

NININA

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

Espresso

Espresso	\$135
Lungo	\$135
Macchiato	\$140
Primera Dama	\$145
Espresso Doble	\$155
Americano	\$155
Cappuccino	\$165
Flat White	\$170
Latte	\$180
Caramel Latte	\$180
Mocha	\$190

Cafés fríos

Cold Brew con o sin leche <i>(Finca La Linda Caturra, Bolivia)</i>	\$180
Iced Coffee con o sin leche <i>(Espresso)</i>	\$180
Iced Ninina <i>(Espresso doble, syrup de azúcar mascabo, pimienta de Jamaica y naranja.)</i>	\$180
Mocha Frappuccino	\$190

Brewing

V60 (1 taza)	\$180
V60 (2 tazas)	\$320
Chemex (2 tazas)	\$320
French Press (2 tazas)	\$320
French Press (5 tazas)	\$675

Cafés de origen:
Finca Linda, Caranavi, Bolivia.
Caturra, lavado natural.
Finca El Fuerte, Samaipata, Bolivia
Bourbon, lavado.

Bebidas sin café

Chai latte	\$195
Leche entera o descremada	\$130
Leche de almendras	\$195

Tés

English Breakfast \$160
Blend de hebras rotas de té negros de finísima calidad de Assam, India y Ceylon.

Ceylon UVA Highlands \$160
Té negro Pekoe de hojas pequeñas de altísima calidad de Ceylon.

Earl Grey \$160
Base de té negro de hebras largas de Ceylon y aceite de bergamota.

Indian Chai \$160
Base de té negro de Assam con canela en rama, cardamomo, jengibre, pimienta rosa y flores de aciano.

Vanilla Bourbon \$160
Base de té negro de Ceylon con vainas de vainilla de Madagascar troceadas.

Green & Red \$160
Blend de té verde Sencha de Japón y té Oolong de Taiwán con grosellas, frutillas y frambuesas.

Marrakech Mint \$160
Blend de té verdes Gunpowder y Chun Mee de China con hojas de menta.

Rose Peach \$160
Blend de té verde Sencha de Japón con flores de naranjo, flores de caléndula, pétalos de rosas blancas y flores de malva.

Clarity \$160
Blend de té verde Sencha de Japón con camomila de Italia, caléndula de Egipto y miel..

Orange Pu-erh \$160
Blend de Pu-erh de Yunnan, China, con frutillas, piel de naranja de España y trocitos de vainilla de Madagascar.

Imperial Rose \$160
Base de té blanco Pai Mu Tan de China con pimpollos de rosas rosadas y praliné de avellanas.

Infusiones

African Summer \$160
Base de Rooibos de Sudáfrica con piel de naranja y trocitos de durazno y maracuyá.

Lemon Flower \$160
Base de Rooibos de Sudáfrica con lemongrass, flores de jazmín de China y flores de caléndula de Egipto.

Rooibos Spice \$160
Base de Rooibos de Sudáfrica con canela en rama, jengibre, hojas de albahaca, pimienta negra, lemongrass, clavo de olor y cardamomo.

Irupe y Tereré \$160
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

Agua Local Ninina 500 cc	\$120
Acqua Panna 505 cc	\$210
San Pellegrino 505 cc	\$210

Limonadas

Menta y jengibre	\$185
Pepino	\$185
Arándanos	\$185
Frutillas	\$185

Jugos

Naranja o pomelo exprimido	\$170
Ananá, kale, pera, pepino y menta . . .	\$220
Kale, manzana verde,	\$220
limón, menta y jengibre.	
Kiwi, manzana verde y albahaca.	\$220
Manzana y jengibre	\$220
Pomelo y pera	\$220
Remolacha, apio, zanahoria,	\$220
manzana verde y arándanos.	
Zanahoria, naranja y jengibre	\$220

Licuados

Ananá, mango, jugo de naranja	\$220
y un toque de menta.	
Banana, arándanos.	\$220
y leche descremada.	
Mango, frutillas y jugo de naranja	\$220
Palta, frambuesas,	\$220
jugo de naranja y limón.	

Desayuno

Bagel casero con salmón ahumado . . \$510
Mascarpone artesanal y eneldo.

Canasta de panes artesanales \$290
Bagel casero, pan de semillas casero, pan alemán multicereal, mermeladas caseras y queso crema.

Granola casera \$330
Yogur natural y frutas de estación.

Huevos de campo benedictinos \$330
English muffin, panceta ahumada y salsa holandesa.

Huevos de campo revueltos \$330
Jamón crudo, rúcula selvática y pan de hierbas casero.

Omelette \$330
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 \$330
Frutillas, arándanos, banana, manzana verde, pera y miel orgánica.

Plato de frutas \$330
Miel orgánica y granola casera.

Tostada con palta \$330
Pan de semillas casero, palta, jugo de lima y aceite de oliva.

Panadería

Croissant	\$105
Pain à la crème	\$115
Pain au chocolat	\$115
Roll de canela con azúcar mascabo . .	\$115
Croissant con jamón y gruyère	\$230

Brunch

Para compartir entre dos o más \$1275

Todos los días hasta las 3 pm.
No acumulable con otras promociones.
2 cafés o té.
2 jugo de naranja o pomelo.
Canasta de panes artesanales o 3 croissants/pain au chocolat/pain à la crème/roll de canela.
Huevos de campo revueltos, tostadas con palta o bagel casero con salmón ahumado.
Granola casera, panqueques o plato de frutas.
Opcional: Aperol Spritz 2x1 \$240.

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 \$325
Marquise de chocolate 70% cacao, mousse de dulce de leche, y cobertura de ganache de chocolate 70% cacao. - Sin harina -

Americana. \$325
Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -

Citronette. \$325
Base de masa brisée, custard de limón y merengue italiano.

Edelweiss \$325
Cheesecake de chocolate blanco con frambuesas y salsa de frambuesas.

La Soñada \$325
Dos capas de bombón de chocolate rellenas de mousse compacta de chocolate 70% cacao, cubierta con ganache de chocolate 70% cacao y rulós de chocolate blanco.

Lola Mora. \$325
Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate 70% cacao, ganache de chocolate 70% cacao, moras y frambuesas. - Sin harina -

Madame Chantilly \$325
Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.

Queen \$325
Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.

Tartufo. \$325

Marquise de chocolate 70% cacao, mousse de chocolate 70% cacao, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -

Vera \$325
Base muy fina, manzana, pasas de uva negras extra chicas y crumble de nueces.

Wifi: ninina
Sumate a nuestra red para obtener beneficios!

Pastelería

Budín de limón.	\$190
Budín de naranja	\$190
Budín marmolado	\$190
Budín de banana	\$190
Panneforte.	\$190
<i>Almendras, pasas de uva rubias y negras extra chicas y cáscara de naranja. - Sin lácteos -</i>	

Scone clásico \$190

Scone de arándanos y frambuesas. . . \$190

Scone de pera, \$190
almendras y jengibre.

Scone de queso. \$190
cheddar estacionado.

Alfajores de maicena. \$190

Cookie de vainilla \$190
y trozos de chocolate.

Cookie de avena, \$190
pasas y nueces.

Anita de dulce de leche y coco \$200

Brownies \$200

Linzer. \$210
Base de almendras, avellanas, nueces, cáscara de naranja, chocolate y pasas de uva negras extra chicas, cubierta con mermelada de frambuesas.

Tarte tatin \$250

Merienda

Para compartir entre dos o más \$1525

Todos los días de 3 pm a 8 pm.
No acumulable con otras promociones.
*2 cafés o té*s y *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 \$310

Plato armenio Selvi \$540
Hummus, babaganush y tabouleh.

Tabla Ninina \$1145
Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, raclette, reggio, polpetta fior di latte y queso azul.

Ensaladas

Burrata \$750
Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.

Kale Caesar con pollo \$680
o langostinos.
Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.

Langostinos \$695
Palta, espinaca baby, rúcula selvática, pomelo y aderezo de mango-jalapeno.

Pechuga de pollo al horno . \$630
Radichio, rúcula selvática, espinaca baby, palta, portobellos, tomates cherry, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

Quinoa orgánica y kale . . . \$650
Calabaza asada, naranja, almendras, cranberries, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.
Opción vegana sin queso \$600

Salmón ahumado \$750
Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.

Sopas

Calabaza y \$295
manzana verde.

Papa y puerro \$310

Tomate \$325

Sandwiches

Jamón cocido y gruyère . . \$510
Pan de semillas casero.

Jamón crudo \$570
Polpetta fior di latte, tomates secos, rúcula selvática, aceite de oliva extra virgen y pan de semillas casero.

Pechuga de pollo al horno . \$580
Gruyère, panceta ahumada, palta, tomate perita, lechuga mantecosa, alioli y pan de semillas casero.

Roast beef casero \$590
Cebolla colorada, morrón rojo asado, rúcula selvática, mayonesa y ciabatta casera.

Salmón ahumado \$695
Palta, rúcula selvática, eneldo, mascarpone artesanal y brioche casero.

Vegetariano \$560
Zucchini, berenjena, calabaza, hinojo, polpetta fior di latte, espinaca baby, pesto y pan de hierbas casero. - Opción vegana.

Aperitivo de la tarde

Para compartir \$850

Todos los días de 7:00 pm en adelante.

Selección de quesos de alta calidad, fruta seca con miel orgánica y pimienta rosa, aceitunas verdes y negras, dips y panes caseros.

Opcional: Aperol Spritz 2x1 \$240.

Tarta

Tarta del día \$460
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 \$595
Bife de chorizo y roast beef.
Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y mayonesa.

Cordero \$605
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 \$580
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.

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

Vegetariana \$540
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 \$690
con frutos de mar
Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.

Risotto con hongos \$690
Portobellos, girgolas y hongos de pino secos.

Pollo de campo al horno . . \$680
Papines asados con ajo y romero.

Salmón rosado \$950
del Pacífico 250g
Espinaca y kale salteados.

Guarniciones

Papas fritas \$190

Espinaca \$230
y kale salteados

Papines asados \$190

Mini ensalada \$180
de rúcula selvática
y tomates cherry.

Cerveza artesanal 500 ml

Blond \$195
Suave, dulce y con aromas frutados.

IPA \$195
Fuerte en sabor y amargor.

Dubbel \$195
Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.

Tripel \$195
Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.

Witbier \$195
Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.

Vinos tintos Malbec

EG Gran Reserva Organic Vineyard . . \$1150
Bodega Escorihuela Gascón

Rivus Malbec Natural \$850
Bodega Rivus

Altos Las Hormigas Malbec Terroir . . \$690
Bodega Altos Las Hormigas

El Joven Equilibrista Malbec \$640
El Equilibrista Wines

Hey Malbec \$640
Matías Riccitelli Wines

Animal Malbec \$610
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras Stone Soil Select. . . . \$560
Bodega Manos Negras

Alpamanta Natal Malbec \$510
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Vinos tintos Otras Cepas

Rivus Cabernet Sauvignon \$690
Bodega Rivus - Single Vineyard

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$510
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Rivus Pinot Noir Natural \$850
Bodega Rivus

Escorihuela Gascón Pinot Noir \$700
Bodega Escorihuela Gascón

Vinos tintos Cortes

D.V. Catena Cabernet Malbec \$870
Bodega Catena Zapata

Familia Gascón Roble Red Blend . . . \$500
Bodega Escorihuela Gascón

NININA

Vinos blancos Chardonnay

Angélica Zapata Chardonnay \$950
Bodega Catena Zapata

Animal Chardonnay \$520
Ernesto Catena Vineyards

Manos Negras Chardonnay \$510
Bodega Manos Negras

Vinos blancos Otras Cepas

Rivus Sauvignon Blanc \$580
Bodega Rivus - Single Vineyard

Alpamanta Natal Sauvignon Blanc . . \$510
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$920
Bodega Luigi Bosca

Escorihuela Gascón Viognier \$700
Bodega Escorihuela Gascón

Amalaya Torrontés Riesling \$480
Hess Family Estates

Vinos rosados

Alpamanta Brev Rosé Syrah \$1050
Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico

Hey Rosé \$640
Matías Riccitelli Wines

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer \$940
Bodega Luigi Bosca

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$680
Bodega Cruzat

Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$490
Bodega Philippe Caraguel

Vinos por copa

Rivus Malbec Natural \$250
Bodega Rivus

Rivus Pinot Noir Natural \$250
Bodega Rivus

Familia Gascón Roble Red Blend . . . \$195
Bodega Escorihuela Gascón

Manos Negras Chardonnay \$195
Bodega Manos Negras

Rivus Sauvignon Blanc \$205
Bodega Rivus - Single Vineyard

Hey Rosé \$205
Matías Riccitelli Wines

Luigi Bosca Gewürztraminer \$250
Bodega Luigi Bosca

Cruzat Clásico Extra Brut \$205
Bodega Cruzat

Cocktails

House Negroni \$230
Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.

Aperol Spritz \$240
Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.

Garibaldi \$250
Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.

Cynar Julep \$220
Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.

Gin Tonic \$290
Gin inglés, agua tónica, 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