

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

- 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. **\$17.500**
- Citadino:** 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. **\$12.500**
- Natural:** Torre de hot cake (avena, leche, banana, huevo y cacao amargo) con frutas de estación (peras y manzanas flambeadas con ron y azúcar negro), bananas naturales, reducción cítrica (limón y naranja) y miel, café con leche (opción leche vegetal) y vaso de jugo natural de naranja. **\$16.000**
- 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. **\$17.200**
- Vegetariano:** (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo) **\$16.800**

SÁNDWICHES TOSTADOS

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

Carta / Confeitería



CAFETERÍA

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

TORTAS - CONFITERÍA (Consultar alternativas)

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

OPCIONES SIN TACC (Consultar alternativas)

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

Carta / Confitería



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

PICADAS

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Picada Nú Porá para 4 personas | \$56.600 |
| Picada Nú Porá para 2 personas | \$42.000 |

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.

\$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 |
|--|----------|----------|
| MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano. | \$14.100 | \$21.700 |
| ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas. | \$16.500 | \$25.200 |
| SERRANA: Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano. | \$15.200 | \$23.400 |
| FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano. | \$17.800 | \$27.400 |
| DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas. | \$28.000 | \$43.000 |
| 4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano. | \$18.600 | \$28.600 |
| 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. | \$31.700 | \$48.800 |
| NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas. | \$19.000 | \$29.000 |
| NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal. | \$17.600 | \$27.100 |
| ESPECIAL DE ANCHOAS: 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 |
| Ravioles de ricota con perejil y nuez | \$11.800 |
| Ravioles de ricota con bondiola ahumada | \$11.800 |

SALSAS PARA COMBINAR

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

CARNES ROJAS

| | |
|--|----------|
| Medallones de lomo a la mediterránea - Lomo de ternera en reducción de malbec agridulce con salteado de tomate cherry, champiñones, panceta, hojas verdes y papas noisette. | \$26.800 |
| Cuadril al verdeo - 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 agri dulce, 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 |
| | | 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 |
| 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 | | |

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