

nolia



Vegano



Vegetariano



Picante



Sin gluten

Estación de Huevos



Huevos de gallina libre y mantequilla de campo

Revueltos con Tostadas \$ 6.900

Tres huevos revueltos con mantequilla y agregado a elección.

Huevos Ranchero \$ 8.900

Dos huevos fritos en salsa ranchera, terminados con queso de cabra, totopos, cebolla y jalapeño encurtidos.

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. Extra Pastrami o Salmón \$2.000.

Desayuno y Hora del Té

1

Desayuno Nolia \$ 17.900

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.

4

Desayuno Benedictino \$ 20.900

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

5

Desayuno Keto \$ 20.900

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 \$ 3.100

Americano \$ 3.100

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 \$ 4.900

Chai Latte Frío \$ 4.900

Affogato o Affogato Pistachos \$ 5.000

Iced Moccacino \$ 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 Sauco, limón y menta terminado con ginger beer.

* **DESCAFEINADO / LECHE VEGETAL**

\$ 900

BOLLERÍA



Medias Luna \$ 2.900

Opción rellena de manjar blanco.

Canele \$ 3.900

Brownie / Sin azúcar. \$ 4.500

con Helado \$5.900

Galletones / Variedades. \$ 3.900

Muffins / Variedades. \$ 3.900

Cinnamon Roll \$ 4.900

Croissant Relleno / Variedades. \$ 6.900

SALADOS

DULCES

• Croissant

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



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

Croissant Benedictino con Salsa Holandesa \$ 11.900
Dos huevos pochados sobre palta, bañado con salsa holandesa templada y agregado a elección Extra por agregado salmón o pastrami \$2.000.

Croissant Salmón Ahumado \$ 12.900
Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate deshidratado y ciboulette.

Croissant Pastrami Nolia \$ 13.900
Pastrami de la casa, queso mantecoso, coleslaw y pepino encurtido.

• Tostadas

 **Tostadas con Hummus** \$ 5.900
 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. Agregados \$7.900.

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

• Migas



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


Ave Pimentón \$ 7.900
Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y pimentón asado.

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

Miga y Huevo \$ 6.900
Suave Pan Brioche relleno de cremosa pasta de huevo, con mostaza, mayonesa y ciboulette.

Ensaladas y Sopas

 **Crema de zapallo** \$ 6.900
 Suave crema de zapallo asado con zanahoria y puerro, terminada con mix de semillas y bruschetta gratinada.

 **Crema de tomate** \$ 6.900
Suave crema de tomate, terminada con tomate confitado y bruschetta gratinada.

Ensalada Griega \$ 10.900
Combinación de tomate cherry, pepino, cebolla morada encurtida, aceitunas, queso feta y fusilli.

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

Salmón y Encurtidos \$ 14.900
Salmón ahumado, vivos de naranja, queso ricotta, palta, encurtidos sobre un mix de hojas con nueces garrapiñadas.

Ensalada de atún \$ 15.900
Mix verde con tataki de atún, quinoa frita, huevo, palta y encurtidos.

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


Helado Simple Variedades \$ 3.900
Selección de helados artesanales.
Opción doble \$4.900



Pie de Limón \$ 4.900
Pie de limon con base de galleta, relleno de crema de limón coronado con merengue.


Carrot Cake Nolia \$ 5.900
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
Berries, Maracuyá, Toffe

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

 **Kukei Pistacho** \$ 6.900
 Base Crocante Aireada tipo galleta cubierto con crema de pistacho.

 **Hot Cakes sin gluten** \$ 8.900
Hot Cakes estilo Nolia 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 / Crème Brûlée \$ 9.900
Tostadas Francesas/ Crème Brûlée con crema al mascarpone y frutos de temporada.

Hot Cakes Americanos \$ 9.900
3 Hotcakes 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 chia, 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 \$ 4.900
Agregados a elección: Variedades.

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

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

Boost Shot Vita \$ 3.900
Shot a base de concentrado de jengibre y limón.

Jugos, Limonadas y Smoothies \$ 4.900
Variedades.

Kombucha Biloba \$ 5.900

Milkshakes / Variedades. \$ 5.900

PIQUEOS

Papas Fritas Trufadas y Holandesa	\$ 7.900
<i>Papas fritas con salsa holandesa trufada, queso granna padanno y ciboulette.</i>	
Gyozas de Jaiba	\$ 9.900
<i>Gyozas al vapor rellenas de jaiba con queso crema en una salsa beurre blanc y masago.</i>	
Tortilla Pedro	\$ 11.900
<i>Clásica tortilla de papa española, acompañado de huevo pochado, salsa holandesa, queso granna padano y ciboulette. Opción proteína agregado \$2.000.</i>	
Hummus de la Casa	\$ 11.900
<i>Dipping de Hummus de betarraga y albahaca con tostadas masa madre y vegetales asados.</i>	
Tataki de atún	\$ 12.900
<i>con salsa ponzu de tomate, palta tatemada y sésamo.</i>	
Tartar de Salmón	\$ 13.900
<i>Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado de pepino, mostaza y mayonesa de yuzu acompañado de pan masa madre.</i>	
Tartar de Filete	\$ 14.900
<i>Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada terminado con queso granna padanno y ciboulette acompañado de pan masa madre.</i>	

Sandwiches

 Waffle de Pollo Frito	\$ 12.900
<i>Pollo Frito, tocino crocante, Salsa Gochuyan, miel, maní tostado y pepino encurtido.</i>	
Barros Luco en Filete	\$ 13.900
<i>Sándwich de filete de vacuno acompañado de queso fundido Extra Opción italiano: \$2.000.</i>	
Pastrami Nolia	\$ 12.900
<i>Sandwich de pastrami, queso mantecoso, pepinillos, tomate, lechuga, mostaza y mayonesa de la casa.</i>	
Pastrami Katz	\$ 12.900
<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>	
Hamburguesa de La Casa	\$ 13.900
<i>Hamburguesa o Pollo Frito servido en pan de papa, blend de la casa, pepinillos, tomate, lechuga, queso cheddar, tocino y salsa nolia con papas fritas. Extra SmashBurger: \$2.000</i>	
Club Sandwich en Miga	\$ 13.900
<i>Sandwich de pollo, tocino, jamón planchado, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa casera.</i>	

Menú Niños

Papas Fritas	\$ 4.900
Fusilli Pomodoro	\$ 7.900
Hamburguesa o Pollo / con papas fritas, ensaladas o cheeseburger	\$ 8.900
Desayuno Kids	\$ 8.900
<i>Jugo de naranja, bowl de frutas de la estación, elige entre huevos revueltos o palta o planchado jamón y queso.</i>	

PLATILLOS

Ñoqui alla amatriciana	\$ 14.900
<i>Ñoqui de papa acompañado de salsa a base de vino tinto, pomodoro, guanciale y terminada con un toque de peperoncino.</i>	
Pansotti relleno	\$ 15.900
<i>Pasta rellena de ricotta y zapallo, acompañado de mantequilla salvia, un toque de nduja y terminada con gremolata de finas hierbas.</i>	
Risotto de Setas	\$ 14.900
<i>Cremoso Risotto de Setas silvestres, mantequilla y grana padano, con aroma a hierbas frescas.</i>	
Plateada a Cocción Lenta	\$ 14.900
<i>Plateada horneada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglase y ensaladilla de cherrys.</i>	
Filete con Holandesa	\$ 16.900
<i>Filete bañado en nuestra suave salsa Holandesa, acompañado de papas fritas crujientes.</i>	
Salmón o Atún con Quinoto	\$ 16.900
<i>Salmón con quinoto de zapallo.</i>	

Barra

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

SIN ALCOHOL

Ginger Beer o Tónica	\$ 3.900
Cerveza sin alcohol	\$ 4.200
Virgin Bloody Mary	\$ 5.900
Cranberry Maracuyá	\$ 5.900
<i>Base de arándanos, limón y maracuyá con jugo de naranja terminado con una infusión de cranberries sin azúcar.</i>	
Iced Vitamin Ginger	\$ 6.900
<i>Extracto de jengibre con jugo de limón, vitamina natural y soda.</i>	
Ginger Chai	\$ 5.900
<i>Syrup de Chai con jengibre, ginger beer terminado con jugo de naranja y canela.</i>	