



noi

COSTA DEL ESTE

Entradas

CANASTA DE PAPAS FRITAS | \$12.500  
 CON SALSA CHEDDAR. | \$15.000

EMPANADAS FRITAS (DOS UNIDADES) | \$16.000
 De carne cortada a cuchillo con salsa de tomate fresco.

PROVOLETA | \$21.000 
 Con pomodoro, pesto de albahaca y focaccia.

RABAS | \$29.000
 Con mayonesa tártara (para compartir).

PICADA DE MAR | \$48.000
 Rabas, cornalitos, langostinos y merluzón apanado, mejillones escabechados y papas fritas con dip de mayonesa tártara.

BURRATA AL PESTO | \$23.000 
 Pesto de arvejas frescas, rúcula, tomates confitados y aceite de hierbas.

LANGOSTINOS AL AJILLO CON SALSA HUANCAÍNA Y MAÍZ CROCANTE | \$24.000 
 Langostinos marinados y salsa de ajíes dulces y maíz crocante.

CEVICHE DE LENGUADO | \$22.000 
 Ajíes, cebolla morada, jengibre, lima, mango y chips de batata.

Ensaladas y sopas

CAESAR | \$16.000
 Hojas verdes, croutons, queso parmesano y panceta.*

ENSALADA COMPLETA NOI | \$16.000  
 Hojas verdes, zanahoria, huevo, tomate, cebolla morada y queso sardo.*

ENSALADA DE CAMPO | \$16.000  
 Hojas estación, queso danbo marinado, tomates cherry, choclo y olivas negras.*

*ADICIONALES PARA ENSALADAS:

Pollo asado: \$4.500

Salmón ahumado: \$5000

Langostinos rebozados: \$5500



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Hamburguesas

CLASICA | \$25.500

Medallón de carne con queso danbo, morrón asado y alioli de ajo confitado.*

NOI | \$27.000

Medallón de carne, relish de pepino, cheddar, panceta, lechuga, tomate y aderezo mil islas.*

VEGETARIANA | \$22.000

Medallón de porotos negros, lechuga, tomate, y queso provolone. (Opcional cheddar vegano)*

WRAP DE POLLO | \$26.000

Pollo asado, queso danbo, palta, espinaca, tomate y salsa caesar.

WRAP VEGGIE | \$22.000

Humus de garbanzo, queso mozzarella, cebolla confitada, tomates secos y albahaca.

PULLED PORK SANDWICH | \$27.000

Bondiola asada desmechada, queso cheddar, repollo, cebolla morada, pepinillo y salsa BBQ.*

Acompañados con papas fritas o mix de verdes.

- Solicitarlas con pan libre de gluten.

Minutas

PECHUGA GRILLÉ* | \$22.000

MILANESA | \$33.500

De bife de chorizo.*

MILANESA NAPOLITANA | \$35.900

De bife de chorizo.*

MERLUZÓN FRITO | \$25.000

Filet de merluzón apanado frito.*

*Guarniciones: papa aligot (cremoso de papa) / papas fritas / rúcula y parmesano / vegetales asados.



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Menú Infantil

MILANESA CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPAS | \$25.000

HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS | \$26.500

PENNE RIGATE CON SALSA ROSA | \$21.000


Incluye: bebida sin alcohol y bocha de helado.
Menú hasta 12 años.

Principales

OJO DE BIFE MADURADO | \$40.500 
Con papas provenzal y ensalada panzanela.

BONDIOLA BRASEADA Y BARBACOA CASERA | \$32.000 
Con cremoso de boniato y relish de pepino.

PESCA DE LA CASA | \$30.000 
Con 2 guarniciones a elección.*

LENGUADO EN BAGNA CAUDA | \$29.000 
Lenguado salteado con aceite de oliva, ajo, vino blanco, crema, perejil, y
alcaparras. Acompañado con papas, zanahoria y arvejas

LOMO AL STROGONOFF | \$38.500 
Tiras de lomo, cebolla, hongos y aligot.

RIBS DE CERDO MARINADAS | \$34.500 
Batatas asadas con miel, ricota y coleslaw.

ALBONDIGAS DE LA NONNA | \$23.500 
Con cremoso de papa, pesto de albahaca y queso sardo rallado.



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO




APTO VEGANO

Pastas y Risottos

PENNE RIGATE | \$21.000  

ÑOQUIS DE PAPA | \$22.000 

SORRENTINOS | \$23.000 
De calabaza asada y mozzarella.*

RAVIOLES | \$23.000
De jamón y queso. *

MALFATTI | \$23.500 
De ricota y espinaca, con salsa de hongos y queso azul.

PANZOTTI DE OSOBUCO BRASEADO | \$25.500
Osobuco braseado, cebolla asada y queso sardo.*

RISOTTO DE HONGOS | \$29.500  
Portobellos, champignones, hongos de pino y queso crema cítrico.

FETUCHINI CON FRUTOS DE MAR | \$26.500
Langostinos, vieiras, y mejillones salteados con ajo, perejil y pomodoro.

RISOTTO CON OSOBUCO BRASEADO | \$29.500 
Osobuco braseado 3 horas y salsa gremolata con nueces.

CRÊPES DE VERDURA | \$24.500
Relleno de acelga, ricota y queso sardo con salsa pomodoro y crema.

LASAGNA BOLOGNESE GRATINADA \$29.000
Con salsa pomodoro y crema de leche.

* Salsas incluidas:

Pomodoro  / Pomodoro y crema / crema / manteca de albahaca  

* Salsas con costo adicional | \$4.000

Salsa Bolognese / Ragout de hongos/ Coulis de tomate natural, crocante de parmesano y albahaca. 



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Postres

DOS BOCHAS DE HELADO A ELECCIÓN | \$13.000

COPA NOI | \$16.000

Dos bochas de helado a elección, dulce de leche, crema, crumble de frutos secos, ganache de chocolate y capas de cucurucho.

CREME BRULÉE DE VAINILLA | \$13.000 

Con pochoclos acaramelados y crocante de caramelo.

FLAN DE COCO | \$13.000 

Con dulce de leche y naranja confitada.

CAKE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS | \$16.000

Con salsa de chocolate y frutos rojos.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE | \$15.500

Con helado de crema y merenguitos (demora aprox. 20min.)

PIE DE LIMA | \$15.000

Con crema batida y ananá en almibar.

CREMOSO DE CHOCOLATE | \$19.000 

Mousse vegano de chocolate, y sorbet de banana.

AFFOGATO | \$14.000

dos bochas de helado, salsa de chocolate ,crema montada, nueces y cafe espresso.

Adicional:

Crema | \$2.200

Dulce de leche | \$1.500

Ganache de chocolate | \$2.000

Adicional:

Bocha de helado | \$7.000

(Chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla).



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Bebidas sin alcohol

GASEOSAS LÍNEA COCA COLA 500 ML | \$5.000

AGUA CON Y SIN GAS | \$5.000

AGUAS SABORIZADAS | \$5.000

LIMONADA EN JARRA CLÁSICA | \$15.000

Clásica | menta y jengibre

JUGO EXPRIMIDO DE NARANJA | \$6.000

Infusiones

CAFÉ CHICO* | \$4.500

CAFÉ AMERICANO* | \$5.000

CAFÉ CON LECHE* | \$6.500

CAFÉ DOBLE* | \$6.500

* Variedades de café: clásico, forte, descafeinado, caramelo, vainilla, amaretti, nocciola

TÉ | \$4.000

(Te negro, earl grey, herby y variedades sin tacc: manzanilla, te verde, te rojo)

Cervezas

CORONA PORRÓN | \$7.500

QUILMES CRISTAL LITRO | \$12.000

PATAGONIA 730 CM3 | \$13.000
(LAGER DEL SUR, AMBER LAGER, 24.7)

STELLA ARTOIS LITRO | \$14.000

STELLA ARTOIS SIN ALCOHOL LATA 473CC | \$8.500

CERVEZA STRAUS SIN GLUTEN | \$12.500
(CALIFORNIA HOPS, CAMEL, BLACK, CLASSIC)



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Cocktails

VERMOUTH CON SODA | \$12.000

VERMOUTH DE LA CASA | \$12.000

(Vermouth rosso, cordial de limón, soda de pera y gin)

CAMPARI CON NARANJA | \$12.000

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA* | \$12.000

MARTINI | \$12.000

COSMOPOLITAN | \$12.000

CYNAR JULEP | \$12.000

FRUTOS DEL ESTE | \$12.000

(Ron dorado, frutos rojos y limón)

GIN TONIC* | \$14.000

MOJITO | \$14.000

SBAGLIATO | \$14.000

APEROL SPRITZ | \$14.000

DAIQUIRI DE FRUTAS | \$14.000

NEGRONI | \$14.000

FERNET CON COLA | \$16.000

MARGARITA MALBEC | \$16.000

SPRITZ DE VERANO | \$18.000

(Aperol, cordial de frutos rojos, vermouth, limón, espumante)

HUGO SPRITZ | \$18.000

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | \$18.500

*Opciones: Tradicional / Maracuyá / Frutos Rojos



LIBRE DE GLUTEN



APTO VEGETARIANO



APTO VEGANO

Vinos por copa

COPA DE VINO CLÁSICA | \$10.000

COPA DE VINO RESERVA | \$12.000

Chardonnay

ANTRO CHARDONNAY | \$24.000

ÁNIMAL ORGANIC CHARDONNAY | \$25.600

LUIGI BOSCA CHARDONNAY | \$35.000

TRAPICHE MEDALLA CHARDONNAY | \$36.300

ZAHA CHARDONNAY | \$37.000

TUTU CHARDONNAY | \$41.000

Semillón

SOLITO VA SEMILLON | \$30.000

ZAHA SEMILLON | \$38.000

TUTU SEMILLON | \$42.500

Otros varietales blancos

DILEMA DULCE NATURAL | \$18.000

ANKO TORRONTES | \$23.000

MANOS NEGRAS SAUVIGNON BLANC COLD SOIL | \$29.000

MATIAS RICCITELLI BLANCO DE LA CASA | \$57.000

Tintos Malbec

- PADRILLOS | \$18.000
- FOND DE CAVE | \$21.000
- CASARENA APELLATION MALBEC | \$23.500
- TRUMPETER | \$26.000
- ANTRO MALBEC | \$24.500
- MATIAS RICCITELLI HEY MALBEC | \$27.500
- ANIMAL ORGANIC | \$28.500
- VINO ALMARENA EDICIÓN 10 ANIVERSARIO | \$35.000
- LUIGI BOSCA MALBEC | \$36.000
- TUTU MALBEC | \$39.500
- EL ENEMIGO MALBEC | \$55.000
- MATIAS RICCITELLI TINTO DE LA CASA | \$56.500
- TINTO NEGRO VINEYARDS 1955 MALBEC | \$56.500
- MATIAS RICCITELLI GUALTALLARY MALBEC | \$67.500
- RUTINI | \$73.500
- ANGELICA ZAPATA | \$77.900

Pinot Noir

- PADRILLOS PINOT NOIR | \$21.000
- BE MY HIPPIE LOVE CRIOLLA | \$23.500
- ANTRO PINOT NOIR | \$26.500
- MANOS NEGRAS PINOT NOIR | \$24.500
- MARA PINOT NOIR | \$39.500
- TUTU PINOT NOIR | \$42.500
- MANOS NEGRAS ARTESANO PINOT | \$44.500

Tintos Cabernet & Cabernet Franc

FOND DE CAVE CABERNET | \$21.000

ANKO FLOR DE CARDON CABERNET | \$27.000

SAINT FELICIEN CABERNET FRANC | \$29.000

SALENTEIN RESERVA | \$31.000

SOLITO VA CABERNET FRANC | \$30.000

MATIAS RICCITELLI THE APPLE CABERNET SAUVIGNON | \$42.000

ZAHA CABERNET FRANC | \$44.200

Otros varietales tintos

ANTRO BONARDA | \$25.500

SOLITO VA NARANJO | \$35.000

TIGERSTONE GARNACHA | \$38.500

LAS ESTELAS MALBEC CABERNET FRANC | \$45.000

TEHO EL CORTE | \$53.500

CORAZÓN DEL SOL LUMINOSO | \$92.500

Rosados

PADRILLOS ROSÉ | \$18.000

LAS ESTELAS LETICIA ROSADO DE TINTAS | \$26.000

MATIAS RICCITELLI HEY ROSE | \$ 26.500

FLORA BY ZAHA ROSE DE PINOT | \$33.500

CASARENA ROSE ARMONIA DE TINTAS | \$40.000

JARDIN ENCHANTÉ ROSADO DE MALBEC | \$41.000

Espumantes

ÁNIMAL ORGANIC EXTRA BRUT | \$33.500

MANOS NEGRAS ESPUMANTE BRUT NATURE | \$39.000

LUIGI BOSCA EXTRA BRUT | \$43.000



Muchas gracias por elegirnos,

SIAMO NOI. SOMOS NOI.