

NININA

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

Espresso

Espresso	\$110
Lungo	\$110
Macchiato	\$115
Primera Dama	\$120
Espresso Doble	\$125
Americano	\$125
Cappuccino	\$135
Flat White	\$140
Latte	\$140
Caramel Latte	\$140
Mocha	\$145

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca Buenavista, Colombia)</i>	\$135
Iced Coffee con o sin leche <i>(Espresso)</i>	\$135
Iced Ninina <i>(Espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja.)</i>	\$135
Mocha Frappuccino	\$145

Brewing

V60 (1 taza)	\$135
V60 (2 tazas)	\$260
Chemex (2 tazas)	\$260
French Press (2 tazas)	\$260
French Press (5 tazas)	\$540

Cafés de origen:
Bolivia San Bernardo Natural.
Colombia Finca Buenavista.

.

Bebidas sin café

Chai latte	\$160
Leche entera o descremada	\$115
Leche de almendras	\$150

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.	\$100
Acqua Panna 505 cc	\$165
San Pellegrino 505 cc	\$165

Limonadas

Menta y jengibre	\$155
Pepino	\$155
Arándanos	\$155
Frutillas	\$155

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$140
Ananá, kale, pera, pepino y menta . . .	\$175
Kale, manzana verde,	\$175
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca.	\$175
Manzana y jengibre	\$175
Pomelo y pera	\$175
Remolacha, apio, zanahoria,	\$175
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre	\$175

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$175
y un toque de menta.	
Banana, arándanos.	\$175
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$175
Palta, frambuesas,	\$175
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . \$415
Mascarpone artesanal y eneldo.

Canasta de panes artesanales \$245
Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.

Granola casera \$255
Yogur natural y frutas de estación.

Huevos de campo benedictinos \$255
English muffin, panceta ahumada y salsa holandesa.

Huevos de campo revueltos \$255
Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.

Omelette \$255
*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 \$255
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Plato de frutas \$255
Miel orgánica y granola casera.

Tostada con palta \$255
Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.

Waffle \$255
Disponible solo hasta las 3 pm.
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Panadería

Croissant	\$90
Pain à la crème	\$95
Pain au chocolat	\$95
Roll de canela con azúcar mascabo . .	\$95
Croissant con jamón y gruyère	\$185

Brunch

Para compartir entre dos o más \$1190
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

Amadeus \$255
Marquise de chocolate amargo, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate amargo. - Sin harina..

Americana. \$255
Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -

Emilia. \$255
Cheesecake de dulce de leche con nueces y sal marina.

Espíritu de Manzana \$255
Base muy fina rellena con manzana y canela.

Lola Mora \$255
Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -

Madame Chantilly \$255
Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.

Nanette \$255
Base de merengue, mousse de chocolate amargo, crema de café espresso y rulos de chocolate. - Sin harina -

Queen \$255
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. \$255
Base de masa brisée, ganache de chocolate 70% cacao, mousse de chocolate 70% cacao y nueces.

Tartufo \$255
Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina

Postres

Wifi: ninina
Sumate a nuestra red para obtener beneficios!

Pastelería

Budín de limón.	\$150
Budín de naranja	\$150
Budín de chocolate y dulce de leche . .	\$150
Budín de banana	\$150
Panneforte.	\$150
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$150
Scone de arándanos y frambuesas. . .	\$150
Scone de pera,	\$150
almendras y jengibre.	

Scone de queso.	\$150
cheddar estacionado.	

Alfajores de maicena.	\$150
Cookie de vainilla	\$150
y trozos de chocolate.	

Cookie de avena.	\$150
pasas y nueces.	

Anita de dulce de leche y coco	\$160
--	-------

Brownies	\$160
Linzer.	\$160
<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	\$210
-----------------------	-------

Merienda

Para compartir entre dos o más \$1230

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.

Dejanos tu reseña en

TripAdvisor y Google.

Seguinos en Facebook e Instagram: nininabakery

NININA

Platos fríos

Edamame \$250

Plato armenio Selvi \$455
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$945
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata \$575
Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo \$525
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos \$575
Palta, espinaca baby, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Pechuga de pollo al horno. \$515
Radichio, rúcula selvática, espinaca baby, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . . \$515
Calabaza asada, naranja, almendras, cranberries, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.
Opción vegana sin queso \$490

Salmón ahumado \$625
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.

Sopas

Calabaza y \$260
manzana verde.

Papa y puerro \$270

Tomate \$280

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . . \$425
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$465
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno. \$475
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga mantecosa, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$485
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa y ciabatta casera.

Salmón ahumado \$575
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano \$475
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca baby, pesto y pan de hierbas casero. - Opción vegana.

Aperitivo de la tarde

Para compartir. \$925

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. \$365
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 \$490
Bife de chorizo y roast beef.
Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.

Cordero \$495
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. \$460
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.

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

Vegetariana \$440
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 \$550
con frutos de mar
Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.

Risotto con hongos \$535
Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.

Pollo de campo al horno . . \$595
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$795
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$160

Espinaca \$180
y kale salteados

Papines asados. \$160

Mini ensalada \$140
de rúcula selvática y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$180
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA. \$180
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel. \$180
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$180
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier \$180
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

Vinos tintos Malbec

Rivus Malbec Natural \$785
Bodega Rivus

Altos Las Hormigas Malbec Terroir . . \$635
Bodega Altos Las Hormigas

Tinto Negro Finca la Escuela Malbec . \$635
Bodega Tinto Negro

El Joven Equilibrista Malbec \$595
El Equilibrista Wines

Animal Malbec. \$565
Ernesto Catena Vineyards

Hey Malbec \$535
Matías Riccitelli Wines

Manos Negras Stone Soil Select. . . . \$475
Bodega Manos Negras

Alpamanta Natal Malbec \$475
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Vinos tintos Otras Cepas

Rivus Cabernet Sauvignon \$645
Bodega Rivus - Single Vineyard

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$475
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Rivus Pinot Noir Natural \$775
Bodega Rivus

Manos Negras Pinot Noir \$465
Bodega Manos Negras

Vinos tintos Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$785
Bodega Catena Zapata

Tintillo Malbec-Bonarda \$445
Bodega Santa Julia

NININA

Vinos blancos Chardonnay

Angélica Zapata Chardonnay \$835
Bodega Catena Zapata

Animal Chardonnay \$475
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras Chardonnay \$445
Bodega Manos Negras

Vinos blancos Otras Cepas

Rivus Sauvignon Blanc \$515
Bodega Rivus - Single Vineyard

Alpamanta Natal Sauvignon Blanc . . . \$475
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$895
Bodega Luigi Bosca

Alamos Moscatel de Alejandría \$475
Bodega Catena Zapata

Amalaya Torrontés Riesling \$445
Hess Family Estates

Vinos rosados

Alpamanta Brevia Rosé Syrah \$975
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Hey Rosé. \$535
Matías Riccitelli Wines

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer. \$895
Bodega Luigi Bosca

Malamado Malbec. \$505
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$595
Bodega Cruzat

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$445
Bodega Philippe Caraguel

Vinos por copa

Rivus Malbec Natural \$235
Bodega Rivus

Alpamanta Natal Malbec. \$195
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$195
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Rivus Pinot Noir Natural \$235
Bodega Rivus

Manos Negras Chardonnay \$195
Bodega Manos Negras

Rivus Sauvignon Blanc \$205
Bodega Rivus - Single Vineyard

Hey Rosé. \$205
Matías Riccitelli Wines

Luigi Bosca Gewürztraminer. \$245
Bodega Luigi Bosca

Cruzat Clásico Extra Brut \$195
Bodega Cruzat

Cocktails

House Negroni \$225
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$235
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$245
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep. \$215
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$275
Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.

Eventos:
eventos@ninina.com

www.ninina.com
info@ninina.com

Pedidos:
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