

Estación de Huevos

Huevos de gallina libre y mantequilla de campo

Revueltos con Tostadas	\$ 5.900
<i>Tres huevos revueltos con mantequilla y agregado a elección.</i>	
<i>Extra salmón ahumado \$2.000</i>	
A la Copa	\$ 7.900
<i>Tres huevos templados, servidos con migas de masa madre y tostadas.</i>	
Rancheros	\$ 7.900
<i>Tres huevos fritos, acompañados de salsa ranchera a base de tomate, chiles, especias y quesillo fresco.</i>	
Benedictinos en Tostadas	\$ 10.900
<i>Dos huevos pochados, sobre palta, bañados con salsa holandesa templada más agregado a elección.</i>	
<i>Extra salmón ahumado \$2.000</i>	
Omelette	\$ 8.900
<i>Tres huevos acompañados de vegetales asados, palta y tostadas.</i>	

* *PAN SIN GLUTEN*

\$ 1.900

Jugos, limonadas & Smoothies



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>	
Kombucha	\$ 4.900
<i>Mango maracuya, frambuesa y guaraná.</i>	
Detox	\$ 4.900
<i>Una mezcla de pepino, espinaca, albahaca y piña.</i>	
Bebidas y Aguas / Variedades	\$ 2.900
Jugos naturales / Variedades	\$ 4.900
Smoothies / Variedades	\$ 4.900
Limonadas / Variedades	\$ 4.900
Milkshakes / Variedades	\$ 5.900

CAFETERIA

Espresso	\$ 2.900
Americano	\$ 2.900
Cappuccino	\$ 3.400
Mocaccino	\$ 4.200
Affogato	\$ 4.500
Affogato de Pistachos	\$ 4.700
Latte	\$ 3.900
Latte Sabores	\$ 4.200
Flat White	\$ 3.900
Chocolate Caliente	\$ 3.900
Mocha Especiada	\$ 4.200
Té, Matcha e infusiones	\$ 3.400
Ice Coffe o Iced Latte	\$ 4.200
Café Helado	\$ 5.900
Iced tea	\$ 4.200

* *DESCAFEINADO / LECHE VEGETAL*

\$ 900

BOLLERÍA

Brownie / Sin azúcar.	\$ 3.900
Croissant Relleno / Variedades.	\$ 5.900
Galletones / Variedades.	\$ 3.900
Medias Luna	\$ 2.900
Opción rellena de manjar blanco.	
Muffins / Variedades.	\$ 3.900
Cinnamon Roll	\$ 4.500

Desayuno y Hora del Té

1	Desayuno Nolia Café o té más jugo de naranja, tostadas, palta, huevos revueltos, bowl de frutas y media luna.	\$ 14.900
2	Desayuno Vegetariano Café, o té más jugo de naranja, tostadas, hummus de albahaca y betarraga, cherrys confitados, brotes de alfalfa y cajón de Frutas.	\$ 15.900
3	Desayuno Gluten Free Café o té más jugo de naranja, omelette con vegetales asados y hot cakes.	\$ 17.900
4	Desayuno benedictino Café o té más jugo de naranja, benedictino en croissant, bowl de frutas y media luna.	\$ 19.900
5	Desayuno Dúo Café o té más 2 jugos de naranja, tostadas con palta, hummus con berenjena asada, huevos revueltos con jamón y 2 cajones de fruta.	\$ 27.900

SALADOS

Croissant	Croissant Jamón y Queso	\$ 7.900
	<i>Jamón pierna o jamón de pavo.</i>	
	Croissant Salmón Ahumado	\$ 11.900
	<i>Salmón ahumado, rúcula, crema ácida, palta, tomate y ciboulette.</i>	
Tostadas	Croissant Benedictino con Salsa Holandesa	\$ 11.900
	<i>Dos huevos pochados sobre palta, bañado con salsa holandesa templada y agregado a elección.</i>	
	<i>Extra salmón ahumado \$2.000</i>	
	Croque Monsieur	\$ 9.900
	<i>Jamón y queso mantecoso cubierto con salsa bechamel y queso grana padano.</i>	
Migas	Tostadas con Palta	\$ 6.900
	<i>Tostadas con palta laminada y agregado a elección.</i>	
	Tostadas Nolia	\$ 7.900
	<i>Tostadas con mermelada de durazno, ricotta y prosciutto.</i>	
	Tostadas con Humus	\$ 5.900
	<i>Tostadas con hummus de betarraga y albahaca, cherrys confitados y brotes de alfalfa.</i>	
	Planchado Queso y Jamón	\$ 5.900
	<i>Clásico planchado de jamón y queso.</i>	
	Ave Pimentón	\$ 5.900
	<i>Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y pimentón asado.</i>	
	Ave Palta en Miga	\$ 5.900
	<i>Pechuga de pollo finamente picada con mayonesa casera y palta laminada</i>	

DULCES

Sweet Waffles <i>Waffles con frutas de temporada, bañados con syrup de caramelo y acompañados con helado de vainilla.</i>	\$ 7.900
Tostadas Francesas <i>Clásicas tostadas francesas con crema al mascarpone y frutos de temporada.</i>	\$ 8.900
Hot Cakes <i>Hot cakes estilo Nolia gluten free y sin azúcar.</i>	\$ 7.900
Tarta de Manzana <i>Masa cubierta de manzana caramelizada, canela y crumble, acompañado con helado de vainilla.</i>	\$ 4.900
Torta de Chocolate <i>Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de dulce de naranja y manjar blanco.</i>	\$ 5.900
Cajón de Fruta Açai <i>Frutas servidas sobre una base de yogurt, açai o pudding de chia, con toppings de granola, mantequilla de mani y coco rallado.</i>	\$ 7.900
Cheesecake / Variedades <i>Sin azúcar y sin gluten.</i>	\$ 5.900
Carrot Cake Nolia <i>Torta de zanahoria con cubierta de chocolate blanco.</i>	\$ 5.900
Torta Mima <i>Torta de finas hojas rellenas de manjar blanco y mermelada de frambuesa.</i>	\$ 5.900
Pie de Limón/ Arándanos <i>Pie de limon con base de galleta, relleno de crema de limón coronado con merengue y opción de arándanos.</i>	\$ 4.900

Postres

Helados Variedades <i>Selección de helados artesanales.</i>	\$ 3.900
Sticky Toffee <i>Pastel de dátiles servido en caliente con helado de vainilla.</i>	\$ 4.900
Flan Nolia <i>Flan de crème brûlée.</i>	\$ 4.900

Menú Niños

Spaguettoni Bolognesa	\$ 7.900
Hamburguesa o Pollo / <i>con papas fritas o ensalada</i>	\$ 7.900
Papas Fritas	\$ 4.900

PLATILLOS

Nolia Mix Verde <i>Elige filete, salmón o pastrami con hojas verdes, palta, ricota, betarraga encurtida y huevo de codorniz.</i>	\$ 15.900
Papardelle de Hongos <i>Pasta italiana sobre duxelle de hongos, acompañada de hongos, yema confitada y pure de zapallo, decorado con maní tostado y semillas de zapallo.</i>	\$ 14.990
Parmigiana di Melanzane <i>Lasaña de berenjenas, mozzarella, salsa pomodoro, albahaca y queso grana padano.</i>	\$ 13.900
Pasta Carbonara <i>Spaguettoni, yema de huevo, queso pecorino y guanciale al pepe.</i>	\$ 13.900
Plateada a Cocción Lenta <i>Plateada homeada durante 8 horas, acompañada de pastelera, demiglase y ensaladilla de cherries.</i>	\$ 13.900
Salmón de La Casa <i>Salmón acompañado con ensaladilla de quinoa, camote y salsa fría de yogurt y pomelo.</i>	\$ 15.900

Sandwiches

Berenjena Ahumada	\$ 9.900
<i>Sándwich de berenjena ahumada, pimentón asado, aceitunas de azapa, crema de ricota, tomate y hummus.</i>	
Barros Luco en Filete	\$ 11.900
<i>Sándwich de filete de vacuno acompañado de queso fundido.</i>	
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</i>	
Pastrami Nolia	\$ 11.900
<i>Sandwich de pastrami, queso mantecoso, pepinillos, tomate, lechuga, mostaza y mayonesa de la casa.</i>	
Brisket Ahumado	\$ 13.900
<i>Sandwich de brisket, queso mantecoso, acompañado de mostaza de la casa.</i>	
Waffle de Pollo Frito	\$ 10.900
<i>Pollo frito, tocino, salsa gochuyan, miel y mani tostado.</i>	
Sandwich de Pollo Frito	\$ 9.900
<i>Pollo frito servido en pan de papa acompañado de papas fritas y nuestro coleslaw.</i>	
Club Sandwich en Miga	\$ 11.900
<i>Sandwich de pollo, tocino, jamón planchado, lechuga, tomate, queso frito y mayonesa de la casa.</i>	

Ensaladas

Nolia Falafel <i>Falafel de betarraga sobre un mix verde y encurtidos.</i>	\$ 9.90
Cesar Estilo Nolia <i>Pollo o camarón, lechuga costina, alcapparas, grana padano, crutones y nuestra salsa César.</i>	\$ 11.90
Salmón y Encurtidos <i>Salmón ahumado, vivos de naranja, encurtidos, sobre un mix verde y nueces garrafinadas</i>	\$ 12.90

PIQUEOS

Cóctel de Camarones	\$ 11.900
<i>Camarones servidos fríos, acompañados de una salsa cocktail a base de tomate, palta, pepino, limón y especias.</i>	
Tartar de Filete	\$ 13.900
<i>Filete de vacuno finamente picado, servido con alcaparras, pepinillos, cebolla morada y yema de codorniz con aderezo de la casa.</i>	
Tartar de Salmón	\$ 13.900
<i>Salmón finamente cortado a cuchillo, acompañado de nuestra salsa de la casa</i>	
Hummus de la Casa	\$ 11.900
<i>Dipping de hummus con tostadas y vegetales asados.</i>	
Empanadas Fritas / Variedades.	\$ 8.900
Papas Fritas Trufadas	\$ 7.900
<i>Bañadas con aceite de trufas, grana padano y ciboulette.</i>	

Barran

Sangría Nolia copa	\$ 7.900
Sidra de Bernes, Jugo de Uva, Emulsión de Arándanos, Jugo de naranja y sidra.	
Mimosa Nolia	\$ 5.900
Jugo de naranja y sidra.	
Spritz Watermelon	\$ 6.900
Sidra de Bernes, Jugo de Uva, Emulsión de Arándanos, Jugo de naranja y Maracuyá.	
Blody 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 sa y pimienta	
Shop 450	\$ 5.100
Cerveza en Botella / Variedades	\$ 3.900
Mocktails / Variedades	\$ 5.000