

# 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 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

<b>Del campo:</b> 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.	<b>\$17.500</b>
<b>Citadino:</b> Café con leche doble o infusiones serranas o té negro, pan de campo y 2 tostadas de pan de molde, 1 manteca, 1 cazuelita de dulce casero de estación (de la casa), o dulce de leche, 1 vaso de jugo de naranja exprimido.	<b>\$12.500</b>
<b>Natural:</b> Torre de hot cake (avena, leche, banana, huevo y cacao amargo) con frutas de estación (peras, manzanas y bananas naturales) miel, café con leche (opción leche vegetal) y vaso de jugo natural de naranja.	<b>\$16.000</b>
<b>Proteico:</b> 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.	<b>\$17.200</b>
<b>Vegetariano:</b> (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo)	<b>\$16.800</b>

## SÁNDWICHES TOSTADOS

<b>Tostado Clásico</b> Pan artesanal tipo baguette, emulsión alimonada, jamón cocido, queso y papas snack.	<b>\$12.600</b>
<b>De Campo</b> Pan artesanal tipo baguette, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.	<b>\$14.600</b>
<b>Saludable (apto para vegetarianos)</b> 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.	<b>\$14.300</b>
<b>Súper Croissant</b> Croissant grande con jamón cocido, queso tybo, tomate cherry y ciboulette.	<b>\$6.900</b>

# Carta / Confeitería



## CAFETERÍA

Café chico	<b>\$3.700</b>	Submarino	<b>\$5.400</b>
Cortado chico	<b>\$3.700</b>	Chocolatada fría o caliente	<b>\$4.400</b>
Café en jarrito	<b>\$4.000</b>	Capuchino	<b>\$5.700</b>
Cortado en jarrito	<b>\$4.000</b>	Té clásico / Mate cocido	<b>\$3.500</b>
Café doble	<b>\$4.200</b>	Té con leche	<b>\$4.200</b>
Cortado doble	<b>\$4.200</b>	Infusiones especiales	<b>\$4.000</b>
<b>Capuchinos a la nuestra:</b>		Té Blends Gourmet Motivos	<b>\$6.000</b>
Serrano - Rosa Mosqueta -	<b>\$6.400</b>	Café frío	<b>\$6.900</b>
Naranja - Lavanda.		Café Ñu Porá (con Tía María)	<b>\$6.400</b>

## TORTAS - CONFITERÍA (Consultar alternativas)

Selva Morada	<b>\$10.800</b>	Crumble de Pera y Avellanas	<b>\$9.800</b>
Selva Negra	<b>\$10.800</b>	Cono de Dulce de leche	<b>\$3.100</b>
Bombon de Malbec	<b>\$10.800</b>	Alfajor de Chocolate	<b>\$5.900</b>
Chaja	<b>\$10.800</b>	Súper Croissant (c/ DDL o ganache de chocolate)	<b>\$7.000</b>
Tiramisú	<b>\$10.000</b>		
Red Velvet	<b>\$10.000</b>		
Lemon Pie	<b>\$10.000</b>		

## OPCIONES SIN TACC (Consultar alternativas)

Lemon pie	<b>\$10.200</b>	Torta selva negra	<b>\$10.200</b>
Crumble manzana y nuez	<b>\$10.200</b>	Torta marquise	<b>\$10.200</b>
Crumble pera y almendra	<b>\$10.200</b>	Chocotorta	<b>\$10.200</b>
Tarta de coco y DDL	<b>\$10.200</b>	Frola de dulce de leche	<b>\$10.200</b>
Tarta de Ricota	<b>\$10.200</b>		

# 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.

<b>De Banana:</b> leche entera, banana y endulzante.	<b>\$6.700</b>
<b>De Durazno:</b> durazno con leche entera y endulzante.	<b>\$6.900</b>
<b>De Frutilla ó Frutos Rojos ó Ananá:</b> frutilla, frutos rojos ó ananá con leche entera y endulzante.	<b>\$8.800</b>
<b>Mix Frutal:</b> leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	<b>\$9.200</b>
<b>De Mango:</b> agua ó jugo de naranjas, mango y endulzante.	<b>\$9.500</b>
<b>Tropical:</b> ananá, mango, melón y durazno con agua o jugo de naranjas.	<b>\$9.400</b>
<b>Banana Split:</b> banana y yogur de vainilla con leche y dulce de leche.	<b>\$9.600</b>
<b>Mix Frutal con Jugo natural de naranja</b>	<b>\$9.600</b>

## PICADAS

<b>Picada Nú Porá para 4 personas</b>	<b>\$56.600</b>
<b>Picada Nú Porá para 2 personas</b>	<b>\$42.000</b>

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.

**\$18.100**

### 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 fritas.

**\$17.300**

### 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 papas fritas.

**\$16.600**

### 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.

**\$17.000**

### Enigmático

Pan artesanal untado en mostaza, pimienta y miel, con rodajas de pechuga de pollo rellenas con jamón y queso, lechuga, tomate, panceta ahumada y huevo. Sale con papas fritas.

**\$16.400**

### 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.

**\$18.700**

### Hamburguesa Clásica

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

**\$17.500**

### 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).

**\$15.300**

## ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas **\$10.500**

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo **\$12.500**

P. fritas con jamón y queso **\$12.600**

Papas con huevo a caballo **\$12.700**

# Carta / Restaurante



## PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
<b>MOZZARELA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$14.100	\$21.700
<b>ESPECIAL:</b> Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$16.500	\$25.200
<b>SERRANA:</b> Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$15.200	\$23.400
<b>FRESCA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$17.800	\$27.400
<b>DEL BOSQUE:</b> Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$28.000	\$43.000
<b>4 QUESOS:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$18.600	\$28.600
<b>MAR:</b> Salsa de tomate, mozzarella, frutos de mar (langostinos pelados, calamar, aletas de calamar, mejillones, etc.) salteados con ajo, jengibre y limón, aceitunas y orégano.	\$31.700	\$48.800
<b>NUESTRA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas.	\$19.000	\$29.000
<b>NAPOLITANA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$17.600	\$27.100
<b>ESPECIAL DE ANCHOAS:</b> Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$16.900	\$26.000

## MENÚ INFANTIL

**Precio: \$10.800**

- **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 Ravioles con Salsa Filetto, Boloñesa, Crema ó Rosa.

# Carta / Restaurante



## PASTAS

Fideos cinta al huevo	\$11.100
Ñoquis de papa	\$11.300
Sorrentinos de calabaza y queso	\$12.700
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$12.800
Agnolottis de Langostino, Ricota y Jengibre	\$15.700
Canelones de carne y verdura	\$12.400
Canelones verdes (verdura y almendras)	\$13.400
Lasagna de carne y verdura con Filetto (ternera, cebolla, ajo, pimienta, queso crema, acelga, espinaca, ricota, jamón cocido y queso tybo)	\$15.500

## SALSAS PARA COMBINAR

<b>Manteca o aceite de oliva con queso</b>	\$3.300
<b>Crema de leche</b>	\$4.100
<b>Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca</b>	\$5.900
<b>Vegetal:</b> Zapallo brasilero y calabacín horneados con aceite de oliva y finas hierbas, con brócoli y coliflor. (Apto vegano) Opcional con crema.	\$6.400
<b>Boloñesa:</b> ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimienta y ajo.	\$8.400
<b>Albóndigas en Salsa roja (filetto)</b>	\$9.200
<b>Zeta:</b> Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$15.300
<b>Mar picado:</b> 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.	\$15.800
<b>Infinita:</b> langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$16.900

## CARNES ROJAS

<b>Medallones de lomo a la mediterránea</b> - Lomo de ternera en reducción de malbec agridulce con salteado de tomate cherry, champiñones, panceta, hojas verdes y papas noisette.	\$26.800
<b>Cuadril al verdeo</b> - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo y papas noisette.	\$25.200

# Carta / Restaurante



## PESCADOS

**Trucha, a la manteca negra** (salteado en manteca de pimienta negra, condimentos y papas noisette) o **a la tropical** (con limón, ananá y papas noisette). **\$20.600**

## ENSALADAS Y GUARNICIONES

**Especial:** tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro. **\$8.200**

**Del campo:** rúcula, queso reggiano y nuez. **\$9.200**

**Versátil:** (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas. **\$9.500**

**Preferida:** Rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso, lechuga, tomates cherry, zanahoria, remolacha y cebolla agridulce, se acompaña con una salsita de mostaza, pimienta y miel. **\$11.200**

**Puré de Papas:** Papa, leche, sal, pimienta, nuez moscada y manteca. **\$10.800**

## OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

**Lasañas, Canelones ó Sorrentinos** (consultar opciones) **\$16.500**

## POSTRES

**Antojo furioso:** Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces. **\$8.000**

**Flan casero de huevo** **\$6.000**

**Adicional porción de dulce de leche o crema** **\$1.000**

**Copa de Duraznos con crema** **\$8.400**



# Carta / Restaurante



## BEBIDAS

Gaseosas x 500 cc.	\$2.800	Cerveza Andes	\$ 7.900
Coca vidrio x 350 cc.	\$2.600	Cerveza Corona x 730 cc.	\$ 7.900
Jugo natural de naranja	\$5.500	Jarra de sangría (1 litro) Malbec	\$ 14.300
Aguas Saborizadas x 500 cc.	\$2.600	Jarra de Gancia (1 litro)	\$ 16.900
Agua mineral con o sin gas	\$2.500	Jarra de Fernet (1 litro)	\$30.300
Limonada en jarra	\$6.800	Jarra de Sangría (1 litro) Torrontés	\$14.400
Limonada especial en jarra	\$7.600	Cerveza Goyeneche x 500 cc.	\$5.600
Cerveza Stella Artois x litro	\$8.800	Cerveza Jagger x 500 cc.	\$6.100

## TRAGOS / COCTELERÍA DE AUTOR

Fernet con Coca	\$8.800	Daikiri de frutilla/durazno/ananá	\$11.700
Gancia con limón	\$8.100	Aperol con champagne	\$11.900
Gancia con limón y frutos rojos	\$10.800	Campari con naranja	\$11.100
Gin Tónico clásico	\$11.000	Martini (Clásico o Rosso)	\$10.200
Gin Tónico de frutos rojos	\$11.200	Whisky (medida)	
Gin Tónico Serrano	\$11.100	- J. Walker Black Label	\$12.000
Amarula	\$11.700		

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 / Ferraro / Staphyle

Casta de locos - Cabernet franc	\$27.500	Viña de los Delirios - Malbec	\$16.000
Casta de locos - Chardonnay	\$27.500	Staphyle - Premium Malbec	\$24.500
Casta de locos - Malbec	\$27.500	Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$18.900
Casta de locos - Blend	\$27.500	Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$17.500
Ferraro Wines classic Malbec	\$17.900	Edelmira Reserva - varias cepas	\$19.500
Ferraro Reserva Malbec	\$21.500	Goye - Tocai / Chardonnay	\$16.000
		Proemio Reserva malbec	\$20.000
		Proemio Reserva - Otras cepas	\$20.000
Mi Terruño Expresión Malbec	\$18.500	El Tóxico - Malbec roble	\$19.400
Mi Terruño Reserva Malbec	\$26.400	La Tóxica - Chardonnay	\$19.400
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$18.500	La Tóxica - Chenin dulce	\$19.400
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$10.200	Navira de Terra Camiare - Malbec	\$14.000
		La Padovana - Malbec 2021	\$17.900
		<b>La Padovana - Línea Reserva:</b>	
		▪ Cabernet Sauvignon	\$23.500
		▪ Pinot Noir	\$23.500
		▪ Malbec 2019	\$23.500
		▪ Petit Verdot 2021	\$23.500
		▪ Cabernet Franc 2021	\$23.500
Subliminal - Dulce Natural	\$20.500		
<b>Champagnes / Espumantes</b>			
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		

Copa de vino del día \$5.500

# 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: \$28.500 por persona.**

### Solución 3: Combinado

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

**Precio: \$39.000 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: \$27.500 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.
- **Jamaican:** Pomelo rosado, hibiscus y regaliz.
- **Chioris:** Té negro, pétalos de rosa, manzana y canela.
- **Nahuatl:** Té ololong con ananá y coco.
- **Keluchoz:** manzanilla, naranja, cardomomo, hinojo, zanahoria y menta.
- **Mburucuya:** Tilo, pasionaria, pomelo, lavanda.
- **Chapel:** Rooibos, mandarina, flor de sauco, clavo de olor.

**Precio para consumo: \$6.000**