

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. **\$18.500**
- 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. **\$13.200**
- Natural:** 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. **\$17.000**
- 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. **\$18.200**
- Vegetariano:** (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo) **\$18.000**

SÁNDWICHES TOSTADOS

- Tostado Clásico** **\$13.200**
Pan artesanal tipo baguette, emulsión alimonada, jamón cocido, queso y papas snack.
- De Campo** **\$15.400**
Pan artesanal tipo baguette, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.
- Saludable (apto para vegetarianos)** **\$15.400**
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** **\$7.300**
Croissant grande con jamón cocido, queso tybo, tomate cherry y ciboulette.

Carta / Confeitería



CAFETERÍA

Café chico	\$3.800	Submarino	\$5.700
Cortado chico	\$3.800	Chocolatada fría o caliente	\$4.600
Café en jarrito	\$4.200	Capuchino	\$6.000
Cortado en jarrito	\$4.200	Té clásico / Mate cocido	\$3.700
Café doble	\$4.400	Té con leche	\$4.400
Cortado doble	\$4.400	Infusiones especiales	\$4.200
Capuchinos a la nuestra:		Té Blends Gourmet Motivos	\$6.300
Serrano - Rosa Mosqueta -	\$6.700	Café frío	\$7.300
Naranja - Lavanda.		Café Ñu Porá (con Tía María)	\$6.700

TORTAS - CONFITERÍA (Consultar alternativas)

Selva Morada	\$11.500	Crumble de Pera y Avellanas	\$10.300
Selva Negra	\$11.500	Cono de Dulce de leche	\$3.300
Bombon de Malbec	\$11.500	Alfajor de Chocolate	\$6.200
Chaja	\$11.500	Súper Croissant (c/ DDL o ganache de chocolate)	\$7.300
Tiramisú	\$11.500		
Red Velvet	\$11.500		
Lemon Pie	\$11.500		

OPCIONES SIN TACC (Consultar alternativas)

Lemon pie	\$10.700	Torta selva negra	\$10.700
Crumble manzana y nuez	\$10.700	Torta marquise	\$10.700
Crumble pera y almendra	\$10.700	Chocotorta	700
Tarta de coco y DDL	\$10.700	Frola de dulce de leche	700
Tarta de Ricota	\$10.700		

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.	\$7.000
De Durazno: durazno con leche entera y endulzante.	\$7.200
De Frutilla ó Frutos Rojos ó Ananá: frutilla, frutos rojos ó ananá con leche entera y endulzante.	\$9.300
Mix Frutal: leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	\$9.700
De Mango: agua ó jugo de naranjas, mango y endulzante.	\$10.000
Tropical: ananá, mango, melón y durazno con agua o jugo de naranjas.	\$9.900
Banana Split: banana y yogur de vainilla con leche y dulce de leche.	\$10.000
Mix Frutal con Jugo natural de naranja	\$10.100

PICADAS

Picada Nú Porá para 4 personas	\$59.500
Picada Nú Porá para 2 personas	\$44.100

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.

\$19.000

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.

\$18.200

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.

\$17.500

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.

\$17.900

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.

\$17.300

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.

\$19.600

Hamburguesa Clásica

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

\$18.400

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).

\$16.000

ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas **\$11.000**

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo **\$13.200**

P. fritas con jamón y queso **\$13.200**

Papas con huevo a caballo **\$13.300**

Carta / Restaurante



PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$14.800	\$22.800
ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$17.300	\$26.500
SERRANA: Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$16.000	\$24.600
FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$18.700	\$28.800
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$29.500	\$45.200
4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$19.500	\$30.000
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.	\$33.300	\$51.300
NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas.	\$20.000	\$30.500
NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$18.500	\$28.500
ESPECIAL DE ANCHOAS: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$17.800	\$27.300

MENÚ INFANTIL

Precio: \$11.300

- **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	\$11.700
Ñoquis de papa	\$11.900
Sorrentinos de calabaza y queso	\$13.400
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$13.500
Agnolottis de Langostino, Ricota y Jengibre	\$16.500
Canelones de carne y verdura	\$13.000
Canelones verdes (verdura y almendras)	\$14.000
Lasagna de carne y verdura con Filetto (ternera, cebolla, ajo, pimiento, queso crema, acelga, espinaca, ricota, jamón cocido y queso tybo)	\$16.500

SALSAS PARA COMBINAR

Manteca o aceite de oliva con queso	\$3.500
Crema de leche	\$4.300
Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca	\$6.200
Vegetal: Zapallo brasilero y calabacín horneados con aceite de oliva y finas hierbas, con brócoli y coliflor. (Apto vegano) Opcional con crema.	\$6.700
Boloñesa: ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimiento y ajo.	\$8.800
Albóndigas en Salsa roja (filetto)	\$9.700
Zeta: Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$16.000
Mar picado: salsa picante elaborada a base de salsa roja con frutos de mar (langostinos, calamar, aleta de calamar, mejillones, etc.) ajo, cebolla, pimiento, sal pimienta y ají.	\$16.600
Infinita: langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$17.800

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.	\$28.200
Cuadril al verdeo - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo y papas noisette.	\$26.500

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). **\$21.600**

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Especial: tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro. **\$8.600**

Del campo: rúcula, queso reggiano y nuez. **\$9.700**

Versátil: (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas. **\$10.000**

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. **\$11.700**

Puré de Papas: Papa, leche, sal, pimienta, nuez moscada y manteca. **\$11.300**

OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasañas, Canelones ó Sorrentinos (consultar opciones) **\$17.300**

POSTRES

Antojo furioso: Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces. **\$8.400**

Flan casero de huevo **\$6.300**

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

Copa de Duraznos con crema **\$8.800**

Carta / Restaurante



BEBIDAS

Gaseosas x 500 cc.	\$2.900	Cerveza Andes	\$ 8.300
Coca vidrio x 350 cc.	\$2.700	Cerveza Heineken	\$ 9.200
Jugo natural de naranja	\$5.800	Jarra de sangría (1 litro) Malbec	\$ 15.200
Aguas Saborizadas x 500 cc.	\$2.700	Jarra de Gancia (1 litro)	\$ 17.800
Agua mineral con o sin gas	\$2.600	Jarra de Fernet (1 litro)	\$31.900
Limonada en jarra	\$7.100	Jarra de Sangría (1 litro) Torrontés	\$15.000
Limonada especial en jarra	\$8.000	Cerveza Goyeneche x 500 cc.	\$5.900
Cerveza Stella Artois x litro	\$9.200	Cerveza Jagger x 500 cc.	\$6.400

TRAGOS / COCTELERÍA DE AUTOR

Fernet con Coca	\$9.300	Daikiri de frutilla/durazno/ananá	\$12.300
Gancia con limón	\$8.900	Aperol con champagne	\$12.600
Gancia con limón y frutos rojos	\$11.400	Campari con naranja	\$11.700
Gin Tónico clásico	\$11.500	Martini (Clásico o Rosso)	\$10.700
Gin Tónico de frutos rojos	\$11.800	Whisky (medida)	
Gin Tónico Serrano	\$11.700	- J. Walker Black Label	\$12.600
Amarula	\$12.300		

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	\$28.900	Viña de los Delirios - Malbec	\$19.500
Casta de locos - Chardonnay	\$28.900	Staphyle - Premium Malbec	\$25.800
Casta de locos - Malbec	\$28.900	Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$19.900
Casta de locos - Blend	\$28.900	Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$18.500
Ferraro Wines classic Malbec	\$18.800	Edelmira Reserva - varias cepas	\$20.500
Ferraro Reserva Malbec	\$22.600	Goye - Tocai / Chardonnay	\$16.800
		Proemio Reserva malbec	\$21.000
		Proemio Reserva - Otras cepas	\$21.000
Mi Terruño Expresión Malbec Mi	\$19.500	El Tóxico - Malbec roble	\$20.500
Terruño Reserva Malbec	\$27.700	La Tóxica - Chardonnay	\$20.500
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$19.500	La Tóxica - Chenin dulce	\$20.500
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$10.700	Navira de Terra Camiare - Malbec	\$14.700
		La Padovana - Malbec 2021	\$18.800
		La Padovana - Línea Reserva:	
Subliminal - Dulce Natural	\$21.500	▪ Cabernet Sauvignon	\$24.700
		▪ Pinot Noir	\$24.700
		▪ Malbec 2019	\$24.700
		▪ Petit Verdot 2021	\$24.700
		▪ Cabernet Franc 2021	\$24.700
Champagnes / Espumantes			
Casta de locos - Pinot Noir	\$37.800		
Mi Terruño - Extra Brut	\$30.500		
Enhorabuena - Extra Brut	\$35.200		
Navarro Correa - Extra Brut	\$39.500		
Vino espumoso Gea - Extra Brut	\$38.400		

Copa de vino del día \$5.800

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: \$30.500 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: \$38.500 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: \$32.500 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: \$6.300