

# Ñu Porá 2023



## 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

## EVENTOS ÑU PORÁ

- Cumpleaños - todos los jueves con las mejores propuestas
- Reuniones de trabajo
- Eventos empresariales
- Aniversarios
- Presentaciones

En la sección Eventos de nuestra página web encontrarán diferentes soluciones para facilitar la organización.

## IMPORTANTE:

**Recomendamos a nuestros clientes registrar su reserva en forma previa para facilitar la atención y que los podamos esperar con la mesa lista.**

Reservas exclusivamente al **WhatsApp 3543 6 19866** con los siguientes datos: **Nombre completo, hora de puntual de llegada y cantidad de personas.**

# Carta / Confeitería



## 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 centeno o 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.	<b>\$5.000</b>
<b>Citadino:</b> Café con leche doble o infusiones serranas o té negro, 2 medias lunas 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.	<b>\$3.900</b>
<b>Natural:</b> Torre de hot cake (avena, leche y huevo) con frutas de estación y miel, café con leche (opción vegetal) y vaso de jugo natural.	<b>\$4.700</b>
<b>Proteico:</b> Yogur con chía, nueces y banana, 2 rodajas de pan de semillas casero con revuelto de huevo, rodajas de tomate con aceite de oliva orégano y semillas + vaso de jugo natural de naranja.	<b>\$4.900</b>
<b>Vegetariano:</b> (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo)	<b>\$5.100</b>

## SÁNDWICHES TOSTADOS

<b>Tostado Clásico</b> Pan artesanal, jamón cocido, queso y papas snack.	<b>\$3.900</b>
<b>De Campo</b> Pan de campo, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.	<b>\$4.200</b>
<b>Saludable (apto para vegetarianos)</b> Pan blanco con semillas, mayonesa de zanahoria y ajo, berenjenas, anillos de cebolla morada y zucchinis horneados con aceite de oliva y romero, repollo morado, tomate, hojas verdes de estación, queso tybo, huevo revuelto y papas snack.	<b>\$4.000</b>
<b>Súper Croissant</b> Croissant grande con jamón cocido, queso, tomate cherry y ciboulette.	<b>\$2.000</b>

# Carta / Confeitería



## CAFETERÍA

Café chico	\$1.200	Submarino	\$1.700
Cortado chico	\$1.200	Chocolatada fría o caliente	\$1.300
Café en jarrito	\$1.300	Capuchino	\$1.900
Cortado en jarrito	\$1.300	Te clásico / Mate cocido	\$1.200
Café doble	\$1.400	Te con leche	\$1.300
Cortado doble	\$1.400	Infusiones especiales	\$1.300
Café Serrano (con almíbar de menta y peperina)	\$1.700	Café frío	\$1.900
Café de pétalos de rosa	\$1.700	Café Ñu Porá (c/Tía María)	\$1.900

## CONFITERÍA - TORTAS

Chocotorta	\$2.900	Alfajor de chocolate	\$900
Marquise	\$2.900	Torta carrot cake	\$2.900
Cheesecake	\$2.900	Red velvet	\$2.900
Key lime	\$2.900	Caprichosa moka	\$2.900
Lemon pie	\$2.900		
Cono de dulce de leche	\$ 900	Crumble de manzana / pera	\$2.900
Selva negra	\$3.000	Tiramisú	\$2.900
Matilda	\$2.900	Facturas / medialunas c/u	\$ 600
		Criollitos cada uno	\$ 350

## OPCIONES SIN TACC

Lemon pie	\$2.900	Torta selva negra	\$2.900
Crumble manzana y nuez	\$2.900	Torta marquise	\$2.900
Crumble pera y almendra	\$2.900	Chocotorta	\$2.900
Tarta de coco y d. de leche	\$2.900	Frola de dulce de leche	\$2.900
Tarta de ricotta	\$2.900		

# Carta / Confeitería



## LICUADOS DE FRUTAS

Se puede sustituir la leche entera por 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>\$2.400</b>
<b>De Durazno:</b> durazno con leche entera y endulzante	<b>\$2.600</b>
<b>De Frutilla o Frutos Rojos o Ananá:</b> frutilla o frutos rojos con leche entera y endulzante	<b>\$3.200</b>
<b>Mix de Frutas:</b> leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante	<b>\$3.200</b>
<b>Mix de Frutas con Jugo de natural de naranja</b>	<b>\$3.500</b>
<b>Adicional leche vegetal</b>	<b>\$350</b>

## PICADAS

<b>Picada Nú Porá para 4 personas</b>	<b>\$11.900</b>
<b>Picada Nú Porá para 2 personas</b>	<b>\$7.800</b>

Salame de la colonia, jamón cocido, jamón crudo, lomito ahumado, bondiola, panceta ahumada, variedad de quesos duros, escabeche de verduras, agridulce de cebolla, aceitunas, quesos crema saborizado, y sabrosas combinaciones para disfrutar. Incluye 8 rodajas de pan de campo, grisines y papas a caballo.

**Descartable para llevar:** Nuestras picadas son abundantes, por lo que también les ofrecemos la opción de prepararles lo que sobre para llevar a su casa y seguir disfrutando.

**\$150**

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



## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

<b>Caprichoso</b> Pan de la casa con tapa de nalga de ternera a la plancha, 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.	<b>\$5.300</b>
<b>Bondiolino</b> 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.	<b>\$5.100</b>
<b>Criollo</b> 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.	<b>\$5.000</b>
<b>Enigmático</b> Pan artesanal untado en mostaza y miel, con rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso horneadas, con lechuga, tomate y rabanitos en vinagreta dulce.	<b>\$4.800</b>
<b>Hamburguesa Ñupo</b> Pan de la casa, doble hamburguesa de ternera, alioli casero, ketchup, crocante de panceta ahumada, queso cheddar, huevo, aros de cebolla morada, repollo y tomate. Sale con papas fritas.	<b>\$5.000</b>
<b>Hamburguesa Clásica</b> Pan de la casa, mayonesa casera, ketchup, hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, huevo, queso tybo, y papas fritas.	<b>\$4.600</b>
<b>Hamburguesa Vegetal</b> Pan de la casa, alioli de zanahoria, hamburguesa de garbanzo (elaboración propia), salteado de verduras (cebolla, pimientos R y V) zanahoria y berenjena con papas fritas. (Vegetariano opcional queso tybo y huevo).	<b>\$4.000</b>

## ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas	<b>\$3.800</b>	Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo	<b>\$4.700</b>
P. fritas con jamón y queso	<b>\$4.800</b>	Papas con huevo a caballo	<b>\$4.600</b>

# Carta / Restaurante



## PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
<b>MOZZARELA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$3.400	\$4.600
<b>ESPECIAL:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, jamón cocido, morrones y aceitunas.	\$3.700	\$6.100
<b>SERRANA:</b> Cebolla salteada con sal, pimienta y orégano, queso fresco, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$3.800	\$6.200
<b>FRESCA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$4.000	\$6.400
<b>DEL BOSQUE:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$4.800	\$7.700
<b>4 QUESOS:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$4.200	\$6.500
<b>SALTEADITA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, verduras salteadas (cebolla, pimientos de colores, zanahoria, berenjenas) aceitunas, semillas y orégano.	\$4.100	\$6.000
<b>MAR:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, frutos de mar (langostinos pelados, calamar, aletas de calamar y mejillones) salteados con ajo, jengibre y limón, aceitunas y orégano.	\$6.400	\$9.900
<b>NUESTRA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano y reggianito gratinado	\$3.900	\$6.300
<b>NAPOLITANA:</b> Salsa de tomate, mozzarella, queso fresco, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$3.900	\$6.000
<b>TROPICAL:</b> Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, rodajas de ananá, azúcar negro, cerezas y orégano.	\$4.000	\$6.500
<b>Calzone de chorizo a la pomarola;</b> Una elaboración especial que se arma en el momento para que salga en el punto justo.	\$6.200	\$9.500

**Descartable para llevar:** Nuestras pizzas son abundantes, por lo que también les ofrecemos la opción de prepararles lo que sobre para llevar a su casa y seguir disfrutando. **\$150**

**Jueves de Pizza Libre:** Cada jueves nuestro equipo de cocina elabora pizzas de diferentes variedades, apelando a la creatividad y la búsqueda de sabores nuevos y tentadores. De esta manera ofrecemos, a grupos de más de 5 personas, la posibilidad de degustar diferentes tipos de variedades hasta que estén satisfechos.

El precio por persona es \$4.900 e incluye una limonada casera o cerveza Quilmes cada 3 comensales. Se requiere reserva previa. No es válido para los jueves que son feriados.

# Carta / Restaurante



## PASTAS

Fideos cinta al huevo	\$3.500
Ñoquis de papa	\$3.900
Sorrentinos de calabaza y queso	\$4.100
Sorrentinos de ricota, jamón y nuez	\$4.200
Sorrentinos capresse	\$4.000
Canelones de carne y verdura	\$4.100
Canelones de espinaca y almendras	\$3.900
Ravioles de ricota con perejil y nuez	\$3.800
Ravioles de ricota con bondiola ahumada	\$3.900

## SALSAS PARA COMBINAR

<b>Manteca o aceite de oliva con queso</b>	\$850
<b>Crema de leche</b>	\$1.200
<b>Boloñesa:</b> ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimiento y ajo.	\$2.700
<b>Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca</b>	\$1.800
<b>Zeta:</b> Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$3.700
<b>De la quinta:</b> apto. veganos. Verduras salteadas (cebolla, pimiento, zanahoria y berenjena) opcional con crema.	\$2.000
<b>Infinita:</b> langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$4.500
<b>Mar picado:</b> salsa picante elaborada a base de salsa roja con frutos de mar (langostinos, calamar, aleta de calamar y mejillones) ajo, cebolla, pimiento, sal pimienta y ají.	\$4.300

## CARNES ROJAS

<b>Medallones de lomo a la mediterránea</b> - Lomo de ternera en espejo de malbec con tomate cherry, hojas verdes, hongos champiñones y panceta.	\$6.300
<b>Bondiola de cerdo a la nuestra</b> - Rellena con ananá y cascaritas de cítricos bañada en frutos rojos.	\$6.200
<b>Cuadril al verdeo</b> - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo	\$5.900

# Carta / Restaurante



## PESCADOS

Trucha a la manteca negra	\$5.900
Medallón de Surubí	\$5.900

## ENSALADAS

<b>Clásica:</b> tomate y lechuga.	\$1.900
<b>Especial:</b> tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro.	\$2.000
<b>Del campo:</b> rúcula, queso reggianito y nuez.	\$2.300
<b>Versátil:</b> (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas.	\$2.500
<b>Nuestra:</b> hojas verdes, cubos de jamón cocido, queso tybo, naranja, frutos secos, tomates cherry, zanahoria y remolacha.	\$2.800

## OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasagna de jamón y queso / L. de berenjenas	\$5.200
Canelones de carne y verdura / de ricotta y espinaca	\$4.900
Canelones de choclo y ricotta / de berenjenas	\$4.900

## POSTRES

<b>Postre helado Wöllen</b> - variedades: <i>chocotorta / mousse tricolor / mousse de chocolate/cheesecake / tiramisú / marquise</i>	\$1.900
<b>Bombón Suizo / Almendrado / Crocante</b>	\$1.600
<b>Flan casero de la nona</b> - <i>Flan de huevo</i>	\$1.900
<b>Adicional porción de dulce de leche o crema</b>	\$250
<b>Copa de frutillas con crema</b>	\$2.400



# Carta / Restaurante



## BEBIDAS

<i>Gaseosas x 500 cc.</i>	<b>\$1.000</b>	<i>Cerveza Brahma</i>	<b>\$3.000</b>
<i>Jugo natural de naranja</i>	<b>\$2.300</b>	<i>Cerveza Andes</i>	<b>\$3.600</b>
<i>Aguas saborizadas</i>	<b>\$1.000</b>	<i>Cerveza Isquitipe x litro</i>	<b>\$3.400</b>
<i>Agua mineral con o sin gas</i>	<b>\$1.000</b>	<i>Cerveza Isquitipe x 730 cc</i>	<b>\$2.900</b>
<i>Limonada de cítricos en jarra</i>	<b>\$3.100</b>	<i>Cerveza Isquitipe x 500 cc.</i>	<b>\$2.100</b>
<i>Cerveza Quilmes</i>	<b>\$3.000</b>	<i>Cerveza Isquitipe x 355 cc.</i>	<b>\$1.900</b>
<i>Cerveza Stella Artois</i>	<b>\$3.300</b>	<i>Cerveza Jagger Premium 500 cc.</i>	<b>\$2.400</b>
<i>Jarra de sangría (1 litro)</i>	<b>\$4.200</b>	<i>Ipa, Brut Ipa, Irish, Blonde, Sweet Stout</i>	

## TRAGOS

<i>Fernet con Coca</i>	<b>\$3.000</b>	<i>Daikiri de frutilla o durazno</i>	<b>\$3.900</b>
<i>Gancia con limón</i>	<b>\$3.000</b>	<i>Aperol con champagne</i>	<b>\$4.700</b>
<i>Gancia con limón y frutos rojos</i>	<b>\$3.200</b>	<i>Campari con naranja</i>	<b>\$2.900</b>
<i>Gin Tónico clásico</i>	<b>\$3.500</b>	<i>Martini (Clásico o Rosso)</i>	<b>\$2.500</b>
<i>Gin Tónico de frutos rojos</i>	<b>\$3.700</b>	<i>Whisky (medida)</i>	
<i>Gin Tónico Serrano</i>	<b>\$3.600</b>	- <i>Chivas Regal Mizunara</i>	<b>\$3.200</b>
<i>Amarula</i>	<b>\$3.500</b>	- <i>J. Walker Black Label</i>	<b>\$3.900</b>

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	\$5.900	Viña de los Delirios - Malbec	\$5.000
Casta de locos - Chardonnay	\$5.600	Staphyle - Premium Malbec	\$7.500
Iris - Malbec	\$3.900	Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$4.900
Iris - Cabernet sauvignon	\$3.900	Finca Los Corceles - Malbec roble	\$5.900
Dos tipos - Malbec /cab. franc	\$5.900	Santa Julia - Chenín Dulce	\$4.500
Dos tipos - Malbec roble	\$5.900	Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$5.400
Ferraro Wines classic Malbec	\$6.200	Edelmira Reserva - varias cepas	\$6.200
Ferraro Reserva Malbec	\$6.500	Goye - Tocai	\$2.900
Ferrero classic Chardonnay 2022	\$6.200	Proemio Reserva malbec	\$6.900
Mi Terruño Expresión Malbec	\$5.200	Proemio Reserva - Otras cepas	\$6.700
Mi Terruño Reserva Malbec	\$5.400	El Tóxico - Malbec roble	\$4.700
Mi Terruño Reserva Bonarda	\$5.200	La Tóxica - Chardonnay	\$4.700
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$3.900	Anita de 2 puertos - Syrah dulce	\$4.500
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$2.500	Anita de 2 puertos - Cosecha tardía	\$4.500
Almandino - Malbec	\$7.500	La Padovana - Malbec 2021	\$6.200
Almandino - Tannat	\$7.500	<b>La Padovana - Línea Reserva:</b>	
Almandino - Cabernet Franc	\$7.500	▪ Cabernet Sauvignon	\$8.600
Almandino - Sauvignon Blanc	\$7.500	▪ Pinot Noir	\$8.600
Almandino - Malbec Rosé	\$7.500	▪ Malbec 2019	\$8.600
Almandino - Torrontés	\$7.500	▪ Petit Verdot 2021	\$8.600
		▪ Cabernet Franc 2021	\$8.600
		Copa de vino del día	\$1.200

## Champagnes / Espumantes

Casta de locos - Extra brut	\$8.500
Casta de locos - Dulce natural	\$8.500
La Jirafa y el Enano	\$7.800
Rosé Frizzante PET- NAT - Mínima intervención	

# Carta / **Restaurante**



## SUGERENCIAS DE NUESTRA CHEF

### **3 opciones por día**

**\$ -**

Las opciones se publican sólo en la carta impresa ya que son opciones de elaboración diaria y hasta terminar la producción limitada.

DcXfzb`YbVz`bhfUf`hcXUg`bi YghfUg`bcj YXUXYgž`gj [ YfYbWUg`mVU`Uf`U`  
WfU`Yb`bi YghfU`dz [ ]bU`k YV`k k k `Vz`bZ]h`f]Ubi dcfU`Uf`



## **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 o cerveza cada 3 personas en grupos de 6 o más personas.

**Precio \$4.700 por persona. Sólo los días jueves y habiendo realizado una reserva y obtenido la confirmación previa.**

## **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 \$5.500 por persona y si es un jueves \$5.300  
Sólo con reserva y confirmación previa.**

## **Solución 3: Combinado**

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

**Precio \$6.600 por persona y si es un jueves \$6.200.  
Sólo con reserva y confirmación previa.**

## **Solución 4: A tu gusto**

Armamos una propuesta a medida, lo definimos juntos y lo cotizamos para que sea lo más adecuado a las necesidades planteadas.