

Carta Ñu Porá 2025



CONFITERÍA ÑU PORÁ

- Desayunos y Meriendas
- Repostería tradicional
- Alternativas Sin TACC
- Cafetería variada
- Sándwiches
- Alternativas veganas

RESTAURANTE ÑU PORÁ

- Pastas caseras
- Carnes
- Pescados
- Hamburguesas
- Sándwiches de carnes
- Picadas
- Opciones Sin TACC
- Ensaladas variadas
- Opciones veganas
- Sugerencias de la Chef
- Pizzas caseras
- Vinos boutiques

EVENTOS ÑU PORÁ

- Cumpleaños
- Reuniones de trabajo
- Eventos empresariales
- Aniversarios / Celebraciones
- Casamientos
- Presentaciones / Lanzamientos
- Música en vivo - Espectáculos

SHOWS DE COCINA

Nuestra cocina trabaja con utensilios de la marca **Royal Prestige** y promueve su uso para una lograr una alimentación sana y natural, ofreciendo hacer una demostración personalizada en el domicilio de nuestros clientes que manifiesten interés.



Quién desee participar, debe escanear el código QR, completar con sus datos y podrá ganarse un Voucher por \$30.000 para consumo en este local.



Carta / Confeitería



DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Del campo:** Salame de la colonia, jamón cocido, queso tybo y pategrás, 3 rodajas de pan casero y 2 rodajas de pan de semillas, 1 cazuelita de dulce casero de estación, 1 manteca o queso untable, 1 vaso de jugo natural de naranja exprimido, café con leche o infusiones serranas con menta y peperina. **\$16.500**
- Citadino:** Café con leche doble o infusiones serranas o té negro, 2 medialunas o 2 criollos, 1 manteca, 1 cazuelita de dulce casero de estación (de la casa), o dulce de leche, 1 vaso de jugo de naranja exprimido. **\$11.600**
- Natural:** Torre de hot cake (avena, leche y huevo) con frutas de estación y miel, café con leche (opción vegetal) y vaso de jugo natural. **\$15.000**
- Proteico:** Yogur con chía, nueces y banana, 2 rodajas de pan de semillas casero con revuelto de huevo, rodajas de tomate, palta, aceite de oliva, orégano y semillas + vaso de jugo natural de naranja. **\$16.200**
- Vegetariano:** (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo) **\$15.800**

SÁNDWICHES TOSTADOS

- Tostado Clásico** **\$11.800**
Pan artesanal tipo baguette, emulsión alimonada, jamón cocido, queso y papas snack.
- De Campo** **\$13.800**
Pan artesanal tipo baguette, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.
- Saludable (apto para vegetarianos)** **\$13.500**
Pan blanco con semillas, mayonesa de zanahoria y ajo, berenjenas, anillos de cebolla morada y calabacín horneado con aceite de oliva y romero, repollo morado, tomate, hojas verdes de estación, queso tybo, huevo revuelto y papas snack.
- Súper Croissant** **\$5.900**
Croissant grande con jamón cocido, queso tybo, tomate cherry y ciboulette.

Carta / Confeitería



CAFETERÍA

Café chico	\$3.500	Submarino	\$5.000
Cortado chico	\$3.500	Chocolatada fría o caliente	\$4.200
Café en jarrito	\$3.800	Capuchino	\$5.400
Cortado en jarrito	\$3.800	Té clásico / Mate cocido	\$3.300
Café doble	\$4.000	Té con leche	\$4.000
Cortado doble	\$4.000	Infusiones especiales	\$3.800
Capuchinos a la nuestra:		Té Blends Gourmet Motivos	\$5.900
Serrano - Rosa Mosqueta -	\$5.900	Café frío	\$6.200
Naranja - Lavanda.		Café Ñu Porá (con Tía María)	\$5.900

TORTAS - CONFITERÍA (Consultar alternativas)

Tentación	\$10.200	Tarta de Ricota y Manzana	\$9.200
Selva Negra	\$10.200	Crumble de Pera y Avellanas	\$9.200
Bombon	\$10.200	Cono de Dulce de leche	\$2.800
Chaja	\$10.200	Alfajor de Chocolate	5.400
Cheescake	\$9.400	Mafalda	\$2.800
Red Velvet	\$9.400	Medialunas / Facturas c/u	\$1.700
Lemon Pie	\$9.400	Criollitos cada uno	\$1.200

OPCIONES SIN TACC (Consultar alternativas)

Lemon pie	\$9.600	Torta selva negra	\$9.600
Crumble manzana y nuez	\$9.600	Torta marquise	\$9.600
Crumble pera y almendra	\$9.600	Chocotorta	\$9.600
Tarta de coco y DDL	\$9.600	Frola de dulce de leche	\$9.600
Tarta de Ricota	\$9.600		

Carta / Confeitería



LICUADOS DE FRUTAS

Se puede sustituir la leche entera por agua ó leche vegetal apta para personas veganas o intolerantes a la lactosa y también optar entre almíbar de azúcar o edulcorante.

De Banana: leche entera, banana y endulzante.	\$6.300
De Durazno: durazno con leche entera y endulzante.	\$6.500
De Frutilla ó Frutos Rojos ó Ananá: frutilla, frutos rojos ó ananá con leche entera y endulzante.	\$8.300
Mix Frutal: leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	\$8.600
De Mango: agua ó jugo de naranjas, mango y endulzante.	\$8.900
Tropical: ananá, mango, melón y durazno con agua o jugo de naranjas.	\$8.800
Banana Split: banana y yogur de vainilla con leche y dulce de leche.	\$8.500
Mix Frutal con Jugo natural de naranja	\$9.000
Adicional leche vegetal	\$1.200

PICADAS

Picada Nú Porá para 4 personas	\$52.700
Picada Nú Porá para 2 personas	\$38.900

Salame de la colonia, jamón cocido, jamón crudo, lomito ahumado, bondiola, mortadela, variedad de quesos duros, escabeche de verduras, agridulce de cebolla, aceitunas, quesos crema saborizados y sabrosas combinaciones para disfrutar. Incluye 8 rodajas de pan de campo, grisines y una porción de papas a caballo.

La presente versión de **Carta on Line** que usted recibe por redes sociales está sujeta a cambios sin previo aviso y sólo se considera vigente la que se entrega en mano en nuestro local o se envía en el mismo día para facilitar la consulta o referencia de precios. **No se aceptan reclamos por diferencias que puedan ocurrir a partir de un archivo desactualizado.**



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Lomito Ñu Porá

Pan negro con frutos secos (almendras y nueces), medallones de lomo ahumado a la barbacoa, queso tybo, jamón cocido, tomate caramelizado, lechuga, huevo y mayonesa. Sale con papas fritas.

\$16.600

Caprichoso

Pan de la casa con tapa de nalga de ternera braseada en hebras, acompañado de tomates caramelizados, hongos salteados, cebollas moradas en plancha, un suave chimi, mayonesa casera y rúcula. Sale con papas en gajos y salsa picante.

\$16.000

Bondiolino

Pan de la casa con bondiola de cerdo en barbacoa y miel, acompañado de tomates confitados, cebolla agridulce, queso tybo y mix de hojas verdes. Sale con batatas fritas.

\$15.500

Criollo

Pan de la casa, alioli casero, cuadril de ternera, queso cheddar o queso azul, huevo, anillos de cebolla morada horneadas, rúcula, tomate, crocante de panceta ahumada y papas fritas.

\$16.000

Enigmático

Pan artesanal untado en mostaza, pimienta y miel, con rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso horneados, con lechuga, tomate, pepinillos y rabanitos en vinagreta dulce.

\$15.300

Hamburguesa Ñupo

Pan de papa, doble hamburguesa de ternera (elaboración propia), alioli casero, ketchup, crocante de panceta ahumada, queso cheddar, huevo, aros de cebolla morada, repollo, hojas verdes y tomate. Sale con papas fritas.

\$17.600

Hamburguesa Clásica

Pan de papa, mayonesa casera, ketchup, hamburguesa de ternera (elaboración propia), lechuga, tomate, huevo, queso tybo, y papas fritas.

\$16.400

Hamburguesa Vegetal

Pan de papa, alioli de zanahoria, hamburguesa de legumbres (elaboración propia), hojas verdes de estación, tomate, salteado de verduras (cebolla, pimientos R y V) zanahoria, zucchini y berenjena con papas fritas. (Vegetariano opcional queso tybo y huevo).

\$14.200

ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas **\$10.200**

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo **\$12.100**

P. fritas con jamón y queso **\$12.200**

Papas con huevo a caballo **\$12.300**

Carta / Restaurante



PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$12.950	\$20.500
ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$15.200	\$23.900
SERRANA: Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$14.100	\$22.100
FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$16.500	\$25.900
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$25.900	\$40.700
4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$17.300	\$27.100
SALTEADITA: Salsa de tomate, mozzarella, verduras salteadas (cebolla, pimientos de colores, zanahoria, berenjenas) aceitunas, semillas y orégano.	\$15.600	\$24.500
MAR: Salsa de tomate, mozzarella, frutos de mar (langostinos pelados, calamar, aletas de calamar, mejillones, etc.) salteados con ajo, jengibre y limón, aceitunas y orégano.	\$30.200	\$46.200
NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas.	\$17.500	\$27.500
NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$16.300	\$25.600
TROPICAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, rodajas de ananá, azúcar negro, frutillas y orégano.	\$18.000	\$27.500
ESPECIAL DE ANCHOAS: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$15.800	\$24.500

MENÚ INFANTIL

Precio: \$10.500

- **Hamburguesa Infantil:** Armala a tu gusto: Pan de papa, mayonesa casera, ketchup, hamburguesa de ternera (elaboración propia), lechuga, tomate, huevo, queso tybo, y papas fritas.
- **Pastas:** Elegí a tu gusto: Ñoquis, Fideos ó Raviolos con Salsa Filetto, Boloñesa, Crema ó Rosa.

Carta / Restaurante



PASTAS

Fideos cinta al huevo	\$10.500
Ñoquis de papa	\$10.700
Sorrentinos de calabaza y queso	\$12.000
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$12.100
Agnolottis de Langostino, Ricota y Jengibre	\$14.800
Canelones de carne y verdura	\$11.600
Canelones verdes (verdura y almendras)	\$12.500
Ravioles de ricota con perejil y nuez	\$11.200
Ravioles de ricota con bondiola ahumada	\$11.300

SALSAS PARA COMBINAR

Manteca o aceite de oliva con queso	\$3.200
Crema de leche	\$4.000
Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca	\$5.500
De la quinta: Apto para Veganos. Verduras salteadas (cebolla, pimientos, zanahoria y berenjena), opcional con crema.	\$6.000
Boloñesa: ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimienta y ajo.	\$8.000
Albóndigas en Salsa roja (filetto)	\$8.600
Zeta: Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$14.500
Mar picado: salsa picante elaborada a base de salsa roja con frutos de mar (langostinos, calamar, aleta de calamar, mejillones, etc.) ajo, cebolla, pimienta, sal pimienta y ají.	\$14.900
Infinita: langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$16.000

CARNES ROJAS

Medallones de lomo a la mediterránea - Lomo de ternera en reducción de malbec agridulce con salteado de tomate cherry, champiñones, panceta y hojas verdes.	\$24.300
Matambre de nuestra tierra - Matambre de ternera, tomates secos, espárragos, panceta ahumada y crema verde de espárragos.	\$24.600
Cuadril al verdeo - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo.	\$23.500

Carta / Restaurante



PESCADOS

Trucha a la manteca negra	\$19.300
Medallón de Surubí al limón	\$19.300
Lasaña de Trucha: trucha a la manteca negra, ricota y un toque de limón	\$21.500

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Clásica: tomate y lechuga.	\$6.700
Especial: tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro.	\$7.800
Del campo: rúcula, queso reggianito y nuez.	\$8.600
Versátil: (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas.	\$8.900
Nuestra: hojas verdes, cubos de jamón cocido, queso tybo, naranja, frutos secos, tomates cherry, zanahoria y remolacha.	\$9.000
Preferida: rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso, con lechuga, tomate, pepinillos y rabanitos en vinagreta dulce y salsa de mostaza pimienta de cayena y miel.	\$10.600
Puré de Papas: Papa, leche, sal, pimienta, nuez moscada y manteca.	\$10.200

OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasañas, Canelones ó Sorrentinos (consultar opciones)	\$15.500
--	-----------------

POSTRES

Antojo furioso: Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces.	\$7.600
Bocha de Helado (de Limón, Chocolate ó Americana)	\$4.500
Frescura de Montaña: Creps de arándanos con frutas flambeadas y helado de mousse de limón.	\$9.300
Flan casero	\$5.700
Adicional porción de dulce de leche o crema	\$1.000
Copa de Duraznos con crema	\$8.000
Copa de Frutillas con crema	\$9.000

Carta / Restaurante



BEBIDAS

Gaseosas x 500 cc.	\$2.700	Cerveza Andes	\$ 7.800
Coca vidrio x 350 cc.	\$2.500	Cerveza Corona x 730 cc.	\$ 7.800
Jugo natural de naranja	\$5.400	Jarra de sangría (1 litro) Malbec	\$ 13.800
Aguas Saborizadas x 500 cc.	\$2.500	Jarra de Gancia (1 litro)	\$ 16.500
Agua mineral con o sin gas	\$2.400	Jarra de Fernet (1 litro)	\$29.500
Limonada en jarra	\$6.700	Jarra de Sangría (1 litro) Torrontés	\$13.900
Limonada especial en jarra	\$7.500	Cerveza Goyeneche x 500 cc.	\$5.500
Cerveza Stella Artois x litro	\$8.700	Cerveza Jagger x 500 cc.	\$6.000

TRAGOS / COCTELERÍA DE AUTOR

Fernet con Coca	\$8.500	Daikiri de frutilla/durazno/ananá	\$11.500
Gancia con limón	\$7.900	Aperol con champagne	\$11.600
Gancia con limón y frutos rojos	\$10.500	Campari con naranja	\$10.900
Gin Tónico clásico	\$10.700	Martini (Clásico o Rosso)	\$9.900
Gin Tónico de frutos rojos	\$11.000	Whisky (medida)	
Gin Tónico Serrano	\$10.900	- J. Walker Black Label	\$10.500
Amarula	\$11.400		

La presente versión de **Carta** que usted baja de nuestra web, como un servicio de referencia de precios, está sujeta a cambios sin previo aviso. Sólo se considera vigente la carta que se entrega en mano cada día en nuestro local. **No se aceptan reclamos por diferencias que puedan ocurrir a partir de un archivo desactualizado.**

Carta / Restaurante



VINOS

Bodegas Mi Terruño / Durigutti / Staphyle

Casta de locos - Cabernet franc	\$17.900
Casta de locos - Chardonnay	\$17.900
Casta de locos - Malbec	\$18.500

Iris - Malbec	\$14.600
Iris - Cabernet sauvignon	\$14.600
Ferraro Wines classic Malbec	\$17.900
Ferraro Reserva Malbec	\$21.500

Mi Terruño Expresión Malbec	\$16.600
Mi Terruño Reserva Malbec	\$18.500
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$15.900
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$9.700

Almandino - Malbec	\$20.900
Almandino - Tannat	\$20.900
Almandino - Cabernet Franc	\$20.900
Almandino - Sauvignon Blanc	\$20.900
Almandino - Malbec Rosé	\$20.900
Almandino - Torrontés	\$20.900
Subliminal - Dulce Natural	\$20.500

Champagnes / Espumantes

Casta de locos - Pinot Noir	\$36.000
Mi Terruño - Extra Brut	\$30.500
Enhorabuena - Extra Brut	\$33.500
Navarro Correa - Extra Brut	\$37.500
Gea Blend - Extra Brut	\$36.500

Viña de los Delirios - Malbec	\$16.000
Staphyle - Premium Malbec	\$24.500
Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$18.900
Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$17.500
Edelmira Reserva - varias cepas	\$19.500
Goye - Tocai / Chardonnay	\$14.000
Proemio Reserva malbec	\$19.000
Proemio Reserva - Otras cepas	\$22.600
El Tóxico - Malbec roble	\$19.400
La Tóxica - Chardonnay	\$19.400
La Tóxica - Chenin dulce	\$19.400
Navira de Terra Camiare - Malbec	\$14.000
La Padovana - Malbec 2021	\$17.900

La Padovana - Línea Reserva:

▪ Cabernet Sauvignon	\$23.500
▪ Pinot Noir	\$23.500
▪ Malbec 2019	\$23.500
▪ Petit Verdot 2021	\$23.500
▪ Cabernet Franc 2021	\$23.500

Copa de vino del día	\$5.000
----------------------	---------

Soluciones / Eventos



Precios especiales para JUEVES Y VIERNES:

(Aplica para todas las Soluciones)

- Cada 15 personas, una persona sin cargo.
- 10% de descuento pagando en efectivo.

(Sábados, domingos y feriados no aplican estos descuentos).

Solución 1: Pizza Libre

Consiste en una degustación de variedades que nuestro equipo de cocina va elaborando especialmente y que exceden la propuesta de carta. De esta manera se puede disfrutar de la mejor pizza casera, en más de 8 variedades hasta que todos los comensales estén satisfechos.

Se acompaña de 1 Limonada Clásica o Cerveza cada 3 personas.

Precio: \$19.900 por persona.

Solución 2: Cazuelas

Elaboramos una Cazuela de Pollo, Verduras, Nueces y Crema que es uno de los platos más sabrosos y clásicos, para que puedan disfrutar todos.

Se acompaña de 1 limonada o cerveza cada 3 personas.

Precio: \$27.500 por persona.

Solución 3: Combinado

De entrada una Picada Ñu Porá y seguido de la Solución N° 1 o N° 2.

Precio: \$38.000 por persona.

Solución 4: Meri-cena

MIX DE BOCADITOS DULCES: Tarteletas de crema pastelera y frutas de estación + Mix de Mini Muffins + Mini Scones de zanahoria relleno de queso + Mantecados + Mini Alfajorcitos.

MIX DE BOCADITOS SALADOS: Mini Sandwichs de Campo + mini pizzetas de mozzarella, especial con jamón, y 4 quesos + mini hamburguesitas clásicas, sale con fritas + mini picada.

BEBIDAS: Una jarra de Limonada Clásica cada 3 personas y una Infusión por persona (Café con leche, Chocolate Caliente, Té Clásico, o Mate Cocido Serrano o Clásico).

Precio: \$26.500 por persona.

Solución 5: A tu gusto

Armamos una propuesta a medida, lo definimos juntos y lo cotizamos para que sea lo más adecuado a las necesidades planteadas.



Té Blends Gourmet Motivos

- **Smoky chai:** Hebras de Té Negro, Curry, Pimienta Negra, Cardamomo, Anís, Canela.
- **Monk tea:** Hebras de Té Negro, Cascarilla de Cacao, Malta Chocolate, Algarroba, Canela.
- **Iduna:** Hebras de Té Negro, Avellana, Maní, Malta Caramel, Algarroba.
- **Earl grey:** Hebras de Té negro, Mandarina, Lima.
- **Áine:** Hebras de Té Verde, Lavanda, Manzanilla, Lima.
- **Ilawi:** Hebras de Té verde, Naranja, Pomelo, Limón, Romero.
- **Genmaicha:** Hebras de Té Verde, Arroz Tostado, Malta Biscuit.
- **Aaram:** Hebras de Té Verde, Pimpollos de Jazmín, Pera, Puez Moscada.
- **Red velvet:** Hebras de Té Oolong, Frambuesa, Mora, Naranja, Hibiscus. (Solo cápsulas)
- **Blue velvet:** Hebras de Té Oolong, Arándano, Cardamomo, Canela.
- **Choyü:** Rooibos, Rosa Mosqueta, Mora, Naranja, Pimienta Rosa.

Precio para consumo: \$5.700

Precio para llevar:

- Té Blends Gourmet Motivos 30gr. **\$12.900**