
Aperol Spritz . . . . .	\$220
<i>Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.</i>	
Garibaldi . . . . .	\$230
<i>Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.</i>	
Cynar Julep . . . . .	\$200
<i>Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.</i>	
Gin Tonic . . . . .	\$260
<i>Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.</i>	

## Agua mineral

Villavicencio 500 cc. . . . .	\$95
Acqua Panna 505 cc . . . . .	\$160
San Pellegrino 505 cc . . . . .	\$160

## Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond . . . . .	\$170
<i>Suave, dulce y con aromas frutados.</i>	
IPA . . . . .	\$170
<i>Fuerte en sabor y amargor.</i>	
Dubbel. . . . .	\$170
<i>Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.</i>	
Tripel . . . . .	\$170
<i>Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.</i>	
Witbier . . . . .	\$170
<i>Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.</i>	

## Limonadas

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

## Espresso

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

## Brewing

V60 (1 taza) . . . . .	\$130
V60 (2 tazas) . . . . .	\$250
Chemex (2 tazas) . . . . .	\$250
French Press (2 tazas) . . . . .	\$250
French Press (5 tazas) . . . . .	\$510
<i>Cafés de origen: Bolivia San Bernardo Natural, , Bolivia Sol de la Mañana Honey, Perú Finca Tasta Honey.</i>	

# NININA

## Vinos tintos

Malbec	
Rivus Malbec Natural . . . . .	\$730
<i>Bodega Rivus</i>	
Altos Las Hormigas Malbec Terroir . . .	\$590
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
Tinto Negro Finca la Escuela Malbec . .	\$580
<i>Bodega Tinto Negro</i>	
El Joven Equilibrista Malbec . . . . .	\$560
<i>El Equilibrista Wines</i>	
Animal Malbec. . . . .	\$530
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Hey Malbec . . . . .	\$480
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Manos Negras Stone Soil Select. . . . .	\$440
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Alpamanta Natal Malbec. . . . .	\$440
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Otras Cepas	
Rivus Cabernet Sauvignon . . . . .	\$600
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon	\$440
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Rivus Pinot Noir Natural . . . . .	\$720
<i>Bodega Rivus</i>	
Manos Negras Pinot Noir . . . . .	\$430
<i>Bodega Manos Negras</i>	
D.V. Catena Cabernet Malbec . . . . .	\$730
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Tintillo Malbec-Bonarda . . . . .	\$410
<i>Bodega Santa Julia</i>	

## Vinos blancos

Chardonnay	
Angélica Zapata Chardonnay . . . . .	\$780
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Animal Chardonnay . . . . .	\$440
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Manos Negras Chardonnay . . . . .	\$410
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Otras Cepas	
Rivus Sauvignon Blanc . . . . .	\$480
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Alpamanta Natal Sauvignon Blanc . . .	\$440
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Luigi Bosca Riesling . . . . .	\$780
<i>Las Compuertas</i> <i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Alamos Moscatel de Alejandría . . . . .	\$440
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Amalaya Torrontés Riesling . . . . .	\$410
<i>Hess Family Estates</i>	

## Vinos rosados

Alpamanta Brevé Rosé Syrah . . . . .	\$910
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Hey Rosé. . . . .	\$460
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	

## Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer . . . . .	\$780
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Malamado Malbec. . . . .	\$470
<i>Familia Zuccardi.</i>	

## Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut . . . . .	\$550
<i>Bodega Cruzat</i>	
Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . .	\$410
<i>Bodega Philippe Caraguel</i>	

## Vinos por copa

Rivus Malbec Natural . . . . .	\$220
<i>Bodega Rivus</i>	
Alpamanta Natal Malbec . . . . .	\$180
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon	\$180
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Rivus Pinot Noir Natural . . . . .	\$220
<i>Bodega Rivus</i>	
Manos Negras Chardonnay . . . . .	\$180
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Rivus Sauvignon Blanc . . . . .	\$190
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Hey Rosé. . . . .	\$190
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Luigi Bosca Gewürztraminer . . . . .	\$220
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Cruzat Clásico Extra Brut . . . . .	\$180
<i>Bodega Cruzat</i>	

## Tortas

Americana . . . . .	\$245	Queen . . . . .	\$245
<i>Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -</i>		<i>Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.</i>	
Charlie Brown . . . . .	\$245	Tarta de Chocolate 70% Cacao. . . . .	\$245
<i>Tres capas de genoise de vainilla rellenas con mousse de chocolate amargo y mousse de dulce de leche, y cubierta de ganache de chocolate.</i>		<i>Base de masa brisée, ganache de chocolate 70% cacao, mousse de chocolate 70% y nueces</i>	
Emilia. . . . .	\$245	Tartufo . . . . .	\$245
<i>Cheesecake de dulce de leche con nueces y sal marina.</i>		<i>Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina</i>	
Espíritu de Manzana . . . . .	\$245		
<i>Base muy fina rellena con manzana y canela.</i>			