

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 / Confitería



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.	\$19.700
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.	\$14.100
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.	\$18.700
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.	\$19.500
Vegetariano: (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo)	\$19.200

SÁNDWICHES TOSTADOS

Tostado Clásico Pan artesanal tipo baguette, emulción alimonada, jamón cocido, queso y papas snack.	\$14.700
De Campo Pan artesanal tipo baguette, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.	\$17.000
Saludable (apto para vegetarianos) 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.	\$15.900
Súper Croissant Croissant grande con jamón cocido, queso tybo, tomate cherry y ciboulette.	\$8.900

Carta / Confitería



CAFETERÍA

Café chico	\$4.100	Submarino	\$6.200
Cortado chico	\$4.100	Chocolatada fría o caliente	\$5.000
Café en jarrito	\$4.600	Capuchino	\$6.500
Cortado en jarrito	\$4.600	Té clásico / Mate cocido	\$4.000
Café doble	\$4.800	Té con leche	\$4.800
Cortado doble	\$4.800	Infusiones especiales	\$4.600
Capuchinos a la nuestra:		Té Blends Gourmet Motivos	\$6.900
Serrano - Rosa Mosqueta -	\$7.300	Café frío	\$7.900
Naranja - Lavanda.		Café Ñu Porá (con Tía María)	\$7.500

TORTAS - CONFITERÍA (Consultar alternativas)

Selva Morada	\$15.700	Crumble de Pera y Avellanas	\$15.700
Selva Negra	\$15.700	Cono de Dulce de leche	\$3.400
Matilda	\$15.700	Alfajor de Chocolate	\$6.500
Chaja	\$15.700	Súper Croissant (c/ DDL o ganache de chocolate)	\$9.100
Marquise	\$15.700		
Red Velvet	\$15.700		
Lemon Pie	\$15.000		

OPCIONES SIN TACC (Consultar alternativas)

Lemon pie	\$11.200	Torta selva negra	\$11.200
Crumble manzana y nuez	\$11.200	Torta marquise	\$11.200
Crumble pera y almendra	\$11.200	Chocotorta	\$11.200
Tarta de coco y DDL	\$11.200	Frola de dulce de leche	\$11.200
Tarta de Ricota	\$11.200		

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.	\$7.600
De Durazno: durazno con leche entera y endulzante.	\$7.800
De Frutilla o Frutos Rojos o Ananá: frutilla, frutos rojos o ananá con leche entera y endulzante.	\$10.000
Mix Frutal: leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	\$10.400
De Mango: agua ó jugo de naranjas, mango y endulzante.	\$10.700
Tropical: ananá, mango, melón y durazno con agua o jugo de naranjas.	\$10.500
Banana Split: banana y yogur de vainilla con leche y dulce de leche.	\$10.700
Mix Frutal con Jugo natural de naranja	\$10.800

PICADAS

Picada Nú Porá para 4 personas	\$64.500
Picada Nú Porá para 2 personas	\$47.900

Salame de la colonia, jamón cocido, jamón crudo, lomito ahumado, bondiola, mortadela, variedad de quesos duros, escabeche de verduras, agri dulce 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.

\$21.600

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 chimí, mayonesa casera y rúcula. Sale con papas fritas.

\$21.000

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 papas fritas.

\$20.000

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.

\$20.500

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.

\$19.000

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.

\$20.800

Hamburguesa Clásica

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

\$19.500

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).

\$17.200

ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas

\$12.000

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo

\$14.600

P. fritas con jamón y queso

\$14.600

Papas con huevo a caballo

\$13.800

Carta / Restaurante



PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$16.700	\$26.000
ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$19.400	\$30.000
SERRANA: Cebolla salteada, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$18.100	\$29.000
FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$22.000	\$32.400
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$31.500	\$48.100
4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$20.300	\$31.000
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.	\$34.500	\$53.000
NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano, reggianito gratinado y frutillas frescas.	\$22.500	\$35.000
NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$21.500	\$31.000
ESPECIAL DE ANCHOAS: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$20.000	\$31.000

MENÚ INFANTIL

Precio: \$13.000

- **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	\$12.000
Ñoquis de papa	\$12.400
Sorrentinos de calabaza y queso	\$13.900
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$14.000
Agnolottis de Langostino, Ricota y Jengibre	\$17.000
Canelones verdes (verdura, almendras y ricota)	\$14.500
Lasagna de carne y verdura con Filetto (ternera, cebolla, ajo, pimienta, queso crema, acelga, espinaca, ricota, jamón cocido y queso tybo)	\$20.000

SALSAS PARA COMBINAR

Manteca o aceite de oliva con queso	\$4.000
Crema de leche	\$4.800
Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca	\$6.200
Vegetal: Zapallo brasileiro y calabacín horneados con aceite de oliva y finas hierbas, con brócoli y coliflor. (Apto vegano) Opcional con crema.	\$7.000
Boloñesa: ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimienta y ajo.	\$10.000
Albóndigas en Salsa roja (filetto)	\$9.900
Zeta: Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$17.100
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.	\$17.900
Infinita: langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$20.000

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.	\$33.000
Cuadril al verdeo - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo y papas noisette.	\$32.000

Carta / Restaurante



PESCADOS

Trucha a la manteca negra: salteado en manteca de pimienta negra, condimentos y papas noisette.	\$27.000
Trucha a la tropical: con limón, ananá y papas noisette	\$32.000
Trucha a la mediterranea: reducción de malbec agrodulce con salteado de tomate cherry, champiñones, panceta, hojas verdes y papas noisette.	\$32.000
Trucha al verdeo: Crema de leche y verdeo salpimentado.	\$32.000

ENSALADAS Y GUARNICIONES

Especial: tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro.	\$10.000
Del campo: rúcula, queso reggianito y nuez.	\$11.500
Versátil: (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas.	\$13.000
Preferida: Rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso, lechuga, tomates cherry, zanahoria, remolacha y cebolla agrodulce, se acompaña con una salsita de mostaza, pimienta y miel.	\$15.000
Puré de Papas: Papa, leche, sal, pimienta, nuez moscada y manteca.	\$12.500

OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasañas, Canelones o Sorrentinos (consultar opciones)	\$18.000
--	-----------------

POSTRES

Antojo furioso: Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces.	\$10.000
Flan casero de huevo	\$6.500
Adicional porción de dulce de leche o crema	\$2.000
Copa de Duraznos con crema	\$9.000
Copa de Frutillas con crema	\$12.000

Carta / Restaurante



BEBIDAS

Gaseosas x 500 cc.	\$3.000	Cerveza Andes	\$ 8.300
Jugo natural de naranja	\$6.000	Cerveza Heineken	\$ 9.200
Aguas Saborizadas x 500 cc.	\$2.900	Jarra de sangría (1 litro) Malbec	\$ 15.500
Agua mineral con o sin gas	\$2.600	Jarra de Gancia (1 litro)	\$ 18.200
Limonada en jarra	\$8.200	Jarra de Fernet (1 litro)	\$32.300
Limonada especial en jarra	\$9.500	Jarra de Sangría (1 litro) Torrontés	\$15.500
Cerveza Stella Artois x litro	\$9.200	Cerveza Goyeneche x 500 cc.	\$6.500

TRAGOS / COCTELERÍA DE AUTOR

Fernet con Coca	\$10.000	Daikiri de frutilla/durazno/ananá	\$12.800
Gancia con limón	\$9.400	Aperol con champagne	\$13.100
Vermut Ajenjo Clásico	\$9.100	Campari con naranja	\$12.300
Gancia con limón y frutos rojos	\$11.900	Martini (Clásico o Rosso)	\$11.200
Gin Tónico clásico	\$12.000	Whisky (medida)	
Gin Tónico de frutos rojos	\$12.800	- J. Walker Black Label	\$13.400
Gin Tónico Serrano	\$12.400		
Amarula	\$13.000		
Lemon Champ	\$12.800		

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 / Ferraro / Staphyle

Mi Terruño Expresión Malbec	\$19.500
Mi Terruño Reserva Malbec	\$29.000
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$19.500
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$11.500

Goye - Chardonnay	\$16.800
Proemio Reserva - Otras cepas	\$21.000
La Tóxica - Chenin dulce	\$22.500

Subliminal - Dulce Natural	\$21.500
Durigutti HD Clásico	\$30.000
Durigutti Etiqueta Negra	\$28.000

Staphyle Reserva Premium	\$29.000
Ferraro Wines Classic Malbec	\$30.000

Champagnes / Espumantes

Espumante Canciller Blend Dulce / Extra Brut	\$28.000
Enhorabuena - Extra Brut	\$35.200
Vino espumoso Gea - Extra Brut	\$38.400

Copa de vino del día	\$6.000
----------------------	---------

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.
- Cupo mínimo 10 personas.

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

Solución 1: Pizza Libre

Ocho variedades de Pizza seleccionadas: Mozzarella, Especial, Serrana, Fresca, 4 Quesos, Napolitana, Especial con Anchoas y la Nuestra.

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

Precio: \$20.000 por persona.

Solución 2: Cazuelas

Cazuela de Pollo y Crema con crocante de frutos secos o de Ternera con Champiñones y crema o Mixta. Uno de los platos más sabrosos y clásicos, para que puedan disfrutar todos.

Se acompaña con pancitos de la casa y 1 limonada clásica o 1 cerveza cada 3 personas.

Precio: \$25.000 por persona.

Solución 3: Pata Flambeada de ternera, cerdo o mixta

Pancitos caseros, verduras frescas y asadas (lechuga, tomate, rúcula, cebolla y tomates caramelizados, berenjenas ahumadas) + 7 salsas artesanales (queso crema y verdeo, mayonesa, alioli, chimi casero, cremas de aceitunas, berenjenas y morrón ahumado).

Incluye 1 limonada clásica o cerveza cada 3 personas.

Precio: \$25.000 por persona.

Solución 4: Meri-cena

MIX DE BOCADITOS DULCES: Tarteletas con crema y frutas, mini muffins, scones de zanahoria y queso, mantecados y alfajorcitos.

MIX DE BOCADITOS SALADOS: Mini sándwiches de campo, pizzetas (muza, especial con jamón y 4 quesos), mini hamburguesitas y mini picada.

BEBIDAS: Incluye 1 jarra de limonada cada 3 personas + 1 infusión por persona (té, café, café con leche, chocolatada o mate cocido).

Precio: \$30.000 por persona.

Solución 5: Juvenil

Hamburguesas o choripanes con papas fritas.

Incluye 1 jarra de Coca o bebida saborizada cada 3 personas.

Precio: \$20.000 por persona.

Solución 6: Combinado

Entrada: Picada de la casa + una opción a elección (Solución 1, 2, 3 o 5).

Precio: \$32.000 por persona.

Carta / **Confitería**



Té Blends Gourmet Motivos

- **Iduna:** Hebras de Té Negro, Avellana, Maní, Malta Caramel, Algarroba.
- **Ilawi:** Hebras de Té verde, Naranja, Pomelo, Limón, Romero.
- **Genmaicha:** Hebras de Té Verde, Arroz Tostado, Malta Biscuit.
- **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.
- **Chapel:** Rooibos, mandarina, flor de sauco, clavo de olor.

Precio para consumo: \$6.900