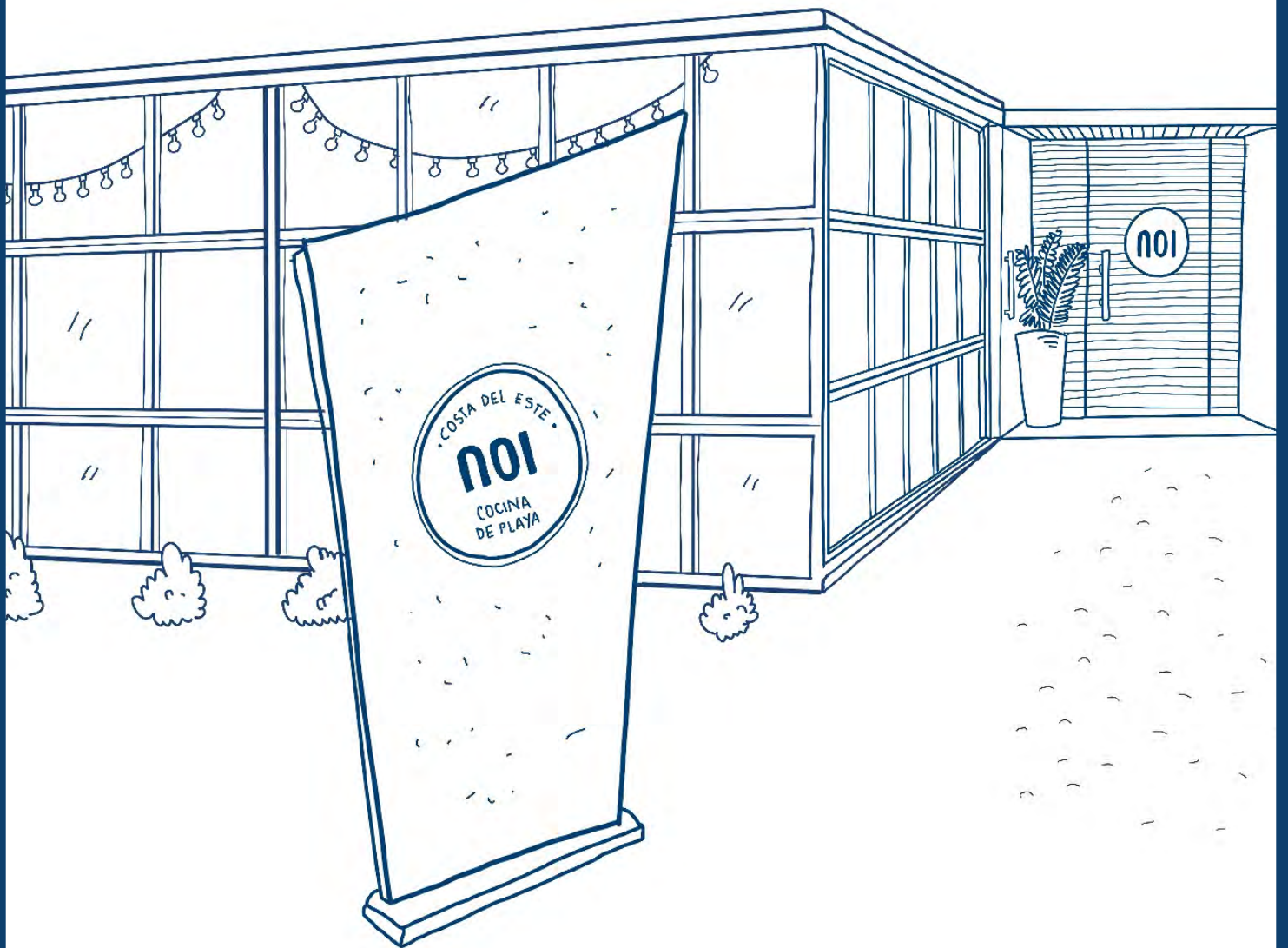


noi

COCINA DE PLAYA

COSTA DEL ESTE





SANDWICHES Y WRAPS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Sándwich tostado de jamón y queso	\$250
Sándwich tostado de caprese	\$250
Wrap veggie, hojas verdes, zanahoria, palta, emulsión de tomates secos y mix de vegetales	\$300
Wrap de pollo asado, rúcula, tomates frescos, palta y alioli	\$310
Sándwich de jamón crudo, queso brie, tomates secos y rúcula en focaccia	\$300
Sándwich de bondiola desmenuzada con salsa barbacoa, cebolla caramelizada y queso cheddar	\$320

HAMBURGUESAS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Hamburguesa casera con queso provolone	\$330
Hamburguesa casera con lechuga, tomate panceta, huevo y cebolla	\$350
Hamburguesa vegetariana de garbanzos y lentejas con vegetales asados y mayonesa de zanahoria en pan de remolacha	\$300

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Picada NOI (para dos personas) variedad de quesos, fiambres y aceitunas	\$480
Picada de mar (para tres / cuatro personas) rabas, langostinos, cornalitos, mejillones y merluzón apanado con dip de mayonesa tártara	\$820
Gambas al ajillo	\$480
Empanadas fritas de langostinos (dos unidades)	\$180
Empanadas fritas de carne cortada a cuchillo (dos unidades)	\$140
Langostinos apanados con alioli	\$420
Rabas con mayonesa tártara (para compartir)	\$410
Canasta de papas fritas	\$190
Con salsa cheddar	\$240
Con salsa cheddar, panceta y verdeo	\$280
Canasta de batatas fritas	\$220
Bastoncitos de mozzarella	\$280
Provoleta con rúcula y tomates secos	\$320
Provoleta con jamón crudo y rúcula	\$370
Pollo frito con salsa de mostaza y miel	\$290
Quesadilla de carne con guacamole	\$300
Quesadilla de pollo con guacamole	\$300





ENSALADAS Y TARTAS

Tarta del día con ensalada de hojas verdes	\$250
Ensalada caesar con hojas verdes, croûtons, queso parmesano y panceta	\$260
Con pollo asado	\$280
Con langostinos	\$360
Con salmón grillado	\$405
Ensalada de rúcula, tomates secos, almendras y queso brie	\$280
Ensalada caprese	\$260
Con pollo asado	\$280
Ensalada de cinco ingredientes (lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, queso, huevo, pollo y atún)	\$260
Con langostinos	\$360
Con salmón grillado	\$405
Ensalada de hojas verdes, peras, queso azul y nueces	\$270

WOKS

Con berenjena, zanahoria, cebolla morada, zucchini morrón, ajo, jengibre y salsa de soja	
Wok de vegetales	\$330
Wok de carne	\$360
Wok de pollo	\$360
Wok de langostinos	\$420

PIZZAS

Pizza de mozzarella, tomates frescos y albahaca	\$270
Pizza cuatro quesos	\$290
Pizza de mozzarella, cebollas y queso azul	\$290
Pizza de mozzarella, jamón crudo y rúcula	\$320
Pizza de mozzarella, panceta y huevo a la plancha	\$310

CARNES

Bife de chorizo con chimichurri	\$440
Bondiola braseada con barbacoa	\$420
Costilla de cerdo a la cerveza negra con miel y jengibre	\$390
Pechuga en costra de semillas	\$370
Milanesa	\$320
Milanesa napolitana	\$370
Milanesa con mozzarella, rúcula y jamón crudo	\$390
Suprema de pollo	\$320
Suprema de pollo napolitana	\$370

Guarniciones: puré de papas / puré de calabazas / puré mixto / papas fritas / batatas fritas / ensalada verde con zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados





PESCADOS

- Fish & Chips con mayonesa tártara \$320
- Abadejo a la plancha con crema al limón \$410
- Corvina con salsa de cúrcuma, wok de vegetales y timbal de arroz* \$380
- Salmón rosado a la plancha \$620
- Cazuela de mariscos* \$520

*Guarniciones: puré de papas / puré de calabazas / puré mixto / papas fritas / batatas fritas / ensalada verde con zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados. *Sin guarnición.*

PASTAS

- Ravioles de jamón y queso \$320
- Ravioles de pollo, ricota y nuez \$310
- Sorrentinos caprese \$310
- Sorrentinos de calabaza y almendras \$310
- Sorrentinos di mare (langostinos y pesca blanca) \$390
- Agnolotti de verdura, ricota y nuez \$320
- Ñoquis cuatro colores \$290
- Penne rigate \$270
- Tagliatelle al huevo con langostinos y zucchinis \$390

Salsas: pomodoro / pomodoro y crema / pomodoro y albahaca / crema / crema y parmesano / rúcula, tomates secos y parmesano / cuatro quesos

RISOTTOS

- Risotto de calabaza con pollo \$330
- Risotto de hongos \$350
- Risotto de langostinos \$450

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

\$310





POSTRES

Copa NOI	\$210
Flan con dulce de leche y crema	\$170
Ensalada de frutas con helado	\$160
Brownie de chocolate con helado	\$160
Volcán de chocolate con helado (demora aproximada de 20 minutos)	\$230
Volcán de dulce de leche con helado (demora aproximada de 20 minutos)	\$230
Mousse de chocolate	\$160
Panqueque con dulce de leche	\$180
Dos bochas de helado a elección	\$130
Almendrado con ganache de chocolate	\$230
Degustación de cuatro postres a elección del chef	\$360
<i>Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate</i>	\$60
<i>Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla)</i>	\$65

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa línea Coca-Cola 600 ml	\$85
Agua con y sin gas	\$80
Aguas saborizadas	\$85
Limonada en jarra	\$200
Citricada en jarra	\$220
Limonada con menta y jengibre	\$210
Jugo exprimido de naranja	\$120
Licuada de frutas con agua	\$160
Licuada de frutas con leche	\$160

CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGANICO HEREDIA

Café chico	\$80
Café americano	\$90
Café con leche	\$95
Café doble	\$120
Cappuccino	\$120
Submarino	\$130
Té (Earl Grey, negro, rosa mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby)	\$85





MERIENDAS Y DESAYUNOS

Desayuno buffet	\$360
Tostadas con mermelada, manteca o queso crema	\$110
Torta del día	\$100
Budín del día	\$80
Cuadrado del día	\$85
Yogur con granola	\$150
Ensalada de frutas	\$130

CERVEZAS

Quilmes Cristal porrón	\$125
Stella Artois porrón	\$165
Corona porrón	\$195
Quilmes Cristal litro	\$240
Stella Artois litro	\$290
Stella Artois Noire litro	\$290
Patagonia 740cm3 (Küne, Amber Lager, Bohemian Pilsener, Weisse, 24.7)	\$350

COCKTAILS

Campari con naranja	\$180
Fernet con cola	\$180
Cuba libre	\$180
Gancia batido	\$180

Gin tonic	\$200
Aperol Spritz	\$220
Caipiroska / Caipirinha	\$200
Mojito	\$200
Daiquiri de frutas	\$200
Johnnie Walker Black Label	\$310
Jarra de clericó	\$510
Jarra de Campari	\$510

VINOS

Copa de vino Padrillos (250ml)	\$165
Copa de vino Alamos (250ml)	\$200

BLANCOS

Alaris Trapiche Dulce Cosecha	\$280
Bravio Sauvignon Blanc	\$290
Bravio Dulce Natural	\$290
Estiba I Sobremadurado	\$330
Uxmal Chardonnay	\$410
Padrillos Trifecta	\$450
Masi Tupungato Passo Blanco	\$460 (Pinot Grigio - Torrontés)
Esmeralda Chardonnay	\$470





Escorihuela Sauvignon Blanc	\$540
Alamos Sauvignon Blanc	\$550
Alamos Chardonnay	\$550
Ánimal Chardonnay	\$580
Nicasia Vineyards Blanc de Blancs	\$580
Almanegra Blanco Secret Blend	\$780
Saint Felicien Chardonnay	\$780
D.V. Catena Chardonnay - Chardonnay	\$960

TINTOS

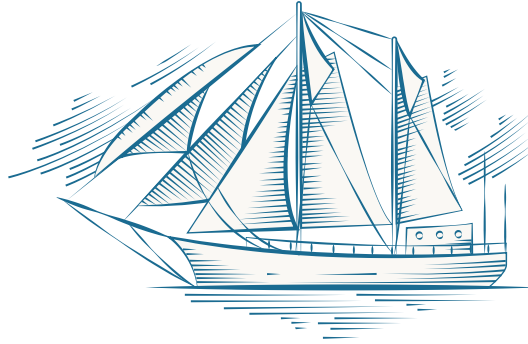
Bravio Cabernet Sauvignon	\$290
Bravio Malbec	\$290
Bravio Syrah	\$290
Uxmal Malbec	\$410
Uxmal Cabernet Sauvignon	\$410
Padrillos Malbec	\$450
Masi Tupungato Passo Doble (Malbec - Corvina)	\$460
Esmeralda Malbec	\$480
Padrillos Pinot Noir	\$480
Alamos Malbec	\$500
Alamos Red Blend	\$550
Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc	\$580
Nicasia Vineyards Red Blend Malbec	\$590
Alamos Reserva Malbec	\$640

Ánimal Malbec Orgánico	\$640
Saint Felicien Syrah	\$710
Saint Felicien Malbec	\$780
D.V. Catena Cabernet Sauvignon - Malbec	\$1000
Almanegra Tinto Secret Blend	\$1200
Angelica Zapata Malbec Alta	\$1800

ROSADOS Y ESPUMANTES

Chandon 187	\$230
Alaris Trapiche Dulce Cosecha Rosé	\$270
Padrillos Rosé	\$420
Uxmal Extra Brut	\$580
Ánimal Extra Brut	\$640
Chandon Delice	\$780
Chandon Extra Brut	\$780
Alamos Extra Brut	\$780
Nicasia Bulle Doux	\$1000
Saint Felicien Nature	\$1200





"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.