

NININA

Entradas

Edamame	\$310
Plato armenio Selvi	\$540
<i>Hummus, babaganush y tabouleh.</i>	
Langostinos a la plancha. . . \$595	
<i>Salsa de mango y jalapeño.</i>	
Burrata	\$750
<i>Zucchini y tomates cherry asados, jamón crudo, piñones y reducción de aceto balsámico.</i>	
Tabla Ninina	\$1145
<i>Jamón cocido, jamón crudo, sopressata, crottin de cabra, gruyère, raclette, reggio, polpetta fior di latte y queso azul.</i>	

Ensaladas

Kale Caesar.	\$680
con pollo o langostinos.	
<i>Kale, croutones con hierbas, parmesano y aderezo Caesar.</i>	
Quinoa orgánica y kale . . . \$650	
<i>Calabaza asada, naranja, cranberries, almendras, queso feta de cabra y aderezo de mandarina.</i>	
<i>Opción vegana sin queso \$600</i>	
Salmón ahumado	\$750
<i>Pepino, alcaparras, palta, rúcula selvática y aderezo de mascarpone artesanal y eneldo.</i>	

Platos principales

Spaghetti con frutos de mar	\$690
<i>Langostinos, mejillones, berberechos y navajuelas.</i>	
Ravioles caseros de espinaca	\$625
<i>Con pomodoro y albahaca.</i>	
Ravioles caseros de ricota y parmesano	\$660
<i>Con pesto genovés.</i>	
Risotto con hongos	\$690
<i>Portobellos, gírgolas y hongos de pino secos.</i>	
Pollo de campo al horno	\$680
<i>Papines asados con ajo y romero.</i>	
Salmón rosado del Pacífico 250g	\$950
<i>Espinaca y kale salteados.</i>	

Guarniciones

Mini ensalada de rúcula selvática y tomates cherry	\$180
Papas fritas	\$190
Papines asados.	\$190
Espinaca y kale salteados.	\$230

Hamburguesas

Carne vacuna	\$595
Bife de chorizo y roast beef.	
<i>Con queso gruyère, panceta ahumada, cebolla caramelizada, huevo de campo, rúcula selvática y salsa barbacoa casera.</i>	
Cordero	\$605
Pierna y paleta de cordero.	
<i>Con queso feta de cabra, cebolla colorada, brotes, espinaca baby y aderezo de pepino, yogur y menta seca.</i>	
Pollo de granja.	\$580
Pollo desmenuzado con cebolla de verdeo y tomillo.	
<i>Con polpetta fior di latte, palta, aceitunas negras, tomate, jalapeño salteado y pesto de albahaca.</i>	
Vegetariana.	\$540
Calabaza, zanahoria, zucchini, cebolla colorada, jalapeño, ajo, perejil, porotos negros y avena arrollada orgánica.	
<i>Con queso parmesano, tomates secos, portobellos salteados, palta, espinaca y hummus.</i>	
<i>Opción vegana.</i>	

Sopas

Calabaza y	\$295
manzana verde.	
Papa y puerro	\$310
Tomate	\$325

Cocktails

House Negroni	\$230
<i>Gin infusionado con lemongrass, Campari y vermut rosso italiano.</i>	
Aperol Spritz	\$240
<i>Espumante, Aperol, soda y una rodaja de naranja.</i>	
Garibaldi	\$250
<i>Campari, jugo de naranja exprimido y una rodaja de naranja.</i>	
Cynar Julep	\$220
<i>Cynar, jugo de lima, menta, azúcar mascabo y jugo de pomelo exprimido.</i>	
Gin Tonic	\$290
<i>Gin inglés, agua tónica y una rodaja de lima.</i>	

Agua mineral

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

Cerveza artesanal 500 ml

Blond	\$195
<i>Suave, dulce y con aromas frutados.</i>	
IPA	\$195
<i>Fuerte en sabor y amargor.</i>	
Dubbel	\$195
<i>Sabor a caramelo, frutos rojos y secos.</i>	
Tripel	\$195
<i>Fuerte en sabor, sedosa y levemente dulce.</i>	
Witbier	\$195
<i>Cerveza de trigo, suave, liviana y cítrica.</i>	

Limonadas

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

Espresso

Espresso	\$135
Lungo	\$135
Macchiato	\$140
Primera Dama	\$145
Espresso Doble.	\$155
Americano	\$155
Cappuccino	\$165
Flat White	\$170

Brewing

V60 (1 taza)	\$180
V60 (2 tazas)	\$320
Chemex (2 tazas)	\$320
French Press (2 tazas)	\$320
French Press (5 tazas)	\$675
<i>Cafés de origen: Finca La Linda, Bolivia; Finca El Fuerte, Bolivia..</i>	

NININA

Vinos tintos

Malbec	
EG Gran Reserva Organic Vineyard . . . \$1150	
<i>Bodega Escorihuela Gascón</i>	
Rivus Malbec Natural \$850	
<i>Bodega Rivus</i>	
Altos Las Hormigas Malbec Terroir . . . \$690	
<i>Bodega Altos Las Hormigas</i>	
El Joven Equilibrista Malbec \$640	
<i>El Equilibrista Wines</i>	
Hey Malbec \$640	
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Animal Malbec. \$610	
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Manos Negras Stone Soil Select. \$560	
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Alpamanta Natal Malbec. \$510	
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	

Otras Cepas

Rivus Cabernet Sauvignon \$690	
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon \$510	
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Rivus Pinot Noir Natural \$850	
<i>Bodega Rivus</i>	
Escorihuela Gascón Pinot Noir \$700	
<i>Bodega Escorihuela Gascón</i>	
D.V. Catena Cabernet Malbec \$870	
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Familia Gascón Roble Red Blend \$500	
<i>Bodega Escorihuela Gascón</i>	

Vinos blancos

Chardonnay	
Angélica Zapata Chardonnay \$950	
<i>Bodega Catena Zapata</i>	
Animal Chardonnay \$520	
<i>Ernesto Catena Vineyards</i>	
Manos Negras Chardonnay \$510	
<i>Bodega Manos Negras</i>	

Otras Cepas

Rivus Sauvignon Blanc \$580	
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Alpamanta Natal Sauvignon Blanc . . . \$510	
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Luigi Bosca Riesling Las Compuertas \$920	
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Escorihuela Gascón Viognier \$700	
<i>Bodega Escorihuela Gascón</i>	
Amalaya Torrontés Riesling \$480	
<i>Hess Family Estates</i>	

Vinos rosados

Alpamanta Brevia Rosé Syrah \$1050	
<i>Bodega Alpamanta - Orgánico y biodinámico</i>	
Hey Rosé \$640	
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	

Vinos dulces

Luigi Bosca Gewürztraminer \$940	
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	

Espumantes

Cruzat Clásico Extra Brut \$680	
<i>Bodega Cruzat</i>	
Philippe Caraguel Extra Brut Rosé . . . \$490	
<i>Bodega Philippe Caraguel</i>	

Vinos por copa

Rivus Malbec Natural \$250	
<i>Bodega Rivus</i>	
Rivus Pinot Noir Natural \$250	
<i>Bodega Rivus</i>	
Familia Gascón Roble Red Blend \$195	
<i>Bodega Escorihuela Gascón</i>	
Manos Negras Chardonnay \$195	
<i>Bodega Manos Negras</i>	
Rivus Sauvignon Blanc \$205	
<i>Bodega Rivus - Single Vineyard</i>	
Hey Rosé \$205	
<i>Matías Riccitelli Wines</i>	
Luigi Bosca Gewürztraminer \$250	
<i>Bodega Luigi Bosca</i>	
Cruzat Clásico Extra Brut \$205	
<i>Bodega Cruzat</i>	

Tortas

Amadeus \$325	
<i>Marquise de chocolate 70% cacao, mousse de dulce de leche, y cobertura de ganache de chocolate 70% cacao. - Sin harina -</i>	
Americana \$325	
<i>Dos gruesas capas de genoise de coco y dulce de leche. - Sin harina -</i>	
Citronette. \$325	
<i>Base de masa brisée, custard de limón y merengue italiano.</i>	
Edelweiss \$325	
<i>Cheesecake de chocolate blanco con frambuesas y salsa de frambuesas.</i>	

Lola Mora \$325	
<i>Finas capas de base de avellanas, mousse de chocolate 70% cacao, ganache de chocolate 70% cacao, moras y frambuesas. - Sin harina -</i>	
Madame Chantilly \$325	
<i>Genoise de vainilla, crema chantilly, frutillas y merengue.</i>	
La Soñada \$325	
<i>Dos capas de bombón de chocolate rellenas de mousse compacta de chocolate 70% cacao, cubierta con ganache de chocolate 70% cacao y rulos de chocolate blanco.</i>	

Queen \$325	
<i>Biscuit de chocolate, frambuesas, crema chantilly, merengue con nueces y chocolate, mousse de chocolate semi amargo y praliné de almendras.</i>	
Tartufo \$325	
<i>Marquise de chocolate 70% cacao, mousse de chocolate 70% cacao, dulce de leche y merengue italiano. - Sin harina -</i>	
Vera \$325	
<i>Base muy fina rellena con manzana y pasas de uva negras extra chicas, cubierta con crumble de nueces.</i>	