

# 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

<b>Croissant</b> <b>Tostadas</b> <b>Migas</b>	<b>Croissant Queso y Proteína</b> \$ 7.900 Clásico Croissant y queso mantecoso más tu proteína a elección favorita: Tocino, Pastrami o Jamón.	<b>Helado Simple Variedades</b> \$ 3.900 Selección de helados artesanales. Opción doble \$4.900
	<b>Croque Monsieur</b> \$ 10.900 Jamón y queso mantecoso cubierto con salsa bechamel y queso grana padano.	<b>Pie de Limón</b> \$ 4.900 Pie de limón con base de galleta, relleno de crema de limón coronado con merengue.
	<b>Croissant Salmón Ahumado</b> \$ 11.900 Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate deshidratado y ciboulette.	<b>Kuchen de Nuez</b> \$ 5.900
	<b>Croissant Benedictino con Salsa Holandesa</b> \$ 11.900 Dos huevos pochados sobre palta, bañado con salsa holandesa templada y agregado a elección Extra por agregado \$2.000.	<b>Carrot Cake Nolia</b> \$ 5.900 Torta de zanahoria con cubierta de chocolate blanco.
	<b>Tostadas con Hummus</b> \$ 5.900 Tostadas con hummus de betarraga y albahaca, cherrys confitados y mix de semillas.	<b>Torta Mima</b> \$ 5.900 Torta de finas hojas rellenas de manjar blanco y mermelada de frambuesa.
	<b>Tostadas con Palta</b> \$ 6.900 Pan de masa madre con palta laminada. Agregados \$7.900.	<b>Torta de Chocolate</b> \$ 5.900 Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de manjar blanco.
	<b>Tostadas Nolia</b> \$ 8.900 Tostadas con mermelada de la estación, ricotta y jamón serrano.	<b>Cheesecake / Variedades</b> \$ 5.900 Sin azúcar.
	<b>Planchado Queso y Jamón</b> \$ 5.900 Clásico planchado de jamón y queso.	<b>Cheesecake sin glúten</b> \$ 6.900 Base de frutos secos con un semifrío de chocolate sin azúcar y cobertura de pistachos.
	<b>Ave Pimientón</b> \$ 6.900 Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y pimentón asado.	<b>Kukei Pistacho</b> \$ 6.900 Base Crocante Aireada tipo galleta cubierto con crema de pistacho.
	<b>Ave Palta en Miga</b> \$ 6.900 Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y palta laminada.	<b>Hot Cakes</b> \$ 7.900 Hot Cakes estilo Nolia sin azúcar y sin gluten.
	<b>Miga y Huevo</b> \$ 6.900 Suave pan brioche relleno de cremosa pasta de huevo y toques de mostaza.	<b>Sweet Waffles</b> \$ 8.900 Waffles con frutas de temporada, bañados con syrup de caramelo y acompañados con helado de vainilla.

## Ensaladas y Sopas

<b>Ensalada Griega</b> \$ 8.900 Combinación de tomate, pepino, cebolla morada encurtida, aceitunas y queso feta.	<b>Tostadas Francesas / Crème Brûlée</b> \$ 8.900 Tostadas Francesas/ Crème Brûlée con crema al mascarpone y frutos de temporada.
<b>Gazpachuelo</b> \$ 8.400 Refrescante sopa fria de tomate y sandía, acompañada de láminas de jamón serrano.	<b>Hot cakes Americanos</b> \$ 8.900 3 Hotcakes Americanos acompañados de una compota de arándanos, mantequilla, tocino y syrup.
<b>Nolia Falafell</b> \$ 9.900 Falafell de betarraga sobre un mix verde y encurtidos.	<b>Cajón de Fruta Açaí</b> \$ 8.900 Frutas servidas sobre una base de yogurt, açaí o pudding de chía, con toppings de granola, mantequilla de maní y coco en hojuelas.
<b>Cesar Estilo Nolia</b> \$ 11.900 Pollo o camarón, lechuga costina, alcaparras, grana padano, crutones y nuestra salsa césar.	<b>Jugos, limonadas &amp; Smoothies</b>
<b>Salmón y Encurtidos</b> \$ 12.900 Salmón ahumado, vivos de naranja, queso ricotta, palta, encurtidos sobre un mix de hojas con nueces garrapiñadas.	<b>Bebidas y Aguas / Variedades.</b> \$ 2.900
<b>Ensalada Capresse</b> \$ 14.900 Queso burrata, tomates cherrys confitados, albahaca, reducción de aceto y aceite de oliva.	<b>Vitamina Naranja</b> \$ 4.900 Agregados a elección: Variedades.
<b>Ensalada de atún</b> \$ 14.900 Mix verde con tataki de atún, quinoa frita, huevo, palta y encurtidos.	<b>Piña Albahaca</b> \$ 4.900 Jugo natural de piña con un toque de albahaca.
<b>Nolia Mix Verde</b> \$ 15.900 Filete, salmón o pastrami con hojas verdes, palta, ricotta, beterraga encurtida y huevo.	<b>Detox</b> \$ 4.900 Una mezcla de pepino, espinaca, albahaca y piña.
	<b>Jugos, Limonadas y Smoothies</b> \$ 4.900 Variedades.
	<b>Kombucha Biloba</b> \$ 5.900
	<b>Milkshakes / Variedades.</b> \$ 5.900

# PIQUEOS

Papas Fritas Trufadas y Holandesa Papas fritas con salsa holandesa trufada, queso grana padano y ciboulette.	\$ 7.900
Tortilla Pedro Clásica tortilla de papa española con chorizo y cebolla.	\$ 8.900
Gyozas de Jaiba Gyozas al vapor rellenas de jaiba con queso crema en una salsa beurre blanc y wasabi.	\$ 8.900
Muhammara con Pan Turco Dipping cremoso de pimientos asados con nueces y yogurt, servido con pan turco recién horneado.	\$ 11.900
Hummus de la Casa Dipping de Hummus de betarraga y albahaca con tostadas masa madre y vegetales asados.	\$ 11.900
Tataki de atún con salsa ponzo de tomate, palta tatemada y sésamo.	\$ 12.900
Tartar de Filete Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada montado en pan brioche. terminado con queso grana padano.	\$ 13.900
Tartar de Salmón Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado con mayonesa de yuzu, montado en pan brioche.	\$ 13.900

# Sandwiches

Hamburguesa de Pollo Frito Pollo frito servido en pan de papa con nuestro coleslaw.	\$ 9.900
Waffle de Pollo Frito Pollo frito, tocino, salsa gochujan, miel y maní tostado.	\$ 10.900
Tuna Sandwich Suave pan con mezcla de atún, apio, pepino con crujientes papas.	\$ 10.900
Barros Luco en Filete Sándwich de filete de vacuno acompañado de queso fundido.	\$ 11.900
Pastrami Nolia Sandwich de pastrami, queso mantecoso, pepinillos, tomate, lechuga, mostaza y mayonesa de la casa.	\$ 11.900
Pastrami Katz Pastrami casero ahumado en pan de masa madre con queso mantecoso acompañado con un mix de mostaza y papas fritas. Aumenta tu Pastrami \$3000	\$ 11.900
Hamburguesa de La Casa 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.	\$ 11.900
Club Sandwich en Miga Sandwich de pollo, tocino, jamón planchado, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa casera.	\$ 12.900



Vegan



Vegetariano



Picante



Sin gluten

# PLATILLOS

Ñoquis a la Sorrentina Ñoquis en salsa pomodoro y burrata.	\$ 13.900
Pasta Carbonara Spaguettoni, yema de huevo, queso pecorino y guanciale al pepe.	\$ 13.900
Plateada a Cocción Lenta Plateada horneada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglace y ensaladilla de cherrys.	\$ 13.900
Risotto de Setas Cremoso Risotto de Setas silvestres, mantequilla y grana padano, con aroma a hierbas frescas.	\$ 13.900
Filete con Holandesa Filete bañado en nuestra suave salsa Holandesa, acompañado de papas fritas crujientes.	\$ 15.900
Salmón o Atún con Quinoto Salmón con quinoto de zapallo.	\$ 15.900

# Barra

Cervezas Variedades	\$ 5.100
Cerveza LOA	\$ 5.900
Mimosa Nolia	\$ 5.900
Jugo de naranja y sidra.	
Mojito de Sidra y Coco	\$ 6.900
Limón y menta con syrup de coco terminado con sidra de manzana.	
Bloody Mary	\$ 6.900
Cerveza Lager, jugo de limón, salsa inglesa, clamato, jugo de tomate, tabasco y escarchado con Tajín y sal de apio	
Ojo Rojo	\$ 6.900
Cerveza Lager, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, tabasco y escarchado con chamoy sal y pimienta.	
Sangría Nolia copa	\$ 7.900
Reducción de vino, limón y jugo de naranja terminada con sidra de berries.	

# SIN ALCOHOL

Ginger Beer o Tónica	\$ 3.900
Cerveza sin alcohol	\$ 4.200
Cloud Coffee	\$ 5.900
Espresso de la casa con agua de coco y crema.	
Mont Blanc	\$ 5.900
Exquisito cold brew a la piedra con una suave crema casera con syrup de vainilla y ralladura de naranja.	
Cranberry Maracuyá	\$ 5.900
Base de arándanos, limón y maracuyá con jugo de naranja terminado con una infusión de cranberries sin azúcar.	
Ginger Chai	\$ 5.900
Syrup de Chai con jengibre, ginger beer terminado con jugo de naranja y canela.	
Espresso Tonic	\$ 6.200
Espresso de la casa con hielo y tónica.	
Espresso Mule	\$ 6.900
Espresso de la casa con Flor de Sauco, limón y menta terminado con ginger beer.	