

Carta Ñu Porá 2024



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
- Casamientos
- Presentaciones / Lanzamientos
- Música en vivo - Espectáculos



SHOWS DE COCINA



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

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. **\$14.500**
- 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. **\$10.200**
- 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. **\$13.200**
- 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. **\$14.200**
- Vegetariano:** (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo) **\$13.900**

SÁNDWICHES TOSTADOS

- Tostado Clásico** **\$10.500**
Pan artesanal tipo baguette, emulsión alimonada, jamón cocido, queso y papas snack.
- De Campo** **\$12.000**
Pan artesanal tipo baguette, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.
- Saludable (apto para vegetarianos)** **\$12.200**
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** **\$5.300**
Croissant grande con jamón cocido, queso tybo, tomate cherry y ciboulette.

Carta / Confeitería



CAFETERÍA

Café chico	\$3.100	Submarino	\$4.500
Cortado chico	\$3.100	Chocolatada fría o caliente	\$3.700
Café en jarrito	\$3.300	Capuchino	\$4.800
Cortado en jarrito	\$3.300	Té clásico / Mate cocido	\$2.900
Café doble	\$3.600	Té con leche	\$3.500
Cortado doble	\$3.600	Infusiones especiales	\$3.500
Capuchinos a la nuestra:		Té Blends Gourmet Motivos	\$5.100
Serrano - Rosa Mosqueta -	\$5.200	Café frío	\$5.500
Naranja - Lavanda.		Café Ñu Porá (con Tía María)	\$5.100

TORTAS - CONFITERÍA

Tentación	\$8.800	Tarta de Ricota y Manzana	\$8.000
Selva Negra	\$8.800	Crumble de Pera y Avellanas	\$8.000
Bombon	\$8.800	Cono de Dulce de leche	\$2.400
Chaja	\$8.800	Alfajor de Chocolate	800
Cheescake	\$8.100	Mafalda	\$2.400
Red Velvet	\$8.100	Medialunas / Facturas c/u	\$1.600
Lemon Pie	\$7.500	Criollitos cada uno	\$1.100

OPCIONES SIN TACC (Consultar disponibilidad)

Lemon pie	\$8.200	Torta selva negra	\$8.200
Crumble manzana y nuez	\$8.200	Torta marquise	\$8.200
Crumble pera y almendra	\$8.200	Chocotorta	\$8.200
Tarta de coco y DDL	\$8.200	Frola de dulce de leche	\$8.200
Tarta de Ricota	\$8.400		

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.	\$5.800
De Durazno: durazno con leche entera y endulzante.	\$5.900
De Frutilla ó Frutos Rojos ó Ananá: frutilla, frutos rojos ó ananá con leche entera y endulzante.	\$7.500
Mix Frutal: leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	\$7.800
De Mango: agua ó jugo de naranjas, mango y endulzante.	\$8.100
Tropical: ananá, mango, melón y durazno con agua o jugo de naranjas.	\$8.100
Banana Split: banana y yogur de vainilla con leche y dulce de leche.	\$8.100
Mix Frutal con Jugo natural de naranja	\$8.300
Adicional leche vegetal	\$1.000

PICADAS

Picada Nú Porá para 4 personas	\$46.000
Picada Nú Porá para 2 personas	\$34.000

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.

\$14.500

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.

\$14.000

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.

\$13.700

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.

\$13.300

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.

\$13.400

Cordura Serrana

Pan de la casa con cordero serrano a las finas hierbas desmenuzado, acompañado de tomates, cebolla agridulce, queso tybo y mix de hojas verdes. Sale con papas fritas.

\$13.600

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.

\$14.300

Hamburguesa Clásica

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

\$13.000

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).

\$12.300

ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas **\$9.400**

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo **\$11.300**

P. fritas con jamón y queso **\$11.200**

Papas con huevo a caballo **\$11.100**

Carta / Restaurante



PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$12.000	\$17.500
ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$13.000	\$20.000
SERRANA: Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$13.200	\$19.000
FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$14.400	\$22.400
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$23.500	\$35.000
4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$15.000	\$23.200
SALTEADITA: Salsa de tomate, mozzarella, verduras salteadas (cebolla, pimientos de colores, zanahoria, berenjenas) aceitunas, semillas y orégano.	\$14.600	\$21.000
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.	\$28.500	\$39.500
NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas.	\$13.500	\$23.500
NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$14.600	\$22.000
TROPICAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, rodajas de ananá, azúcar negro, frutillas y orégano.	\$17.000	\$23.600
ESPECIAL DE ANCHOAS: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$14.700	\$21.000

MENÚ INFANTIL

Precio: \$8.500

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

Carta / Restaurante



PASTAS

Fideos cinta al huevo	\$9.100
Ñoquis de papa	\$9.600
Sorrentinos de calabaza y queso	\$10.500
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$10.500
Agnolottis de Langostino, Ricota y Jengibre	\$12.900
Canelones de carne y verdura	\$10.900
Canelones verdes (verdura y almendras)	\$10.300
Ravioles de ricota con perejil y nuez	\$9.900
Ravioles de ricota con bondiola ahumada	\$9.900

SALSAS PARA COMBINAR

Manteca o aceite de oliva con queso	\$2.800
Crema de leche	\$3.500
Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca	\$5.200
De la quinta: Apto para Veganos. Verduras salteadas (cebolla, pimientos, zanahoria y berenjena), opcional con crema.	\$5.300
Boloñesa: ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimienta y ajo.	\$7.000
Albóndigas en Salsa roja (filetto)	\$7.700
Zeta: Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$12.800
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.	\$13.200
Infinita: langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$14.200

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.	\$21.200
Matambre de nuestra tierra - Matambre de ternera, tomates secos, espárragos, panceta ahumada y crema verde de espárragos.	\$21.500
Cuadril al verdeo - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo.	\$20.500

Carta / Restaurante



PESCADOS

Trucha a la manteca negra	\$17.000
Medallón de Surubí al limón	\$17.000
Lasaña de Trucha: trucha a la manteca negra, ricota y un toque de limón	\$19.000

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Clásica: tomate y lechuga.	\$5.900
Especial: tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro.	\$6.900
Del campo: rúcula, queso reggianito y nuez.	\$7.500
Versátil: (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas.	\$7.800
Nuestra: hojas verdes, cubos de jamón cocido, queso tybo, naranja, frutos secos, tomates cherry, zanahoria y remolacha.	\$8.000
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.	\$9.400
Puré de Papas: Papa, leche, sal, pimienta, nuez moscada y manteca.	\$8.900

OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasañas, Canelones ó Sorrentinos (consultar opciones)	\$13.700
--	-----------------

POSTRES

Antojo furioso: Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces.	\$6.700
Bocha de Helado (de Limón, Chocolate ó Americana)	\$3.900
Frescura de Montaña: Creps de arándanos con frutas flambeadas y helado de mousse de limón.	\$8.200
Flan casero	\$5.000
Adicional porción de dulce de leche o crema	\$1.000
Copa de Duraznos con crema	\$6.400
Copa de Frutillas con crema	\$7.900

Carta / Restaurante



BEBIDAS

<i>Gaseosas x 500 cc.</i>	\$2.500	<i>Cerveza Andes</i>	\$ 7.000
<i>Jugo natural de naranja</i>	\$4.900	<i>Cerveza Isquitipe x litro</i>	\$ 7.700
<i>Aguas Saborizadas x 500 cc.</i>	\$2.300	<i>Cerveza Isquitipe x 730 cc.</i>	\$ 7.000
<i>Agua mineral con o sin gas</i>	\$2.200	<i>Cerveza Corona x 730 cc.</i>	\$ 7.000
<i>Limonada en jarra</i>	\$6.300	<i>Jarra de sangría (1 litro) Malbec</i>	\$ 12.500
<i>Limonada especial en jarra</i>	\$6.900	<i>Jarra de Gancia (1 litro)</i>	\$ 15.000
<i>Cerveza Stella Artois x litro</i>	\$7.800	<i>Jarra de Fernet (1 litro)</i>	\$27.000
<i>Cerveza Goyeneche x 500 cc.</i>	\$5.000	<i>Jarra de Sangría (1 litro) Torrontés</i>	\$12.500

TRAGOS / COCTELERÍA DE AUTOR

<i>Fernet con Coca</i>	\$7.700	<i>Daikiri de frutilla/durazno/ananá</i>	\$10.400
<i>Gancia con limón</i>	\$7.200	<i>Aperol con champagne</i>	\$10.500
<i>Gancia con limón y frutos rojos</i>	\$10.200	<i>Campari con naranja</i>	\$9.900
<i>Gin Tónico clásico</i>	\$9.500	<i>Martini (Clásico o Rosso)</i>	\$8.900
<i>Gin Tónico de frutos rojos</i>	\$9.700	<i>Whisky (medida)</i>	
<i>Gin Tónico Serrano</i>	\$9.600	<i>- J. Walker Black Label</i>	\$19.000
<i>Amarula</i>	\$9.800		

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 - Malbec	\$16.000	Viña de los Delirios - Malbec	\$12.300
Iris - Malbec	\$11.500	Staphyle - Premium Malbec	\$19.500
Iris - Cabernet sauvignon	\$11.500	Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$15.000
Ferraro Wines classic Malbec	\$15.000	Finca Los Corceles - Malbec roble	\$15.500
Ferraro Reserva Malbec	\$17.500	Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$13.700
Mi Terruño Expresión Malbec	\$13.800	Edelmira Reserva - varias cepas	\$16.600
Mi Terruño Reserva Malbec	\$16.000	Goye - Tocai / Chardonnay	\$12.000
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$11.300	Proemio Reserva malbec	\$17.000
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$8.500	Proemio Reserva - Otras cepas	\$15.700
Almandino - Malbec	\$18.900	El Tóxico - Malbec roble	\$14.500
Almandino - Tannat	\$18.900	La Tóxica - Chardonnay	\$14.500
Almandino - Cabernet Franc	\$18.900	La Tóxica - Chenin dulce	\$14.500
Almandino - Sauvignon Blanc	\$18.900	Navira de Terra Camiare - Malbec	\$9.500
Almandino - Malbec Rosé	\$18.900	La Padovana - Malbec 2021	\$16.500
Almandino - Torrontés	\$18.900	La Padovana - Línea Reserva:	
Subliminal - Dulce Natural	\$18.500	▪ Cabernet Sauvignon	\$19.500
		▪ Pinot Noir	\$19.500
		▪ Malbec 2019	\$19.500
		▪ Petit Verdot 2021	\$19.500
		▪ Cabernet Franc 2021	\$19.500
		Copa de vino del día	\$4.000
Champagnes / Espumantes			
Casta de locos - Extra brut	\$25.000		
Casta de locos - Dulce natural	\$25.000		
Mi Terruño - Extra Brut	\$22.000		

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: \$19.500 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: \$25.500 por persona.

Solución 3: Combinado

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

Precio: \$32.000 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: \$22.500 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: \$5.300

Precio para llevar:

- Té Blends Gourmet Motivos 30gr. **\$10.300**