

NININA

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

Espresso

Espresso	\$85
Lungo	\$85
Macchiato	\$90
Espresso Doble.	\$100
Americano	\$100
Cappuccino	\$105
Flat White	\$110
Latte	\$110
Caramel Latte	\$110
Mocha	\$115

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca Tasta, Perú)</i>	\$105
Iced Coffee con o sin leche <i>(Espresso)</i>	\$105
Iced Ninina <i>(Espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja.)</i>	\$105
Mocha Frappuccino	\$115

Brewing

V60 (1 taza)	\$105
V60 (2 tazas)	\$195
Chemex (2 tazas)	\$195
French Press (2 tazas)	\$195
French Press (5 tazas)	\$395

Cafés de origen:

- Bolivia San Bernardo Natural.
- Bolivia Finca Alasitas Lavado.
- Perú Finca Tasta Honey.
- Colombia Finca Buenavista Lavado.

Bebidas sin café

Chai latte	\$115
Leche entera o descremada	\$85
Leche de almendras	\$110

Tés

English Breakfast \$110
Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.

Earl Grey \$110
Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.

Indian Chai \$110
Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.

Vanilla Bourbon \$110
Base de té negro de Ceylon con vainas de vainilla de Madagascar troceadas.

Green & Red \$110
Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.

Marrakech Mint \$110
Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.

Rose Peach \$110
Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.

Clarity \$110
Blend de té verde Sencha de Japón con camomila de Italia, caléndula de Egipto y miel..

Orange Dragon \$110
Base de té Oolong de Taiwán con rulos de azahar y la flor del naranjo.

Orange Pu-erh \$110
Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.

Imperial Rose \$110
Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.

Infusiones

African Summer \$110
Base de Rooibos de Sudáfrica con piel de naranja y trocitos de durazno y maracuyá.

Lemon Flower \$110
Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.

Rooibos Spice \$110
Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.

Irupe y Tereré \$110
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.	\$85
Acqua Panna 505 cc	\$110
San Pellegrino 505 cc	\$110

Limonadas

Menta y jengibre	\$115
Pepino	\$115
Arándanos.	\$115
Frutillas	\$115

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$110
Ananá, kale, pera, pepino y menta . . .	\$130
Kale, manzana verde,	\$130
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca.	\$130
Manzana y jengibre	\$130
Pomelo y pera	\$130
Remolacha, apio, zanahoria,	\$130
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre	\$130

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$130
y un toque de menta.	
Banana, arándanos.	\$130
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$130
Palta, frambuesas,	\$130
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . \$275
Mascarpone artesanal y eneldo.

Canasta de panes artesanales \$175
Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.

Granola casera \$185
Yogur natural y frutas de estación.

Huevos de campo benedictinos \$185
English muffin, panceta ahumada, salsa holandesa y ciboulette.

Huevos de campo revueltos \$185
Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.

Omelette \$185
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 \$185
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Plato de frutas \$185
Miel orgánica y granola casera.

Tostada con palta \$185
Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.

Waffle \$185
Disponible solo hasta las 3 pm.
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Panadería

Croissant.	\$60
Croissant cannelle.	\$65
Pain à la crème	\$65
Pain au chocolat	\$65
Croissant con jamón y gruyère	\$130

Brunch

Para compartir. \$895
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 orgánica, huevos de campo, chocolate 70% cacao, e ingredientes naturales, sin procesar y sin conservantes.

Tortas

Amadeus \$190
Marquise de chocolate amargo, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate amargo. - Sin harina -

Americana. \$190
Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -

Cheesecake \$190
Preguntá por nuestra cheesecake del día.

La Soñada. \$190
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.

Lola Mora. \$190
Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate amargo, ganache de chocolate amargo, moras y frambuesas. - Sin harina -

Madame Chantilly \$190
Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.

Nanette \$190
Base de merengue, mousse de chocolate amargo, crema de café espresso y rulos de chocolate. - Sin harina -

Perdición \$190
Base de merengue, mousse de chocolate, biscuit de chocolate, crema Chantilly y frutillas..

Queen \$190
Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.

Tarta Mini. \$190
Preguntá por nuestra tarta mini del día.

Tartufo. \$190
Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -

Vera \$190
Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.

Wifi: ninina

Sumate a nuestra red para obtener beneficios!

Pastelería

Budín de limón.	\$105
Budín de naranja	\$105
Budín de chocolate y dulce de leche . .	\$105
Budín de banana	\$105
Panneforte.	\$105
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico	\$110
Scone de arándanos y frambuesas. . .	\$110
Scone de pera,	\$110
almendras y jengibre.	

Scone de queso.	\$110
cheddar estacionado.	

Alfajores de maicena.	\$105
Cookie de vainilla	\$105
y trozos de chocolate.	

Cookie de avena.	\$105
pasas y nueces.	

Anita de dulce de leche y coco	\$115
--	-------

Brownies	\$115
--------------------	-------

Linzer.	\$115
<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	\$135
-----------------------	-------

Merienda

Para compartir.	\$895
-------------------------	-------

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 \$170

Plato armenio Selvi \$325
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$575
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, parmesano estacionado, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata \$405
Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo \$370
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos \$390
Palta, espinaca baby, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeño.

Pechuga de pollo al horno. \$360
Radichio, rúcula selvática, espinaca baby, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . . \$370
Calabaza asada, naranja, almendras, cranberries, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.
Opción vegana sin queso \$350

Salmón ahumado \$430
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.

Sopas

Calabaza y \$195
manzana verde.

Papa y Puerro \$205

Tomate \$210

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . . \$295
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$325
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno. \$335
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga morada, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$335
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa casera y ciabatta casera.

Salmón ahumado \$395
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano \$335
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca baby, pesto y pan de hierbas casero.
- Opción vegana.

Aperitivo de la tarde

Para compartir \$635

Todos los días de 6:00 pm a 8:00 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 \$250
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 \$350
Cuadril y tapa de asado.
Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.

Cordero \$360
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 \$340
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.

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

Vegetariana \$330
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 \$380
con frutos de mar
Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.

Risotto con hongos \$380
Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.

Pollo de campo al horno . . \$410
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$420
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$110

Espinaca \$130
y kale salteados

Papines asados. \$110

Mini ensalada \$100
de rúcula selvática
y tomates cherry.

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond \$150
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA \$150
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel \$150
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$150
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier \$150
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

Vinos tintos Malbec

Altos Las Hormigas Terroir \$520
Bodega Altos Las Hormigas

Tinto Negro Altamira la Escuela. \$510
Bodega Tinto Negro

El Joven Equilibrista \$490
Bodega El Equilibrista

Animal \$450
Ernesto Catena Vineyards

Hey Malbec \$410
Matías Riccitelli Wines

Malbec del Mercado \$380
Bodega Santa Julia

Manos Negras Stone Soil Select. \$370
Bodega Manos Negras

Andeluna 1300 \$330
Bodega Andeluna

Vinos tintos Otras Cepas

Rivus Single Vineyard Cab. Sauvignon \$520
Bodega Rivus

Rivus Single Vineyard Cabernet Franc \$420
Bodega Rivus

Manos Negras Pinot Noir \$350
Bodega Manos Negras

Vinos tintos Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$590
Bodega Catena Zapata

Brazos de los Andes \$560
Malbec-Cabernet-Syrah-Bonarda
Familia Zuccardi

Tintillo Malbec-Bonarda \$330
Bodega Santa Julia

Gorriti 4738
Buenos Aires
Argentina
T: 011 4832 0070

NININA

Vinos blancos Chardonnay

Angélica Zapata \$690
Bodega Catena Zapata

Animal \$360
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras \$330
Bodega Manos Negras

Vinos blancos Otras Cepas

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$650
Bodega Luigi Bosca

The Apple Pinot Grigio \$420
Matías Riccitelli Wines

Rivus Single Vineyard Sauv. Blanc . . . \$420
Bodega Rivus

Alamos Moscatel de Alejandría \$340
Bodega Catena Zapata

Amalaya Torrontés Riesling \$330
Hess Family Estates

Vinos rosados

Hey Rosé \$410
Matías Riccitelli Wines

Amalaya Malbec Torrontés \$330
Hess Family Estates

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer \$680
Bodega Luigi Bosca

Malamado Malbec \$410
Familia Zuccardi.

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$510
Bodega Cruzat

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$480
Bodega Philippe Caraguel

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec \$180
Bodega El Equilibrista

Rivus Single Vineyard Cabernet Franc \$160
Bodega Rivus

Tintillo Malbec-Bonarda \$140
Bodega Santa Julia

Manos Negras Chardonnay \$150
Bodega Manos Negras

Rivus Single Vineyard Sauv. Blanc . . . \$160
Bodega Rivus

Hey Rosé \$160
Matías Riccitelli Wines

Luigi Bosca Gewürztraminer \$200
Bodega Luigi Bosca

Cruzat Clásico Extra Brut \$150
Bodega Cruzat

Cocktails

House Negroni \$180
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$190
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$200
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep \$170
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$220
Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.

Eventos:
eventos@ninina.com

www.ninina.com
info@ninina.com

Pedidos:
pedidos@ninina.com

Holmberg 2464
Buenos Aires
Argentina
T: 011 6956 8470

Museo Malba
Buenos Aires
Argentina
T: 011 4806 4567