

nolia



vegano



vegetariano



sin gluten



picante

Estación de Huevos

Huevos de gallina libre y mantequilla de campo

Revueltos con Tostadas \$ 7.400

Tres huevos revueltos en mantequilla, agregado a elección y tostadas

Huevos ShakShuka \$ 9.900

Hevos pochados sobre salsa de tomates, pimientos, cebolla, yogurt menta y perejil, acompañado de tostadas

Huevos Turcos \$ 9.900

Huevos pochados sobre salsa de yogurt, menta, perejil, mantequilla especiada y tostadas

Omelettes \$ 9.900

Tres huevos acompañados de vegetales asados, palta y tostadas.

Benedictinos en Tostadas \$ 11.900

Dos huevos pochados sobre palta, bañados con salsa holandesa templada más agregado a elección. Extra Pastrami o Salmón \$2.000

Desayuno y Hora del Té

1

Desayuno Nolia \$ 18.900

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

2



Desayuno Vegetariano \$ 18.900

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

3



Desayuno Gluten Free \$ 18.900

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

4

Desayuno Benedictino \$ 20.900

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

5

Desayuno Keto \$ 21.900

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 / Americano / Macchiato \$ 3.100

Americano Doble \$ 4.000

Té o infusiones \$ 3.600

Latte \$ 4.300

Flat White \$ 4.300

Chai Latte \$ 4.500

Latte Caramelo, Vainilla o Prestigio \$ 4.600

Mocaccino \$ 4.700

Matcha Latte \$ 4.600

Capuccino Doble \$ 4.700

Dirty Chai \$ 4.700

Chocolate Caliente & Marshmallow \$ 4.700

CAFETERÍA FRÍA

Iced Tea (Berries o Maracuyá) \$ 4.600

Iced Coffee o Iced Latte \$ 4.500

Iced Matcha Latte \$ 5.400

Chai Latte Frío \$ 5.400

Affogato o Affogato Pistachos \$ 5.000

Iced Mocaccino \$ 5.200

Iced Dirty Chai \$ 5.200

Matcha Orange, Mango o Frambuesa \$ 5.900

Orange Coffee \$ 5.900

Espresso Tonic \$ 6.200

Espresso de la casa con hielo y tónica.

Espresso Mule \$ 6.900

Espresso de la casa con flor de saúco, limón y menta terminado con ginger beer.

XL / DESCAFEINADO / LECHE VEGETAL \$ 1.200

BOLLERÍA

Medialunas \$ 3.400

Relleno de manjar blanco + \$1.000

Brownie / Sin Azúcar \$ 4.500

Con Helado + \$5.900

Galletones / Variedades \$ 3.900

Muffins / Variedades \$ 3.900

Cinnamon Roll \$ 4.900

Croissant Relleno / Variedades \$ 9.900

Crème Brûlée / Pistachos / Nutella

SALADOS

Croissant Queso y Proteína \$ 8.900
Clásico Croissant y queso mantecoso más tu proteína favorita a elección: Tocino, Pastrami o Jamón.

Croque Madame \$ 11.900
Jamón artesanal, queso mantecoso cubierto con salsa bechamel, queso grana padano y huevo frito.

Croissant Benedictino con Salsa Holandesa \$ 12.900
Dos huevos pochados sobre palta, bañados con salsa holandesa templada y agregado a elección Extra Salmón o Pastrami \$2.000.

Croissant Salmón Ahumado \$ 13.900
Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate deshidratado y ciboulette.

Croissant César Nolia \$ 12.900
Pollo rebozado, lechuga costina bañada en Salsa César, alcaparras, mantequilla provenzal y parmesano

 **Tostadas con Hummus** \$ 6.400
 Tostadas con hummus de betarraga y albahaca, cherrys confitados y mix de semillas.

 **Tostadas con Palta** \$ 6.900
 Pan de masa madre con palta laminada. Con Agregado \$7.900.

Tostada Nolia \$ 8.900
Tostada de masa madre con mermelada casera, queso ricotta y prosciutto.

Planchado Queso y Jamón \$ 7.900
Clásico planchado de jamón y queso.

Ave Palta en Miga \$ 8.900
Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y palta laminada

Tamago Sando \$ 7.400
Suave Pan Brioche relleno de cremosa pasta de huevo, con mostaza, mayonesa y ciboulette

DULCES

Helado Artesanal Simple / Variedades \$ 3.900
Opción doble \$4.900

Tarta / Variedades \$ 5.400
Tarta Parisien* / Lemon Pie / Tarta Milk *
*Con Helado

Carrot Cake Nolia \$ 6.900
Torta de zanahoria con cubierta de chocolate blanco

Torta de Chocolate \$ 6.900
Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de manjar blanco

Cheesecake / Variedades \$ 5.900
Maracuyá / Berries / Lotus

 **Cheesecake sin gluten** \$ 6.900
Base de frutos secos con un semifrío de chocolate sin azúcar

Torta Nilo \$ 6.900
Panqueque de caramelo con crema de queso mascarpone, chocolate blanco y cereza de amarena

 **Hot Cakes estilo Nolia** \$ 8.900
Base de harina de avena, sin azúcar y sin gluten

Sweet Waffles \$ 9.900
Waffles con frutas de temporada, bañados con syrup de caramelo y acompañados con helado de vainilla.

Tostadas Francesas / Variedades \$ 10.900
Pistacho / Crème Brûlée

Hot Cakes Americanos \$ 9.900
Tres hot cakes americanos acompañados de una compota de arándanos, mantequilla, tocino y syrup

Cajón de Frutas \$ 9.900
Frutas servidas sobre una base de yogurt, açai o pudding de chía, con toppings de granola, mantequilla de maní y coco en hojuelas

Jugos, limonadas & Smoothies

Bebidas / Variedades \$ 2.900

Perrier con gas \$ 4.200

Vitamina Naranja \$ 5.300
Agregados a elección

Piña Albahaca \$ 4.900
Jugo natural de piña con un toque de albahaca

Detox \$ 4.900
Una mezcla de pepino, albahaca, menta y piña

Jugos, Limonadas y Smoothies / Variedades \$ 4.900

Kombucha Biloba \$ 5.900

Milkshakes / Variedades \$ 5.900

Ensaladas

Nolia Vegetariano \$ 10.900
Hummus de albahaca y betarraga con mantequilla de maní, palmitos, mix verde, aceitunas, encurtidos y huevo de codorniz

César Estilo Nolia \$ 13.900
Pollo, lechuga costina, alcaparras, grana padano, crutones y nuestra salsa césar.

Salmón y Encurtidos \$ 13.900
Gravlax de Salmón, mix de hojas verdes, queso ricotta, palta, huevo pochado, ciboulette y vinagre de chancaca

Ensalada del Huerto \$ 14.900
Pavo, mix de hojas verdes, palmitos, zanahorias baby, aceitunas, mix de hummus, huevos de codorniz y dressing mostaza

Nolia Mix Verde \$ 16.900
Filete, salmón o pastrami con hojas verdes, palta, ricotta, beterraga encurtida y huevo.

PIQUEOS

Papas Fritas Trufadas y Holandesa \$ 7.900
Papas fritas con salsa holandesa trufada, queso grana padano y ciboulette.

Gyozas de Jaiba \$ 9.900
Gyozas al vapor rellenas de jaiba con queso crema en una salsa beurre blanc, alcaparras y masago.

Tortilla Pedro \$ 10.900
Clásica tortilla de papa española, acompañada de huevo pochado, salsa holandesa, queso grana padano y ciboulette. Agregado de proteína \$2.000.

Hummus de la Casa \$ 11.900
Dipping de Hummus de betarraga y albahaca con tostadas masa madre y vegetales asados.

Tartar de Salmón \$ 13.900
Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado de pepino, mostaza y mayonesa, servido con pan masa madre.

Tartar de Filete \$ 14.900
Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada terminado con queso grana padano y ciboulette, acompañado de pan masa madre

Sándwiches

 **Waffle de Pollo Frito** \$ 12.900
Pollo Frito, tocino crocante, salsa gochujang, miel, maní tostado y pepino encurtido.

Barros Luco en Filete \$ 13.900
Sándwich de filete de vacuno acompañado de queso fundido y papas fritas

Pastrami Katz \$ 13.900
Pastrami casero ahumado en pan de masa madre con queso mantecoso acompañado, mix de mostaza y papas fritas. Extra Pastrami o Vegetales \$3.000

Hamburguesa de La Casa \$ 13.900
Hamburguesa en pan de papa, blend de la casa, pepinillos, tomate, lechuga, queso cheddar, tocino y salsa nolia con papas fritas. Doble Hamburguesa \$2.000

Club Sándwich en Miga \$ 13.900
Sándwich de pollo, tocino, jamón planchado, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa casera

Cubanito Nolia \$ 13.900
Láminas de Pavo casero, jamón artesanal, queso mantecoso, mostaza casera y pepinos encurtidos acompañado de ensaladilla verde

Menú de niños Hasta 12 años

Fusilli Pomodoro \$ 7.900

Hamburguesa o Pollo \$ 8.900
Con papas fritas, ensaladas o cheeseburger

Desayuno Kids \$ 8.900
Jugo de naranja, bowl de frutas de la estación, elige entre huevos revueltos, palta o planchado de jamón y queso.

PLATILLOS

Pappardelle de Setas \$ 15.900
Pasta italiana terminada en cremosa salsa de hongos, setas confitadas y huevo pochado

Plateada a Cocción Lenta \$ 15.900
Plateada horneada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglace y ensaladilla de cherrys.

Filete con Holandesa \$ 17.900
Filete bañado en nuestra suave salsa Holandesa, acompañado de papas fritas crujientes y ensaladilla verde

Ñoquis y Gravlax de Salmón \$ 15.900
Ñoquis de papa en salsa Lemon Grass, terminada con finas láminas de Gravlax de Salmón e hinojo encurtido

Salmón y Mousseline \$ 15.900
Salmón a la plancha bañado en mantequilla cítrica, alcaparras y perejil sobre un cremoso mousseline de papa

BARRA

Cerveza LOA \$ 5.900
Variedades

Mimosa Nolia \$ 5.900
Jugo de naranja y sidra

Mojito de Sidra y Coco \$ 6.900
Limón y menta con syrup de flor de saúco 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, sidra de berries y syrup de maracuya.

Sin Alcohol

Ginger Beer o Tónica \$ 3.900

Cerveza sin alcohol \$ 4.200

Virgin Bloody Mary \$ 5.900

Cranberry Maracuyá \$ 5.900
Base de arándanos y maracuyá con jugo de naranja terminado con una infusión de cranberries sin azúcar.

Ginger Chai \$ 5.900
Syrup de chai con jengibre, terminado con jugo de naranja y canela