

NININA

Entradas

Edamame	\$150
Plato armenio Selvi	\$295
<i>Hummus, babaganush y tabouleh.</i>	
Langostinos a la plancha.	\$295
<i>Salsa de mango y jalapeño.</i>	
Burrata	\$365
<i>Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.</i>	
Tabla Ninina	\$520
<i>Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, reggio, polpetta fior di latte y queso azul.</i>	

Ensaladas

Kale Caesar.	\$335
<i>con pollo o langostinos.</i>	
<i>Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.</i>	
Quinoa orgánica y kale	\$335
<i>Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.</i>	
<i>Opción vegana sin queso \$315</i>	
Salmón ahumado	\$385
<i>Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.</i>	

Platos principales

Spaghetti con frutos de mar	\$340
<i>Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.</i>	
Ravioles caseros de espinaca	\$325
<i>Con pomodoro y albahaca.</i>	
Ravioles caseros de ricota y parmesano	\$345
<i>Con pesto genovés y mascarpone.</i>	
Risotto con hongos	\$340
<i>Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.</i>	
Bife de chorizo 350g	\$425
<i>Papa rellena.</i>	
Pollo de campo al horno	\$365
<i>Papines asados con ajo y romero.</i>	
Salmón rosado del Pacífico 250g	\$470
<i>Espinaca y kale salteados.</i>	

Hamburguesas

Carne vacuna	\$310
<i>Cuadril y tapa de asado.</i>	
<i>Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.</i>	
Cordero	\$320
<i>Bondiola 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.	\$300
<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	\$290
<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>	

Guarniciones

Mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry	\$90
Papas fritas	\$100
Papines asados.	\$100
Papa rellena.	\$120
Espinaca y kale salteados.	\$120

Sopas

Calabaza y	\$175
<i>manzana verde.</i>	
Papa y puerro	\$185
Tomate	\$190

Cocktails

House Negroni	\$160
<i>Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.</i>	
Aperol Spritz	\$170
<i>Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.</i>	
Garibaldi	\$180
<i>Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.</i>	
Cynar Julep	\$160
<i>Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.</i>	
Gin Tonic	\$195
<i>Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.</i>	

Agua mineral

Villavicencio 500 cc.	\$75
Acqua Panna 505 cc	\$105
San Pellegrino 505 cc	\$105

Cerveza artesanal Belsh 500 cc

Blond	\$130
<i>Suave, dulce y con aromas frutados.</i>	
IPA	\$130
<i>Fuerte en sabor y amargor.</i>	
Dubbel.	\$130
<i>Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.</i>	
Tripel	\$130
<i>Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.</i>	
Witbier	\$130
<i>Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.</i>	

Limonadas

Menta y jengibre	\$105
Pepino	\$105
Arándanos.	\$105
Frutillas	\$105

Espresso

Ristretto.	\$75
Espresso	\$75
Lungo	\$75
Macchiato	\$80
Espresso Doble.	\$90
Cappuccino.	\$95
Flat White	\$97

Brewing

V60 (1 taza)	\$95
V60 (2 tazas)	\$175
Chemex (2 tazas)	\$175
French Press (2 tazas)	\$175
French Press (5 tazas)	\$355
<i>Cafés de origen: Finca La Linda CEPAC, Bolivia. Finca La Linda San Bernardo, Bolivia. Finca Los Rosales, Colombia. Finca Churupampa, Perú.</i>	

NININA

Vinos tintos

Malbec	
Altos Las Hormigas Terroir	\$450
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
Tinto Negro Altamira la Escuela.	\$430
<i>Bodega Tinto Negro</i>	
El Joven Equilibrista	\$410
<i>Bodega El Equilibrista</i>	
Animal	\$390
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Hey Malbec	\$350
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Malbec del Mercado	\$340
<i>Bodega Santa Julia</i>	
Manos Negras Stone Soil Select.	\$320
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Andeluna 1300	\$290
<i>Bodega Andeluna</i>	
Otras Cepas	
Saint Felicien Cabernet Sauvignon.	\$390
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Manos Negras Pinot Noir	\$300
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Colonia Las Liebres Bonarda	\$290
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
Brazos de los Andes	\$525
<i>Malbec-Cabernet-Syrah-Bonarda</i> <i>Familia Zuccardi</i>	
D.V. Catena Cabernet Malbec	\$495
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Tintillo Malbec-Bonarda	\$290
<i>Bodega Santa Julia</i>	

Vinos blancos

Chardonnay	
Angélica Zapata	\$640
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Animal	\$320
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Manos Negras.	\$290
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Otras Cepas	
Luigi Bosca Riesling	\$570
<i>Las Compuertas</i> <i>Bodega Luigi Bosca</i>	
The Apple Pinot Grigio	\$370
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Alambrado Sauvignon Blanc.	\$340
<i>Bodega Santa Julia</i>	
Alamos Moscatel de Alejandría	\$300
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Amalaya Torrontés Riesling	\$290
<i>Hess Family Estates</i>	

Vinos rosados

Hey Rosé.	\$350
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Amalaya Malbec Torrontés	\$290
<i>Hess Family Estates</i>	

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer.	\$585
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Malamado Malbec.	\$350
<i>Familia Zuccardi.</i>	

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut	\$480
<i>Bodega Cruzat</i>	
Philippe Caraguel Extra Brut Rosé	\$450
<i>Bodega Philippe Caraguel</i>	

Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec	\$155
<i>Bodega El Equilibrista</i>	
Colonia Las Liebres Bonarda	\$140
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
Manos Negras Chardonnay	\$140
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Alamos Moscatel de Alejandría	\$140
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Hey Rosé.	\$145
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Luigi Bosca Gewürztraminer.	\$165
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Malamado Malbec.	\$130
<i>Familia Zuccardi</i>	
Cruzat Clásico Extra Brut	\$130
<i>Bodega Cruzat</i>	

Tortas

Americana	\$170	Queen	\$170
<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	\$170	Tartas Mini.	\$170
<i>Tres capas de genoise de vainilla, mousse de chocolate amargo, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate amargo.</i>		<i>Preguntá por tarta mini del día.</i>	
Cheesecake	\$170	Tartufo	\$170
<i>Preguntá por nuestra cheesecake del día.</i>		<i>Marquise de chocolate amargo, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -</i>	
La Soñada	\$170	Vera	\$170
<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>		<i>Base muy fina, manzana, pasas de uva y crumble de nueces.</i>	