

nolia



Vegano



Vegetariano



Picante



Sin gluten

Estación de Huevos



Huevos de gallina libre y mantequilla de campo

Revueltos con Tostadas \$ 6.400

Tres huevos revueltos con mantequilla y agregado a elección. Extra por agregado \$2.000

A la Copa \$ 7.900

Tres huevos templados, servidos con migas de masa madre y tostadas.

Shakshuka \$ 8.900

Huevos pochados sobre una cama de pomodoro con vegetales salteados, yogurt y cilantro.

Omelette \$ 8.900

Tres huevos acompañados de vegetales asados, palta y tostadas.

Benedictinos en Tostadas \$ 10.900

Dos huevos pochados, sobre palta, bañados con salsa holandesa templada más agregado a elección.

* PAN SIN GLUTEN

\$ 1.900

Desayuno y Hora del Té

1

Desayuno Kids \$ 8.900

Jugo de naranja, bowl de frutas de la estación, elige entre huevos revueltos o palta o planchado jamón y queso.

2

Desayuno Nolia \$ 16.900

Café o té más jugo de naranja, tostadas, palta, huevos revueltos, bowl de frutas y media luna.

3



Desayuno Vegetariano \$ 17.900

Café, o té más jugo de naranja, tostadas, hummus de albahaca y betarraga, cherrys confitados, y cajón de Frutas.

4



Desayuno Gluten Free \$ 17.900

Café o té más jugo de naranja, omelette con vegetales asados y hot cakes.

5

Desayuno Benedictino \$ 19.900

Café o té más jugo de naranja, benedictino en croissant, bowl de frutas y media luna.

6

Desayuno Keto \$ 19.900

Café o té, acompañado de jugo detox, bowl de chía con berries, proteína a elección, huevos fritos, queso de cabra, palta laminada y vegetales asados.

CAFETERÍA

Espresso o Macchiato \$ 2.900

Americano \$ 2.900

Té o infusiones \$ 3.400

Latte \$ 4.100

Flat White \$ 4.200

Chai Latte \$ 4.200

Latte Caramelo, Vainilla o Prestigio \$ 4.400

Mocaccino \$ 4.500

Matcha Latte \$ 4.500

Capuccino Doble \$ 4.500

Dirty Chai \$ 4.500

Chocolate Caliente & Marshmallow \$ 4.500

CAFETERÍA FRÍA

Iced Tea (Berries o Maracuyá) \$ 4.400

Iced Coffee o Iced Latte \$ 4.500

Iced Matcha Latte \$ 4.900

Chai Latte Frío \$ 4.900

Affogato o Affogato Pistachos \$ 5.000

Matcha Orange, Mango o Frambuesa \$ 5.900

Orange Coffee \$ 5.900

* DESCAFEINADO / LECHE VEGETAL

\$ 900

BOLLERÍA



Medias Luna \$ 2.900

Opción rellena de manjar blanco.

Canele \$ 2.900

Brownie / Sin azúcar. \$ 3.900

Galletones / Variedades. \$ 3.900

Muffins / Variedades. \$ 3.900

Cinnamon Roll \$ 4.900

Croissant Relleno / Variedades. \$ 5.900

Café o Té + Tu bollería a elección \$ 7.900

Menú Niños

Papas Fritas \$ 4.900

Spaguettoni Bolognesa \$ 7.900

Hamburguesa o Pollo / con papas fritas o ensalada. \$ 7.900









SALADOS

DULCES

Migas • Tostadas • Croissant

Croissant Queso y Proteína	\$ 7.900
<i>Clásico Croissant y queso mantecoso más tu proteína a elección favorita: Tocino, Pastrami o Jamón.</i>	
Croque Monsieur	\$ 10.900
<i>Jamón y queso mantecoso cubierto con salsa bechamel y queso grana padano.</i>	
Croissant Salmón Ahumado	\$ 11.900
<i>Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate deshidratado y ciboulette.</i>	
Croissant Benedictino con Salsa Holandesa	\$ 11.900
<i>Dos huevos pochados sobre palta, bañado con salsa holandesa templada y agregado a elección Extra por agregado \$2.000.</i>	
 Tostadas con Hummus	\$ 5.900
 <i>Tostadas con hummus de betarraga y albahaca, cherrys confitados y mix de semillas.</i>	
 Tostadas con Palta	\$ 6.900
 <i>Pan de masa madre con palta laminada. Agregados \$7.900.</i>	
Tostadas Nolia	\$ 8.900
<i>Tostadas con mermelada de la estación, riccota y jamón serrano.</i>	
Planchado Queso y Jamón	\$ 5.900
<i>Clásico planchado de jamón y queso.</i>	
Ave Pimientón	\$ 6.900
<i>Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y pimentón asado.</i>	
Ave Palta en Miga	\$ 6.900
<i>Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y palta laminada.</i>	
Miga y Huevo	\$ 6.900
<i>Suave pan broche relleno de cremosa pasta de huevo y toques de mostaza.</i>	

Ensaladas y Sopas

	Ensalada Griega <i>Combinación de tomate, pepino, cebolla morada encurtida, aceitunas y queso feta.</i>	\$ 8.900
	Gazpachuelo <i>Refrescante sopa fría de tomate y sandía, acompañada de láminas de jamón serrano.</i>	\$ 8.400
	Nolia Falafell <i>Falafell de betarraga sobre un mix verde y encurtidos.</i>	\$ 9.900
	Cesar Estilo Nolia <i>Pollo o camarón, lechuga costina, alcaparras, grana padano, crutones y nuestra salsa César.</i>	\$ 11.900
	Salmón y Encurtidos <i>Salmón ahumado, vivos de naranja, queso ricotta, palta, encurtidos sobre un mix de hojas con nueces garrapiñadas.</i>	\$ 12.900
	Ensalada Caprese <i>Queso burrata, tomates cherry confitados, albahaca, reducción de aceto y aceite de oliva.</i>	\$ 14.900
	Ensalada de atún <i>Mix verde con tataki de atún, quinoa frita, huevo, palta y encurtidos.</i>	\$ 14.900
	Nolia Mix Verde <i>Filete, salmón o pastrami con hojas verdes, palta, ricotta, beterraga encurtida y huevo.</i>	\$ 15.900

	Helado Simple Variedades Selección de helados artesanales. Opción doble \$4.900	\$ 3.900
	Pie de Limón Pie de limon con base de galleta, relleno de crema de limón coronado con merengue.	\$ 4.900
	Kuchen de Nuez	\$ 5.900
	Carrot Cake Nolia Torta de zanahoria con cubierta de chocolate blanco.	\$ 5.900
	Torta Mima Torta de finas hojas rellenas de manjar blanco y mermelada de frambuesa.	\$ 5.900
	Torta de Chocolate Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de manjar blanco.	\$ 5.900
	Cheesecake / Variedades Sin azúcar.	\$ 5.900
	Cheesecake sin glúten Base de frutos secos con un semifrío de chocolate sin azúcar y cobertura de pistachos.	\$ 6.900
	Kukei Pistacho Base Crocante Aireada tipo galleta cubierto con crema de pistacho.	\$ 6.900
	Hot Cakes Hot Cakes estilo Nolia sin azúcar y sin gluten.	\$ 7.900
	Sweet Waffles Waffles con frutas de temporada, bañados con syrup de caramelo y acompañados con helado de vainilla.	\$ 8.900
	Tostadas Francesas / Crème Brûlée Tostadas Francesas/ Crème Brûlée con crema al mascarpone y frutos de temporada.	\$ 8.900
	Hot cakes Americanos 3 Hotcakes Americanos acompañados de una compota de arándanos, mantequilla, tocino y syrup.	\$ 8.900
	Cajón de Fruta Açai Frutas servidas sobre una base de yogurt, açai o pudding de chía, con toppings de granola, mantequilla de maní y coco en hojuelas.	\$ 8.900

Jugos, limonadas & Smoothies



Bebidas y Aguas / Variedades.	\$ 2.900
Vitamina Naranja	\$ 4.900
<i>Agregados a elección: Variedades.</i>	
Piña Albahaca	\$ 4.900
<i>Jugo natural de piña con un toque de albahaca.</i>	
Detox	\$ 4.900
<i>Una mezcla de pepino, espinaca, albahaca y piña.</i>	
Jugos, Limonadas y Smoothies	\$ 4.900
<i>Variedades.</i>	
Kombucha Biloba	\$ 5.900
Milkshakes / Variedades.	\$ 5.900

PIQUEOS		PLATILLOS	
Papas Fritas Trufadas y Holandesa \$ 7.900 <i>Papas fritas con salsa holandesa trufada, queso granna padanno y ciboulette.</i>		 Ñoquis a la Sorrentina \$ 13.900 <i>Ñoquis en salsa pomodoro y burrata.</i>	
Tortilla Pedro \$ 8.900 <i>Clásica tortilla de papa española con chorizo y cebolla.</i>		Pasta Carbonara \$ 13.900 <i>Spaguettoni, yema de huevo, queso pecorino y guanciale al pepe.</i>	
Gyozas de Jaiba \$ 8.900 <i>Gyozas al vapor rellenas de jaiba con queso crema en una salsa beurre blanc y masago.</i>		Plateada a Cocción Lenta \$ 13.900 <i>Plateada horneada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglase y ensaladilla de cherrys.</i>	
Muhammara con Pan Turco \$ 11.900 <i>Dipping cremoso de pimientos asados con nueces y yogurt, servido con pan turco recién horneado.</i>		Risotto de Setas \$ 13.900 <i>Cremoso Risotto de Setas silvestres, mantequilla y grana padano, con aroma a hierbas frescas.</i>	
Hummus de la Casa \$ 11.900 <i>Dipping de Hummus de betarraga y albahaca con tostadas masa madre y vegetales asados.</i>		Filete con Holandesa \$ 15.900 <i>Filete bañado en nuestra suave salsa Holandesa, acompañado de papas fritas crujientes.</i>	
Tataki de atún \$ 12.900 <i>con salsa ponzu de tomate, palta tatemada y sésamo.</i>		Salmón o Atún con Quinoto \$ 15.900 <i>Salmón con quinoto de zapallo.</i>	
Tartar de Filete \$ 13.900 <i>Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada montado en pan brioche. terminado con queso granna padanno.</i>		Barra	
Tartar de Salmón \$ 13.900 <i>Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado con mayonesa de yuzu, montado en pan brioche.</i>		Cervezas Variedades \$ 5.100	
Sandwiches		Cerveza LOA \$ 5.900	
Hamburguesa de Pollo Frito \$ 9.900 <i>Pollo frito servido en pan de papa con nuestro coleslaw.</i>		Mimosa Nolia \$ 5.900 <i>Jugo de naranja y sidra.</i>	
 Waffle de Pollo Frito \$ 10.900 <i>Pollo frito, tocino, salsa gochuyan, miel y maní tostado.</i>		Mojito de Sidra y Coco \$ 6.900 <i>Limón y menta con syrup de coco terminado con sidra de manzana.</i>	
Tuna Sandwich \$ 10.900 <i>Suave pan con mezcla de atún, apio, pepino con crujientes papas.</i>		 Bloody Mary \$ 6.900 <i>Cerveza Lager, jugo de limón, salsa inglesa, clamato, jugo de tomate, tabasco y escarchado con Tajín y sal de apio</i>	
Barros Luco en Filete \$ 11.900 <i>Sándwich de filete de vacuno acompañado de queso fundido.</i>		 Ojo Rojo \$ 6.900 <i>Cerveza Lager, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco y escarchado con chamoy sal y pimienta.</i>	
Pastrami Nolia \$ 11.900 <i>Sandwich de pastrami, queso mantecoso, pepinillos, tomate, lechuga, mostaza y mayonesa de la casa.</i>		Sangría Nolia copa \$ 7.900 <i>Reducción de vino, limón y jugo de naranja terminada con sidra de berries.</i>	
Pastrami Katz \$ 11.900 <i>Pastrami casero ahumado en pan de masa madre con queso mantecoso acompañado con un mix de mostaza y papas fritas. Aumenta tu Pastrami \$3000</i>		SIN ALCOHOL	
Hamburguesa de La Casa \$ 11.900 <i>Hamburguesa servida en pan de papa, blend de la casa, pepinillos, tomate, lechuga, queso cheddar, tocino y salsa nolia con papas fritas. Opción doble smash.</i>		Ginger Beer o Tónica \$ 3.900	
Club Sandwich en Miga \$ 12.900 <i>Sandwich de pollo, tocino, jamón planchado, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa casera.</i>		Cerveza sin alcohol \$ 4.200	
		Cloud Coffee \$ 5.900 <i>Espresso de la casa con agua de coco y crema.</i>	
		Mont Blanc \$ 5.900 <i>Exquisito cold brew a la piedra con una suave crema casera con syrup de vainilla y ralladura de naranja.</i>	
		Cranberry Maracuyá \$ 5.900 <i>Base de arándanos, limón y maracuyá con jugo de naranja terminado con una infusión de cranberries sin azúcar.</i>	
		Ginger Chai \$ 5.900 <i>Syrup de Chai con jengibre, ginger beer terminado con jugo de naranja y canela.</i>	
		Espresso Tonic \$ 6.200 <i>Espresso de la casa con hielo y tónica.</i>	
		Espresso Mule \$ 6.900 <i>Espresso de la casa con Flor de Sauco, limón y menta terminado con ginger beer.</i>	
 Vegano		 Vegetariano	
 Picante		 Sin gluten	