



SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

|                                                                                                  |       |                                                                                                                                                 |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wrap de pollo (rúcula, tomates frescos, palta, alioli y pollo asado)*.....                       | \$220 | Hamburguesa casera con queso provolone*.....                                                                                                    | \$230 |
| Wrap veggie (hojas verdes, zanahoria, palta, emulsión de tomates secos y mix de vegetales)*..... | \$200 | Hamburguesa casera con lechuga, tomate panceta, huevo y cebolla*.....                                                                           | \$250 |
| Sándwich de jamón crudo, queso brie, tomates secos y rúcula en focaccia*.....                    | \$220 | Hamburguesa vegetariana de garbanzos y lentejas con vegetales asados, mayonesa de zanahoria y ensalada de hojas verdes en pan de remolacha..... | \$190 |
| Sándwich tostado de jamón y queso*.....                                                          | \$180 | * Acompañado de papas fritas.                                                                                                                   |       |
| Sándwich tostado caprese*.....                                                                   | \$180 |                                                                                                                                                 |       |

ENSALADAS Y TARTAS

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tarta del día con ensalada de hojas verdes .....                                                              | \$200 |
| Ensalada caesar con hojas verdes, croûtons, queso parmesano y panceta .....                                   | \$195 |
| Con pollo asado.....                                                                                          | \$220 |
| Con langostinos.....                                                                                          | \$280 |
| Con salmón grillado .....                                                                                     | \$310 |
| Ensalada de rúcula, tomates secos, almendras y queso brie .....                                               | \$235 |
| Ensalada de hojas verdes, peras, queso roquefort y nueces .....                                               | \$210 |
| Ensalada caprese.....                                                                                         | \$210 |
| Con pollo asado.....                                                                                          | \$230 |
| Ensalada de cinco ingredientes (lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, queso, huevo, pollo y atún)..... | \$220 |
| Con langostinos.....                                                                                          | \$280 |
| Con salmón grillado .....                                                                                     | \$310 |



ENTRADAS PARA COMPARTIR

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Picada NOI (para dos personas) variedad de quesos, fiambres, frutos secos y aceitunas .....                                                       | \$420 |
| Picada de mar (para tres /cuatro personas) rabas, langostinos cornalitos, bocaditos de jibia y merluzón apanado con dip de mayonesa tártara ..... | \$550 |
| Gambas al ajillo.....                                                                                                                             | \$360 |
| Empanadas fritas de langostinos (dos unidades).....                                                                                               | \$150 |
| Empanadas fritas de carne cortada a cuchillo (dos unidades) .....                                                                                 | \$100 |
| Langostinos apanados con alioli .....                                                                                                             | \$360 |
| Rabas con mayonesa tártara (para compartir) .....                                                                                                 | \$350 |
| Canasta de papas fritas .....                                                                                                                     | \$150 |
| Provoleta con rúcula y tomates secos .....                                                                                                        | \$240 |
| Pollo frito con salsa de mostaza y miel .....                                                                                                     | \$215 |
| Quesadilla de carne con guacamole .....                                                                                                           | \$260 |
| Quesadilla de pollo con guacamole.....                                                                                                            | \$260 |

# noi



## CARNES

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Bife de chorizo con chimichurri.....                | \$360 |
| Bondiola braseada con barbacoa .....                | \$350 |
| Pechuga en costra de semillas .....                 | \$250 |
| Pastel de pollo, hongos y papas al estragón *.....  | \$270 |
| Goulash con spätzle * .....                         | \$240 |
| Milanesa .....                                      | \$240 |
| Milanesa napolitana .....                           | \$270 |
| Milanesa con mozzarella, rúcula y jamón crudo ..... | \$300 |
| Suprema de pollo .....                              | \$240 |
| Suprema de pollo napolitana .....                   | \$270 |

Guarniciones: *puré de papas / puré de calabazas / papas fritas / puré mixto / ensalada verde con zapallo asado / vegetales asados*

\* Sin guarnición.

## PESCADOS

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Fish & Chips con mayonesa tártara .....       | \$255 |
| Pesca del día .....                           | \$305 |
| Abadejo a la plancha con crema al limón ..... | \$305 |
| Salmón rosado a la plancha .....              | \$460 |
| Cazuela de mariscos *.....                    | \$430 |

Guarniciones: *puré de papas / puré de calabazas / papas fritas / puré mixto / ensalada verde con zapallo asado / vegetales asados*

\* Sin guarnición.

## RISOTTOS

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Risotto azafranado con osobuco braseado ..... | \$270 |
| Risotto de hongos.....                        | \$290 |
| Risotto de langostinos.....                   | \$350 |

## PASTAS

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Ravioles de jamón y queso.....                       | \$240 |
| Sorrentinos de calabaza y almendras .....            | \$260 |
| Sorrentinos di mare .....                            | \$315 |
| Lasagna clásica .....                                | \$290 |
| Lasagna vegetariana .....                            | \$260 |
| Ñoquis cuatro colores.....                           | \$220 |
| Penne rigate .....                                   | \$210 |
| Tagliatelle al huevo con langostinos y zucchini..... | \$320 |

Salsas: *pomodoro / pomodoro y crema / pomodoro y albahaca / crema y parmesano / pesto / rúcula, tomates secos y parmesano*

## PIZZAS

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Pizza de mozzarella, tomates frescos y albahaca..... | \$215 |
| Pizza cuatro quesos .....                            | \$230 |
| Pizza de mozzarella, cebollas y queso azul.....      | \$230 |
| Pizza de mozzarella, jamón crudo y rúcula.....       | \$260 |



## MENÚ INFANTIL

Milanesa o suprema con papas fritas o puré de papas  
Hamburguesa con queso y papas fritas  
Penne rigate con salsa rosa  
+  
Bebida sin alcohol + Bocha de helado

\$220

# noi



## POSTRES

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Copa NOI .....                                                                                         | \$175 |
| Flan con dulce de leche y crema .....                                                                  | \$110 |
| Ensalada de frutas con helado .....                                                                    | \$110 |
| Volcán de chocolate con helado (demora aproximada de 20 minutos) .....                                 | \$165 |
| Volcán de dulce de leche con helado (demora aproximada de 20 minutos) .....                            | \$165 |
| Panqueque con dulce de leche .....                                                                     | \$110 |
| Dos bochas de helado a elección .....                                                                  | \$90  |
| Almendrado con ganache de chocolate .....                                                              | \$160 |
| Degustación de cuatro postres a elección del chef....                                                  | \$290 |
| <i>Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate...</i>                                      | \$40  |
| <i>Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla) .....</i> | \$45  |

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Desayuno NOI (buffet) .....                         | \$315 |
| Tostadas con mermelada, manteca o queso crema ..... | \$85  |
| Torta del día .....                                 | \$70  |
| Budín del día .....                                 | \$60  |
| Cuadrado del día .....                              | \$70  |
| Yogur con granola .....                             | \$120 |
| Ensalada de frutas .....                            | \$95  |

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Gaseosa línea Coca-Cola 600ml ..... | \$70  |
| Agua con y sin gas .....            | \$65  |
| Aguas saborizadas.....              | \$70  |
| Limonada en jarra.....              | \$130 |
| Citricada en jarra.....             | \$130 |
| Limonada con menta y jengibre.....  | \$130 |
| Jugo exprimido de naranja .....     | \$90  |
| Licuada de frutas .....             | \$110 |

## CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGANICO HEREDIA

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Café .....                                                                                    | \$55 |
| Café americano.....                                                                           | \$60 |
| Café con leche .....                                                                          | \$65 |
| Cappuccino con chocolate rallado .....                                                        | \$80 |
| Affogato .....                                                                                | \$90 |
| Submarino .....                                                                               | \$80 |
| Té ( Earl Grey, negro, rosa mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby) ..... | \$55 |

# noi



## CERVEZAS

|                              |       |                                            |       |
|------------------------------|-------|--------------------------------------------|-------|
| Quilmes Cristal porrón ..... | \$80  | Stella Artois litro .....                  | \$180 |
| Stella Artois porrón .....   | \$110 | Stella Artois Noire litro .....            | \$180 |
| Corona porrón .....          | \$120 | Patagonia 740cm³ (Küne, Amber Lager, ..... | \$220 |
| Quilmes Cristal litro .....  | \$140 | Bohemian Pilsener, Weisse, 24.7)           |       |

## VINOS

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Copa de vino Padrillos (250ml) ..... | \$105 |
| Copa de vino Alamos (250ml) .....    | \$140 |



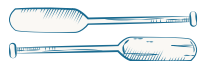
## COCKTAILS

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Campari con naranja .....        | \$130 |
| Fernet con cola .....            | \$130 |
| Cuba libre .....                 | \$130 |
| Gancia batido .....              | \$130 |
| Cynar con pomelo .....           | \$130 |
| Gin tonic .....                  | \$145 |
| Aperol Spritz .....              | \$145 |
| Caipiroska / Caipirinha .....    | \$145 |
| Mojito .....                     | \$145 |
| Daiquiri de frutas .....         | \$145 |
| Johnnie Walker Black Label ..... | \$180 |
| Jarra de clericó .....           | \$400 |
| Jarra de Campari .....           | \$400 |

## BLANCOS

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Bravio Sauvignon Blanc .....                                | \$190 |
| Bravio Dulce Natural .....                                  | \$190 |
| Estiba I Sobremadurado.....                                 | \$190 |
| Alaris Trapiche Dulce Cosecha .....                         | \$210 |
| Masi Tupungato Passo Blanco (Pinot Grigio - Torrontés) .... | \$250 |
| Uxmal Chardonnay .....                                      | \$270 |
| Padrillos Trifecta .....                                    | \$290 |
| Alamos Sauvignon Blanc .....                                | \$360 |
| Alamos Chardonnay .....                                     | \$360 |
| Ánimal Chardonnay.....                                      | \$380 |
| Nicasia Vineyards Blanc de Blancs .....                     | \$450 |
| Almanegra Blanco Secret Blend.....                          | \$490 |
| Saint Felicien Chardonnay .....                             | \$550 |
| D.V. Catena Chardonnay - Chardonnay .....                   | \$680 |

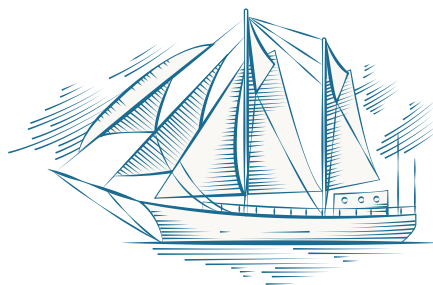
# noi



## TINTOS

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Bravio Cabernet Sauvignon .....                     | \$190  |
| Bravio Malbec .....                                 | \$190  |
| Bravio Syrah .....                                  | \$190  |
| Masi Tupungato Passo Doble (Malbec - Corvina) ..... | \$270  |
| Uxmal Malbec .....                                  | \$280  |
| Uxmal Cabernet Sauvignon .....                      | \$280  |
| Padrillos Malbec .....                              | \$310  |
| Padrillos Pinot Noir .....                          | \$310  |
| Alamos Red Blend .....                              | \$370  |
| Alamos Malbec .....                                 | \$370  |
| Nicasia Vineyards Red Blend Malbec .....            | \$450  |
| Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc .....    | \$450  |
| Ánimal Malbec Orgánico .....                        | \$420  |
| Saint Felicien Malbec .....                         | \$560  |
| Saint Felicien Syrah .....                          | \$560  |
| Almanegra Tinto Secret Blend .....                  | \$640  |
| D.V. Catena Cabernet Sauvignon - Malbec .....       | \$710  |
| Angelica Zapata Malbec Alta .....                   | \$1050 |

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Ánimal Extra Brut .....     | \$410 |
| Uxmal Extra Brut .....      | \$380 |
| Chandon Delice .....        | \$540 |
| Chandon Extra Brut .....    | \$540 |
| Alamos Extra Brut .....     | \$570 |
| Saint Felicien Nature ..... | \$710 |



"Noi" significa "nosotros" en italiano y, fieles a nuestra cultura del buen comer, buscamos ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.

Para lograrlo contamos con un equipo dedicado a crear platos sabrosos con materia prima seleccionada y enfocado a brindar un servicio amable y atento.

Nuestro objetivo es que los clientes se sientan como en casa mientras disfrutan de platos de primera calidad.

Con esto en mente, en lugar de cobrar servicio de mesa preferimos que evalúes la experiencia de nuestro servicio.

Muchas gracias por elegirnos,

*Siamo Noi. Somos Noi.*

## ROSADOS Y ESPUMANTES

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Alaris Trapiche Dulce Cosecha Rosé ..... | \$210 |
| Padrillos Rosé .....                     | \$280 |
| Chandon 187 .....                        | \$180 |