

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 boutiques

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

- Del campo:** 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. **\$9.900**
- Citadino:** 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. **\$7.500**
- Natural:** Torre de hot cake (avena, leche y huevo) con frutas de estación y miel, café con leche (opción vegetal) y vaso de jugo natural. **\$9.400**
- Proteico:** 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. **\$9.500**
- Vegetariano:** (apto veganos) Café con leche de almendras acompañada de nuestro Sándwich Saludable. (Ver detalle en Sándwiches de abajo) **\$9.400**

SÁNDWICHES TOSTADOS

- Tostado Clásico** **\$7.500**
Pan artesanal, jamón cocido, queso y papas snack.
- De Campo** **\$8.200**
Pan de campo, manteca, rúcula, tomate, jamón crudo, queso tybo o queso azul y papas snack.
- Saludable (apto para vegetarianos)** **\$7.800**
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** **\$3.700**
Croissant grande con jamón cocido, queso, tomate cherry y ciboulette.

Carta / Confeitería



CAFETERÍA

Café chico	\$2.200	Submarino	\$3.000
Cortado chico	\$2.200	Chocolatada fría o caliente	\$2.500
Café en jarrito	\$2.400	Capuchino	\$3.400
Cortado en jarrito	\$2.400	Té clásico / Mate cocido	\$2.200
Café doble	\$2.500	Té con leche	\$2.500
Cortado doble	\$2.500	Infusiones especiales	\$2.600
Capuchinos a la nuestra:		Café frío	\$3.800
Serrano - Rosa Mosqueta -	\$3.600	Café Ñu Porá (c/Tía María)	\$3.900
Naranja - Lavanda.			

CONFITERÍA - TORTAS

Chocotorta / Matilda	\$5.300	Alfajor de chocolate	\$3.300
Marquise	\$5.200	Red velvet	\$5.300
Cheesecake	\$5.300	Caprichosa moka	\$5.100
Lemon pie	\$5.200	Mafalda / Sacramento	\$1.600
Cono de dulce de leche	\$1.400	Crumble de peras y avellanas	\$5.400
Selva negra	\$5.300	Tiramisú	\$5.100
Crumble de manzana	\$5.200	Facturas / medialunas c/u	\$ 800
Tarta de Coco	\$5.200	Criollitos cada uno	\$ 500

OPCIONES SIN TACC

Lemon pie	\$5.200	Torta selva negra	\$5.300
Crumble manzana y nuez	\$5.300	Torta marquise	\$5.300
Crumble pera y almendra	\$5.300	Chocotorta	\$5.300
Tarta de coco y d. de leche	\$5.300	Frola de dulce de leche	\$5.100
Tarta de Ricota	\$7.200		

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.

De Banana: leche entera, banana y endulzante.	\$4.400
De Durazno: durazno con leche entera y endulzante.	\$4.600
De Frutilla o Frutos Rojos o Ananá: frutilla o frutos rojos con leche entera y endulzante.	\$5.700
Mix Frutal: leche entera o agua, banana, durazno, ananá, frutillas, frutos rojos y endulzante.	\$5.700
Mix Frutal con Jugo natural de naranja	\$6.200
Adicional leche vegetal	\$500

PICADAS

Picada Nú Porá para 4 personas	\$25.000
Picada Nú Porá para 2 personas	\$17.200

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 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. **\$200**

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.

\$10.500

Caprichoso

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.

\$9.700

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 batatas fritas.

\$9.500

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.

\$9.600

Enigmático

Pan artesanal untado en mostaza, pimienta y miel, con rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso horneadas, con lechuga, tomate, pepinillos y rabanitos en vinagreta dulce.

\$9.200

Cordura serrana

Pan de la casa con cordero serrano a las finas hierbas desmenuzado, acompañado de tomates, cebolla agridulce, queso tybo y mix de hojas verdes. Sale con papas fritas.

\$9.700

Hamburguesa Ñupo

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.

\$9.700

Hamburguesa Clásica

Pan de la casa, mayonesa casera, ketchup, hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, huevo, queso tybo, y papas fritas.

\$8.800

Hamburguesa Vegetal

Pan de la casa, 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).

\$7.900

ADICIONALES POR PORCIÓN

Papas fritas clásicas **\$7.000**

Papas con cheddar, crocante de panceta y verdeo **\$8.300**

P. fritas con jamón y queso **\$8.100**

Papas con huevo a caballo **\$8.300**

Carta / Restaurante



PIZZAS (ELABORACIÓN PROPIA)

	Media	Entera
MOZZARELA: Salsa de tomate, mozzarella, aceituna y orégano.	\$6.300	\$8.400
ESPECIAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo y aceitunas.	\$6.900	\$10.800
SERRANA: Cebolla salteada con sal, pimienta y orégano, mozzarella, jamón crudo, aceitunas, aceite de oliva y orégano.	\$7.100	\$10.500
FRESCA: Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, albahaca fresca, queso reggianito, tomates cherry, aceitunas y orégano.	\$7.400	\$11.200
DEL BOSQUE: Salsa de tomate, mozzarella, hongos frescos salteados, tomates cherry, aceitunas, orégano y semillas.	\$13.300	\$20.600
4 QUESOS: Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, reggianito, tybo, aceitunas y orégano.	\$7.600	\$11.500
SALTEADITA: Salsa de tomate, mozzarella, verduras salteadas (cebolla, pimientos de colores, zanahoria, berenjenas) aceitunas, semillas y orégano.	\$7.400	\$11.500
MAR: Salsa de tomate, mozzarella, frutos de mar (langostinos pelados, calamar, aletas de calamar y mejillones) salteados con ajo, jengibre y limón, aceitunas y orégano.	\$18.400	\$24.500
NUESTRA: Salsa de tomate, mozzarella, peras al malbec, queso azul, frutos secos, aceitunas, orégano y reggianito gratinado	\$7.200	\$11.200
NAPOLITANA: Salsa de tomate, mozzarella, tomates en rodaja, aceitunas, con una pizca de aceite de oliva a la provenzal.	\$7.000	\$10.800
TROPICAL: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, rodajas de ananá, azúcar negro, cerezas y orégano.	\$7.400	\$11.500
ESPECIAL DE ANCHOAS: Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones, huevo, anchoas y aceitunas.	\$7.300	\$10.800
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.		\$200

Carta / Restaurante



PASTAS

Fideos cinta al huevo	\$6.600
Ñoquis de papa	\$7.300
Sorrentinos de calabaza y queso	\$8.000
Panzottis de ricota, jamón y nuez	\$8.100
Agnolotti de Langostino y Jengibre	\$10.000
Canelones de carne y verdura	\$8.300
Canelones verdes (verdura y almendras)	\$7.800
Ravioles de ricota con perejil y nuez	\$7.500
Ravioles de ricota con bondiola ahumada	\$7.600

SALSAS PARA COMBINAR

Manteca o aceite de oliva con queso	\$1.900
Crema de leche	\$2.500
Boloñesa: ternera picada, salsa de tomate, cebolla, pimiento y ajo.	\$5.000
Filetto / Rosa / Crema de Verdeo / Blanca	\$3.600
Zeta: Hongos frescos salteados con cebolla, ajo sal y pimienta con crema.	\$6.900
De la quinta: apto. veganos. Verduras salteadas (cebolla, pimiento, zanahoria y berenjena) opcional con crema.	\$3.800
Infinita: langostinos pelados salteados con ajo, limón y jengibre con crema.	\$8.700
Mar picado: 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.	\$7.800

CARNES ROJAS

Medallones de lomo a la mediterránea - Lomo de ternera en espejo de malbec con tomate cherry, hojas verdes, hongos champiñones y panceta.	\$11.900
Bondiola de cerdo a la nuestra - Rellena con ananá y cascaritas de cítricos bañada en frutos rojos.	\$11.200
Cuadril al verdeo - Mechado con panceta ahumada, queso azul con crema de verdeo	\$11.000

Carta / Restaurante



PESCADOS

Trucha a la manteca negra	\$11.400
Medallón de Surubí	\$11.500

ENSALADAS

Clásica: tomate y lechuga.	\$3.600
Especial: tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y huevo duro.	\$4.100
Del campo: rúcula, queso reggianito y nuez.	\$4.400
Versátil: (Apto vegetariano/vegano) lentejas, garbanzo, perejil, cebolla morada, tomates cherry, frutos secos, olivas, hojas verdes y semillas.	\$4.900
Nuestra: hojas verdes, cubos de jamón cocido, queso tybo, naranja, frutos secos, tomates cherry, zanahoria y remolacha.	\$5.200
Preferida: rodajas de pechuga de pollo rellena de jamón y queso, con lechuga, tomate, pepinillos y rabanitos en vinagreta dulce y salsa de mostaza pimienta de cayena y miel.	\$5.900

OPCIONES SIN TACC (consultar disponibilidad)

Lasagna de jamón y queso / L. de berenjenas	\$9.700
Canelones de carne y verdura / de ricotta y espinaca	\$9.700
Canelones de choclo y ricotta / de berenjenas	\$9.700

POSTRES

Antojo furioso: Peras al malbec con crema chantilly, hilos de chocolate y crocante de almendras y nueces.	\$4.500
Flan casero de la nona	\$3.300
Budín de pan	\$3.400
Adicional porción de dulce de leche o crema	\$400
Copa de Durazno con crema	\$4.300

Carta / Restaurante



BEBIDAS

<i>Gaseosas x 500 cc.</i>	\$1.900	<i>Cerveza Brahma</i>	\$ 5.600
<i>Jugo natural de naranja Aguas saborizadas</i>	\$3.800 \$1.700	<i>Cerveza Andes</i>	\$ 5.900
<i>Agua mineral con o sin gas</i>	\$1.500	<i>Cerveza Isquitipe x litro</i>	\$ 6.200
<i>Limonada en jarra</i>	\$4.900	<i>Cerveza Isquitipe x 730 cc</i>	\$ 5.700
<i>Limonada especial en jarra</i>	\$5.200	<i>Cerveza Isquitipe x 500 cc.</i>	\$ 4.100
<i>Cerveza Quilmes</i>	\$5.700	<i>Cerveza Isquitipe x 355 cc.</i>	\$ 3.700
<i>Cerveza Stella Artois/Heineken</i>	\$6.100	<i>Jarra de sangría (1 litro)</i>	\$ 7.300
		<i>Jarra de Gancia (1 litro)</i>	\$ 7.600

TRAGOS

<i>Fernet con Coca</i>	\$5.700	<i>Daikiri de frutilla/durazno/ananá</i>	\$6.900
<i>Gancia con limón</i>	\$5.000	<i>Aperol con champagne</i>	\$7.800
<i>Gancia con limón y frutos rojos</i>	\$5.300	<i>Campari con naranja</i>	\$5.600
<i>Gin Tónico clásico</i>	\$6.800	<i>Martini (Clásico o Rosso)</i>	\$5.500
<i>Gin Tónico de frutos rojos</i>	\$7.200	<i>Whisky (medida)</i>	
<i>Gin Tónico Serrano</i>	\$7.000	- <i>Chivas Regal Mizunara</i>	\$6.700
<i>Amarula</i>	\$5.800	- <i>J. Walker Black Label</i>	\$7.900

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	\$10.800	Viña de los Delirios - Malbec	\$9.300
Casta de locos - Chardonnay	\$10.800	Staphyle - Premium Malbec	\$14.500
Iris - Malbec	\$7.300	Cocoliche clásico, Malbec 2020	\$10.300
Iris - Cabernet sauvignon	\$7.300	Finca Los Corceles - Malbec roble	\$11.100
		Edelmira - Malbec / Cab.sauvig.	\$10.500
Ferraro Wines classic Malbec	\$11.400	Edelmira Reserva - varias cepas	\$11.800
Ferraro Reserva Malbec	\$12.200	Goye - Tocai	\$5.600
Ferrero classic Chardonnay 2022	\$11.400	Proemio Reserva malbec	\$13.300
Mi Terruño Expresión Malbec	\$8.800	Proemio Reserva - Otras cepas	\$13.300
Mi Terruño Reserva Malbec	\$10.300	El Tóxico - Malbec roble	\$9.200
		La Tóxica - Chardonnay	\$9.000
Mi Terruño Uvas - Varietales	\$7.400	La Tóxica - Chenin dulce	\$9.000
Mi Terruño Uvas Malbec 3/8	\$5.000		
		Navira de Terra Camiare - Malbec	\$6.400
Almandino - Malbec	\$14.100		
Almandino - Tannat	\$14.100	La Padovana - Malbec 2021	\$11.700
Almandino - Cabernet Franc	\$14.100	La Padovana - Línea Reserva:	
Almandino - Sauvignon Blanc	\$14.100	▪ Cabernet Sauvignon	\$15.800
Almandino - Malbec Rosé	\$14.100	▪ Pinot Noir	\$15.800
Almandino - Torrontés	\$14.100	▪ Malbec 2019	\$15.800
Subliminal - Dulce Natural	\$13.200	▪ Petit Verdot 2021	\$15.800
		▪ Cabernet Franc 2021	\$15.800
		Copa de vino del día	\$2.500
Champagnes / Espumantes			
Casta de locos - Extra brut	\$15.000		
Casta de locos - Dulce natural	\$15.000		
Mi Terruño - Extra Brut	\$11.400		

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: \$8.700 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: \$9.800 por persona.

Solución 3: Combinado

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

Precio: \$13.000 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 pizetas 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: \$9500 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.

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 [YfYbVUg`mVU`Uf`U`
WfhU`Yb`bi YghfU`dz []bU`k YV`k k k `Vz`bZ]hYf]Ubi dcfU`Uf`