

# NININA

## Entradas

Edamame . . . . .	\$145
Plato armenio Selvi . . . . .	\$285
<i>Hummus, babaganush y tabouleh.</i>	
Langostinos a la plancha. . . . .	\$295
<i>Salsa de mango y jalapeño.</i>	
Burrata. . . . .	\$345
<i>Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.</i>	
Tabla Ninina . . . . .	\$495
<i>Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, morbier, reggio, polpetta fior di latte y queso azul.</i>	

## Ensaladas

Kale Caesar. . . . .	\$305
<i>con pollo o langostinos.</i>	
<i>Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.</i>	
Quinoa orgánica y kale . . . . .	\$310
<i>Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.</i>	
<i>Opción vegana sin queso \$295</i>	
Salmón ahumado . . . . .	\$345
<i>Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.</i>	

## Platos principales

Spaghetti con frutos de mar . . . . .	\$325
<i>Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.</i>	
Ravioles caseros de espinaca . . . . .	\$315
<i>Con pomodoro y albahaca.</i>	
Ravioles caseros de ricota y parmesano . . . . .	\$340
<i>Con pesto genovés y mascarpone.</i>	
Risotto con hongos . . . . .	\$315
<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 . . . . .	\$440
<i>Espinaca y kale salteados.</i>	

## Guarniciones

Mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry . . . . .	\$85
Papas fritas . . . . .	\$95
Papines asados. . . . .	\$95
Papa rellena. . . . .	\$115
Espinaca y kale salteados. . . . .	\$115

## Hamburguesas

Carne vacuna . . . . .	\$298
<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 . . . . .	\$310
<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. . . . .	\$285
<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. . . . .	\$275
<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 . . . . .	\$170
<i>manzana verde.</i>	
Papa y puerro . . . . .	\$180
Tomate . . . . .	\$185

## Cocktails

House Negroni . . . . .	\$150
<i>Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.</i>	
Aperol Spritz . . . . .	\$160
<i>Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.</i>	
Garibaldi . . . . .	\$170
<i>Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.</i>	
Cynar Julep . . . . .	\$150
<i>Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.</i>	
Gin Tonic . . . . .	\$190
<i>Gin inglés, agua tónica, salvia y una rodaja de lima.</i>	

## Agua mineral

Villavicencio 500 cc. . . . .	\$70
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 . . . . .	\$98
Pepino . . . . .	\$98
Arándanos. . . . .	\$98
Frutillas . . . . .	\$98

## Espresso

Ristretto. . . . .	\$70
Espresso . . . . .	\$70
Lungo . . . . .	\$70
Macchiato . . . . .	\$75
Espresso Doble. . . . .	\$85
Cappuccino. . . . .	\$90
Flat White . . . . .	\$92

## Brewing

V60 (1 taza) . . . . .	\$90
V60 (2 tazas) . . . . .	\$170
Chemex (2 tazas) . . . . .	\$170
French Press (2 tazas) . . . . .	\$170
French Press (5 tazas) . . . . .	\$345
<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 . . . . .	\$395
<i>Bodega El Equilibrista</i>	
Animal . . . . .	\$370
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Malbec del Mercado . . . . .	\$340
<i>Bodega Santa Julia</i>	
Hey Malbec . . . . .	\$325
<i>Matías Riccitelli Wines</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 . . . . .	\$310
<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. . . . .	\$325
<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 . . .	\$370
<i>Bodega Philippe Caraguel</i>	

## Vinos por copa

El Joven Equilibrista Malbec . . . . .	\$145
<i>Bodega El Equilibrista</i>	
Colonia Las Liebres Bonarda . . . . .	\$130
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
Manos Negras Chardonnay . . . . .	\$135
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Alamos Moscatel de Alejandría . . . . .	\$135
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Hey Rosé. . . . .	\$130
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Luigi Bosca Gewürztraminer. . . . .	\$160
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Malamado Malbec. . . . .	\$130
<i>Familia Zuccardi</i>	
Cruzat Clásico Extra Brut . . . . .	\$140
<i>Bodega Cruzat</i>	

## Tortas

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