

NININA

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

Espresso

Ristretto	\$70
Espresso	\$70
Lungo	\$70
Macchiato	\$75
Espresso Doble	\$85
Cappuccino	\$90
Flat White	\$92
Latte	\$98
Caramel Latte	\$98
Mocha	\$102

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca Churupampa, Perú)</i>	\$90
Iced Coffee con o sin leche <i>(espresso)</i>	\$90
Iced Ninina <i>(espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja)</i>	\$90
Mocha Frappuccino	\$102

Brewing

V60 (1 taza)	\$90
V60 (2 tazas)	\$170
Chemex (2 tazas)	\$170
French Press (2 tazas)	\$170
French Press (5 tazas)	\$345

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	\$98
Leche entera o descremada	\$70
Leche de almendras	\$90

Tés

English Breakfast	\$90
<i>Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.</i>	
Earl Grey	\$90
<i>Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.</i>	

Indian Chai	\$90
<i>Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.</i>	

Vanilla Bourbon	\$90
<i>Base de té negro de Ceylon con vainas de vainilla de Madagascar troceadas.</i>	

Green & Red	\$90
<i>Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.</i>	

Marrakech Mint	\$90
<i>Blend de tés verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.</i>	

Rose Peach	\$90
<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	\$90
<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	\$90
<i>Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.</i>	

Orange Pu-erh	\$90
<i>Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.</i>	

Imperial Rose	\$90
<i>Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.</i>	

Infusiones

African Summer	\$90
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con piel de naranja y trocitos de durazno y maracuyá.</i>	

Lemon Flower	\$90
<i>Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.</i>	

Rooibos Spice	\$90
<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	\$90
<i>Yerba mate verde orgánica con cáscara de naranja de la mesopotamia argentina y canela de Sudamérica.</i>	

Variedad de tés 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.	\$70
Acqua Panna 505 cc	\$105
San Pellegrino 505 cc	\$105

Limonadas

Menta y jengibre	\$98
Pepino	\$98
Arándanos	\$98
Frutillas	\$98

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$95
Ananá, kale, pera, pepino y menta . . .	\$115
Kale, manzana verde,	\$115
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca.	\$115
Manzana y jengibre	\$115
Pomelo y pera	\$115
Remolacha, apio, zanahoria,	\$115
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre	\$115

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$115
y un toque de menta.	
Banana, arándanos.	\$115
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$115
Palta, frambuesas,	\$115
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . .	\$215
<i>Mascarpone artesanal y eneldo.</i>	
Canasta de panes artesanales	\$155
<i>Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.</i>	

Granola casera	\$155
<i>Yogur natural y frutas de estación.</i>	

Huevos de campo benedictinos	\$155
<i>English muffin, panceta ahumada, salsa holandesa y ciboulette.</i>	

Huevos de campo revueltos	\$155
<i>Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.</i>	

Omelette	\$155
<i>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.</i>	

Panqueques americanos	\$155
<i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Plato de frutas	\$155
<i>Miel orgánica y granola casera.</i>	

Tostada con palta	\$155
<i>Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.</i>	

Waffle	\$155
Disponible solo hasta las 3 pm. <i>Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.</i>	

Panadería

Croissant.	\$50
Croissant cannelle.	\$55
Pain à la crème	\$55
Pain au chocolat	\$55
Croissant con jamón y gruyère	\$115

Brunch

Para compartir.	\$775
Todos los días hasta las 3 pm. <i>2 cafés o tés.</i> <i>2 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.	\$165
<i>Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -</i>	

Charlie Brown	\$165
<i>Tres capas de genoise de vainilla, mousse de chocolate amargo, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate amargo.</i>	

Cheesecake	\$165
<i>Preguntá por nuestra cheesecake del día.</i>	

La Soñada	\$165
<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.	\$165
<i>Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -</i>	

Madame Chantilly	\$165
<i>Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.</i>	

Ninina	\$165
<i>Base de merengue, mousse de chocolate amargo y dulce de leche, crema chantilly, rulos de chocolate. - Sin harina -</i>	

Queen	\$165
<i>Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.</i>	

Tarta Mini.	\$165
<i>Preguntá por nuestra tarta mini del día.</i>	

Tartufo	\$165
<i>Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -</i>	

Vera	\$165
<i>Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.</i>	

Wifi: ninina

Sumate a nuestra red para obtener beneficios!

Pastelería

Budín de limón.	\$95
Budín de naranja	\$95
Budín de chocolate y dulce de leche . .	\$95
Budín de banana	\$95
Panneforte.	\$95
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$98
Scone de arándanos y frambuesas. . .	\$98
Scone de pera,	\$98
almendras y jengibre.	

Scone de queso.	\$98
cheddar estacionado.	

Alfajores de maicena.	\$90
-------------------------------	------

Cookie de vainilla	\$90
y trozos de chocolate.	

Cookie de avena,	\$90
pasas y nueces.	

Anita de dulce de leche y coco	\$98
Brownies	\$98
Linzer.	\$98
<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	\$120
-----------------------	-------

Merienda

Para compartir.	\$775
-------------------------	-------

Todos los días de 3 pm a 8 pm.

2 cafés o tés.

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 \$145

Plato armenio Selvi \$285
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$495
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata \$345
Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo \$305
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos \$325
Palta, espinaca baby, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Pechuga de pollo al horno. \$305
Radichio, rúcula selvática, espinaca baby, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . . \$310
Calabaza asada, naranja, almendras, cranberries, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.
Opción vegana sin queso \$295

Salmón ahumado \$345
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.

Sopas

Calabaza y \$170
manzana verde.

Papa y Puerro \$180

Tomate \$185

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . . \$250
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$275
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno. \$275
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga morada, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$295
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa casera y ciabatta casera.

Salmón ahumado \$345
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano \$285
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca baby, pesto y pan de hierbas casero. - Opción vegana.

Aperitivo de la tarde

Para compartir \$535

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.

Tarta

Tarta del día \$225
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 \$298
Cuadril y tapa de asado.
Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.

Cordero \$310
Bondiola 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 \$285
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.

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

Vegetariana \$275
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 \$325
con frutos de mar
Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.

Risotto con hongos \$315
Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.

Pollo de campo al horno . . \$365
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$440
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$95

Espinaca \$115
y kale salteados.

Papines asados \$95

Mini ensalada \$85
de rúcula selvática
y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$130
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA \$130
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel \$130
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$130
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier \$130
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

Vinos tintos Malbec

Altos Las Hormigas Terroir \$450
Bodega Altos Las Hormigas

Tinto Negro Altamira la Escuela. \$430
Bodega Tinto Negro

El Joven Equilibrista \$395
Bodega El Equilibrista

Animal \$370
Ernesto Catena Vineyards

Malbec del Mercado \$340
Bodega Santa Julia

Hey Malbec \$325
Matías Riccitelli Wines

Manos Negras Stone Soil Select. . . . \$320
Bodega Manos Negras

Andeluna 1300 \$290
Bodega Andeluna

Vinos tintos Otras Cepas

Saint Felicien Cabernet Sauvignon. . \$390
Bodega Catena Zapata

Manos Negras Pinot Noir \$300
Bodega Manos Negras

Colonia Las Liebres Bonarda \$290
Bodega Altos Las Hormigas

Vinos tintos Cortes

Brazos de los Andes \$525
Malbec-Cabernet-Syrah-Bonarda
Familia Zuccardi

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

Tintillo Malbec-Bonarda \$290
Bodega Santa Julia

NININA

Vinos blancos Chardonnay

Angélica Zapata \$640
Bodega Catena Zapata

Animal \$310
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras \$290
Bodega Manos Negras

Vinos blancos Otras Cepas

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$570
Bodega Luigi Bosca

The Apple Pinot Grigio \$370
Matías Riccitelli Wines

Alambrado Sauvignon Blanc. \$340
Bodega Santa Julia

Alamos Moscatel de Alejandría \$300
Bodega Catena Zapata

Amalaya Torrontés Riesling \$290
Hess Family Estates

Vinos rosados

Hey Rosé \$325
Matías Riccitelli Wines

Amalaya Malbec Torrontés \$290
Hess Family Estates

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer \$585
Bodega Luigi Bosca

Malamado Malbec \$350
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$480
Bodega Cruzat

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$370
Bodega Philippe Caraguel

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec \$145
Bodega El Equilibrista

Colonia Las Liebres Bonarda \$130
Bodega Altos Las Hormigas

Manos Negras Chardonnay \$135
Bodega Manos Negras

Alamos Moscatel de Alejandría \$135
Bodega Catena Zapata

Hey Rosé \$140
Matías Riccitelli Wines

Luigi Bosca Gewürztraminer \$160
Bodega Luigi Bosca

Malamado Malbec \$130
Familia Zuccardi

Cruzat Clásico Extra Brut \$140
Bodega Cruzat

Cocktails

House Negroni \$150
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$160
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$170
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep \$150
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$190
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