

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.

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. Extra Pastrami o Salmón \$2.000.

*** PAN SIN GLUTEN**

\$ 1.900

Desayuno y Hora del Té

1

Desayuno Nolia \$ 16.900

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

2



Desayuno Vegetariano \$ 17.900

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

3



Desayuno Gluten Free \$ 17.900

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

4

Desayuno Benedictino \$ 19.900

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

5

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

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.

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 \$ 2.900

Brownie / Sin azúcar. \$ 3.900

con Helado \$5.900

Galletones / Variedades. \$ 3.900

Muffins / Variedades. \$ 3.900

Cinnamon Roll \$ 4.900

Croissant Relleno / Variedades. \$ 5.900

SALADOS		DULCES	
• Croissant	Croissant Queso y Proteína Clásico Croissant y queso mantecoso más tu proteína a elección favorita: Tocino, Pastrami o Jamón. \$ 8.900	Helado Simple Variedades Selección de helados artesanales. Opción doble \$4.900 \$ 3.900	
	Croque Madame Jamón y queso mantecoso cubierto con salsa bechamel, queso grana padano y huevo frito. \$ 11.900	Pie de Limón Pie de limon con base de galleta, relleno de crema de limón coronado con merengue. \$ 4.900	
	Croissant Salmón Ahumado Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate deshidratado y ciboulette. \$ 11.900	Carrot Cake Nolia Torta de zanahoria con cubierta de chocolate blanco. \$ 5.900	
	Croissant Benedictino con Salsa Holandesa Dos huevos pochados sobre palta, bañado con salsa holandesa templada y agregado a elección Extra por agregado salmón o pastrami \$2.000. \$ 11.900	Torta de Chocolate Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de manjar blanco. \$ 5.900	
• Tostadas	Tostadas con Hummus \$ 5.900 Tostadas con hummus de betarraga y albahaca, cherrys confitados y mix de semillas.	Cheesecake sin gluten Base de frutos secos con un semifrío de chocolate sin azúcar y cobertura de pistachos. \$ 6.900	
	Tostadas con Palta \$ 6.900 Pan de masa madre con palta laminada. Agregados \$7.900.	Kukei Pistacho Base Crocante Aireada tipo galleta cubierto con crema de pistacho. \$ 6.900	
	Tostadas Nolia Tostadas con mermelada de la estación, ricotta y jamón serrano. \$ 8.900	Hot Cakes sin gluten Hot Cakes estilo Nolia sin azúcar y sin gluten. \$ 8.900	
• Migas	Planchado Queso y Jamón Clásico planchado de jamón y queso. \$ 6.900	Sweet Waffles Waffles con frutas de temporada, bañados con syrup de caramelo y acompañados con helado de vainilla. \$ 8.900	
	Ave Pimentón Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y pimentón asado. \$ 6.900	Tostadas Francesas / Crème Brûlée Tostadas Francesas/ Crème Brûlée con crema al mascarpone y frutos de temporada. \$ 9.900	
	Ave Palta en Miga Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y palta laminada. \$ 6.900	Hot Cakes Americanos 3 Hotcakes Americanos acompañados de una compota de arándanos, mantequilla, tocino y syrup. \$ 9.900	
	Miga y Huevo Suave pan brioche relleno de cremosa pasta de huevo y toques de mostaza. \$ 6.900	Cajón de Frutas Frutas servidas sobre una base de yogurt, açai o pudding de chia, con toppings de granola, mantequilla de maní y coco en hojuelas. \$ 9.900	
Ensaladas y Sopas		Jugos, limonadas & Smoothies	
Nolia Falafell Falafell de betarraga sobre un mix verde y encurtidos. \$ 10.900			
Ensalada Griega Combinación de tomate cherry, pepino, cebolla morada encurtida, aceitunas, queso feta y fusilli. \$ 10.900		Bebidas y Aguas / Variedades. \$ 2.900	
Cesar Estilo Nolia Pollo o camarón, lechuga costina, alcaparras, grana padano, crutones y nuestra salsa César. \$ 12.900		Vitamina Naranja Agregados a elección: Variedades. \$ 4.900	
Salmón y Encurtidos Salmón ahumado, vivos de naranja, queso ricotta, palta, encurtidos sobre un mix de hojas con nueces garrapiñadas. \$ 13.900		Piña Albahaca Jugo natural de piña con un toque de albahaca. \$ 4.900	
Ensalada de atún Mix verde con tataki de atún, quinoa frita, huevo, palta y encurtidos. \$ 14.900		Detox Una mezcla de pepino, espinaca, albahaca y piña. \$ 4.900	
Nolia Mix Verde Filete, salmón o pastrami con hojas verdes, palta, ricotta, beterraga encurtida y huevo. \$ 16.900		Jugos, Limonadas y Smoothies Variedades. \$ 4.900	
		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 Prosciutto y cebolla.</i>		Pasta Carbonara \$ 13.900 <i>Spaguettoni, yema de huevo, queso pecorino y guanciale al pepe.</i>	
Gyozas de Jaiba \$ 9.900 <i>Gyozas al vapor rellenas de jaiba con queso crema en una salsa beurre blanc y masago.</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>		Plateada a Cocción Lenta \$ 14.900 <i>Plateada horneada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglase y ensaladilla de cherrys.</i>	
Tataki de atún \$ 12.900 <i>con salsa ponzu de tomate, palta tatemada y sésamo.</i>		Filete con Holandesa \$ 16.900 <i>Filete bañado en nuestra suave salsa Holandesa, acompañado de papas fritas crujientes.</i>	
Tartar de Salmón \$ 13.900 <i>Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado con mayonesa de yuzu, montado en pan brioche.</i>		Salmón o Atún con Quinoto \$ 16.900 <i>Salmón con quinoto de zapallo.</i>	
Tartar de Filete \$ 14.900 <i>Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada montado en pan brioche. terminado con queso granna padanno.</i>		Barra	
Sandwiches		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	
Menú Niños		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>	
		 Vegano	
		 Vegetariano	
		 Picante	
		 Sin gluten	
Papas Fritas \$ 4.900			
Spaguetti Pomodoro \$ 7.900			
Hamburguesa o Pollo / con papas fritas, ensaladas \$ 8.900 <i>o cheeseburger</i>			
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>			