

# 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

|  |                 |
|--|-----------------|
| <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 untarable, 1 vaso de jugo natural de naranja exprimido, café con leche o infusiones serranas con menta y peperina. | <b>\$19.700</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>\$14.100</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>\$18.700</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>\$19.500</b> |
| <b>Vegetariano:</b> (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo)  | <b>\$19.200</b> |

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

## TORTAS - CONFITERÍA

(Consultar alternativas)

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

## OPCIONES SIN TACC

(Consultar alternativas)

|                         |                 |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| Lemon pie               | <b>\$11.200</b> | Torta selva negra       | <b>\$11.200</b> |
| Crumble manzana y nuez  | <b>\$11.200</b> | Torta marquisse         | <b>\$11.200</b> |
| Crumble pera y almendra | <b>\$11.200</b> | Chocotorta              | <b>\$11.200</b> |
| Tarta de coco y DDL     | <b>\$11.200</b> | Frola de dulce de leche | <b>\$11.200</b> |
| Tarta de Ricota         | <b>\$11.200</b> |                         |                 |

# 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.

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

## PICADAS

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| <b>Picada Nú Porá para 4 personas</b> | <b>\$64.500</b> |
| <b>Picada Nú Porá para 2 personas</b> | <b>\$47.900</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.**

# Carta / Restaurante

20  23

CONFITERÍA  
ÑU PORÁ

## 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 nalgas 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.

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

## MENÚ INFANTIL

Precio: **\$13.000**

- **Hamburguesa Infantil:** Armala a tu gusto: Pan de papa, mayonesa casera, kétchup, 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  | \$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, pimiento, queso crema, acelga, espinaca, ricota, jamón cocido y queso tybo) | \$20.000 |

## SALSAS PARA COMBINAR

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

## 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. | \$33.000 |
| <b>Cuadril al verdeo</b> - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo y papas noisette.   | \$32.000 |

# Carta / Restaurante



## PESCADOS

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

## ENSALADAS Y GUARNICIONES

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

## OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

|  |          |
|--|----------|
| <b>Lasañas, Canelones o Sorrentinos</b> (consultar opciones) | \$18.000 |
|--|----------|

## POSTRES

|  |          |
|--|----------|
| <b>Antojo furioso:</b> Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces. | \$10.000 |
| <b>Flan casero de huevo</b>  | \$6.500  |
| <b>Adicional porción de dulce de leche o crema</b>   | \$2.000  |
| <b>Copa de Duraznos con crema</b>  | \$9.000  |
| <b>Copa de Frutillas con crema</b>   | \$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 | Goye - Chardonnay             | \$16.800 |
| Mi Terruño Reserva Malbec    | \$29.000 | Proemio Reserva - Otras cepas | \$21.000 |
| Mi Terruño Uvas - Varietales | \$19.500 | La Tóxica - Chenin dulce      | \$22.500 |
| Mi Terruño Uvas Malbec 3/8   | \$11.500 |                               |          |

|                            |          |                              |          |
|----------------------------|----------|------------------------------|----------|
| Subliminal - Dulce Natural | \$21.500 | Staphyle Reserva Premium     | \$29.000 |
| Durigutti HD Clásico       | \$30.000 | Ferraro Wines Classic Malbec | \$30.000 |
| Durigutti Etiqueta Negra   | \$28.000 |                              |          |

## Champagnes / Espumantes

|                                |          |                      |         |
|--------------------------------|----------|----------------------|---------|
| Espumante Canciller Blend      | \$28.000 |                      |         |
| Dulce / Extra Brut             |          |                      |         |
| Enhorabuena - Extra Brut       | \$35.200 | Copa de vino del día | \$6.000 |
| Vino espumoso Gea - Extra Brut | \$38.400 |                      |         |

# 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