

NOI

COCINA DE PLAYA

COSTA DEL ESTE





SÁNDWICHES / WRAPS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Sándwich tostado caprese \$250

Sándwich tostado de jamón y queso \$270

Sándwich de jamón crudo, queso brie, tomates secos y rúcula \$340

Sándwich de bondiola desmenuzada, cebolla caramelizada, bbq y cheddar \$390

Wrap de pollo asado con rúcula, tomates frescos, palta y alioli \$340

Wrap veggie (hojas verdes, zanahoria, palta, emulsión de tomates secos y mix de vegetales) \$310

HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas fritas o mix de verdes

Hamburguesa casera con queso provolone \$350

Hamburguesa casera con lechuga, tomate, panceta, cebolla y huevo \$360

Doble hamburguesa casera con salsa barbacoa, panceta y queso cheddar \$380

Hamburguesa vegetariana de garbanzos y lentejas con vegetales asados y mayonesa en pan de remolacha \$310

ENTRADAS

Picada Noi (para dos personas) variedad de quesos, fiambres y aceitunas \$550

Picada de mar (para tres/cuatro personas) rabas, langostinos, cornalitos, mejillones y merluzón apanado con dip de mayonesa de tártara \$890

Alitas de pollo con salsa barbacoa picante \$270

Gambas al ajillo \$470

Langostinos apanados con alioli \$430

Rabas con mayonesa de tártara (para compartir) \$510

Canasta de papas fritas \$195

Con salsa cheddar \$255

Con salsa cheddar, panceta y verdeo \$295

Canasta de batatas fritas \$195

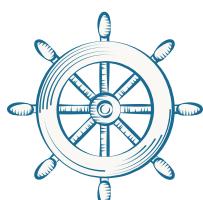
Bastoncitos de mozzarella \$280

Empanadas fritas de langostinos (dos unidades) \$260

Empanadas fritas de carne cortada a cuchillo (dos unidades) \$170

Provoleta con rúcula y tomates secos \$370

Provoleta con jamón crudo y rúcula \$370





ENSALADAS Y TARTAS

| | |
|--|-------|
| Tarta del día con ensalada de hojas verdes | \$280 |
| Ensalada caesar con hojas verdes, croutons, queso parmesano y panceta | \$290 |
| Con pollo asado | \$320 |
| Con langostinos | \$420 |
| Con salmón grillado | \$450 |
| Ensalada de rúcula, tomates secos, almendras y queso brie | \$370 |
| Ensalada de hojas verdes, peras, queso azul y nueces | \$310 |
| Ensalada caprese | \$280 |
| Con pollo | \$320 |
| Ensalada de 5 ingredientes (lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, queso, huevo, pollo y atún) | \$290 |
| Con langostinos | \$420 |
| Con salmón | \$450 |
| Milanesa de berenjena apanada en mix de semillas con hojas verdes y batata rústica | \$320 |

WOKS

Con berenjena, zanahoria, zucchini, cebolla morada, morrón, ajo, jengibre y salsa de soja

| | |
|--------------------------|-------|
| Wok de vegetales | \$330 |
| Wok de carne | \$370 |
| Wok de pollo | \$370 |
| Wok de langostinos | \$430 |

PIZZAS

| | |
|--|-------|
| Mozzarella, tomates frescos y albahaca | \$290 |
| Cuatro quesos | \$310 |
| Mozzarella, cebollas y queso azul | \$310 |
| Mozzarella, jamón crudo y rúcula | \$360 |
| Mozzarella, panceta y huevo a plancha | \$340 |

CARNES

| | |
|--|-------|
| Bife de costilla con hueso (450 gr.) | \$460 |
| Bondiola braseada con salsa barbacoa (300 gr.) | \$510 |
| Milanesa | \$340 |
| Milanesa napolitana | \$390 |
| Milanesa con mozzarella, rúcula y jamón crudo | \$390 |
| Suprema de pollo | \$330 |
| Suprema de pollo napolitana | \$380 |
| Pechuga grillé | \$370 |
| Pechuga al salmoriglio | \$370 |

Guarniciones: puré de papas, calabaza o mixto / papas fritas / batatas fritas / hojas verdes y zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados





PESCADOS

| | |
|---|-------|
| Fish and chips con mayonesa tártara | \$320 |
| Corvina con salsa de cúrcuma, wok de vegetales y timbal de arroz* | \$410 |
| Roll de pejerrey relleno al horno | \$390 |
| Merluzón al roquefort | \$460 |
| Abadejo a la plancha con crema al limón | \$480 |
| Salmón rosado a la plancha | \$670 |
| Cazuela de mariscos* | \$600 |

Guarniciones: puré de papas, calabaza o mixto / papas fritas / batatas fritas / hojas verdes y zapallo asado / rúcula y parmesano / vegetales asados. *Sin guarnición.

MENÚ INFANTIL

- Milanesa o suprema con papas fritas o puré de papas
Hamburguesa con queso y papas fritas
Penne rigate con salsa rosa

Incluye:

Bebida sin alcohol y bocha de helado

\$360

RISOTTOS

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Risotto de calabaza con pollo | \$370 |
| Risotto de hongos | \$390 |
| Risotto de langostinos | \$490 |

PASTAS

| | |
|--|-------|
| Penne rigate | \$330 |
| Ñoquis cuatro colores | \$330 |
| Ravioles de pollo, ricota y nuez | \$360 |
| Ravioles de jamón y queso | \$370 |
| Agnolotti de verdura, ricota y nuez | \$340 |
| Sorrentinos calabaza y almendras | \$370 |
| Sorrentinos caprese | \$370 |
| Sorrentinos di mare (langostinos y pesca blanca) | \$430 |
| Tagliatelle al huevo con brócoli y tomates cherry | \$370 |
| Tagliatelle al huevo con langostinos y zucchinis | \$430 |
| Crepe de ave y hongos | \$380 |
| Crepe de salmón | \$460 |

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





POSTRES

| | |
|---|-------|
| Copa NOI | \$260 |
| Flan con dulce de leche y crema | \$200 |
| Ensalada de frutas con helado | \$210 |
| Brownie de chocolate con helado | \$230 |
| Volcán de chocolate con helado (demora aproximada de 20 minutos) | \$290 |
| Volcán de dulce de leche con helado (demora aproximada de 20 minutos) | \$290 |
| Panqueque con dulce de leche | \$180 |
| Mousse de chocolate | \$200 |
| Dos bochas de helado a elección | \$160 |
| Almendrado con ganache de chocolate | \$250 |
| Postre vigilante (dulce de membrillo, batata y queso) | \$180 |
| Degustación de cuatro postres a elección del chef | \$430 |
| Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate | \$70 |
| Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla) | \$80 |

BEBIDAS SIN ALCOHOL

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Gaseosas línea Coca-Cola 600 ml | \$98 |
| Agua con y sin gas | \$95 |
| Aguas saborizadas | \$95 |
| Limonada en jarra | \$210 |
| Citricada en jarra | \$230 |
| Limonada con menta y jengibre | \$220 |
| Frutillada | \$310 |
| Jugo exprimido de naranja | \$160 |
| Licuado de frutas con agua | \$180 |
| Licuado de frutas con leche | \$180 |

CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGÁNICO HEREDIA

| | |
|--|-------|
| Café chico | \$95 |
| Café americano | \$110 |
| Café con leche | \$110 |
| Café doble | \$130 |
| Cappuccino | \$140 |
| Submarino | \$150 |
| Té (Earl Grey, negro, Rosa Mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby) | \$80 |





DESAYUNO Y MERIENDA

| | |
|--|-------|
| Desayuno Buffet | \$450 |
| Tostadas con mermelada, manteca o queso crema | \$130 |
| Torta del día | \$150 |
| Budín del día | \$100 |
| Cuadrado del día | \$110 |
| Yogur con granola | \$150 |
| Ensalada de frutas | \$160 |

CERVEZAS

| | |
|---|-------|
| Quilmes Cristal porrón | \$130 |
| Stella Artois porrón | \$145 |
| Corona porrón | \$185 |
| Quilmes Cristal litro | \$210 |
| Stella Artois litro | \$290 |
| Stella Artois Noire litro | \$290 |
| Patagonia 740 cm ³ (Küne, Amber Lager, Bohemian Pilsener, Weisse, 24.7) | \$330 |

COCKTAILS

| | |
|---------------------------|-------|
| Campari con naranja | \$210 |
| Fernet con cola | \$210 |

| | |
|----------------------------------|-------|
| Cuba libre | \$210 |
| Gancia batido | \$210 |
| Gin tonic | \$230 |
| Aperol Spritz | \$240 |
| Caipiroska / Caipirinha | \$220 |
| Mojito | \$220 |
| Daiquiri de frutas | \$220 |
| Johnnie Walker Black Label | \$390 |
| Jarra de clericó | \$610 |
| Jarra de Campari | \$610 |

VINOS

| | |
|----------------------------|-------|
| Copa de vino clásica | \$160 |
| Copa de vino reserva | \$200 |

BLANCOS

| | |
|------------------------------|-------|
| Bravío Sauvignon Blanc | \$280 |
| Bravío Dulce Natural | \$280 |
| Trapiche Dulce Cosecha | \$220 |
| Uxmal Chardonnay | \$380 |
| Álamos Sauvignon Blanc | \$510 |
| Álamos Chardonnay | \$510 |



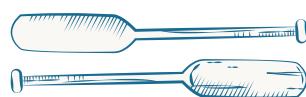


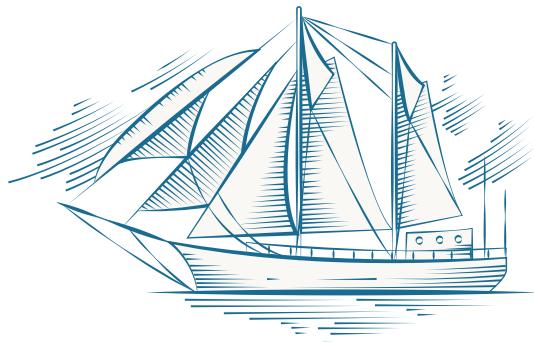
TINTOS

| | |
|--|---------|
| Bravio Cabernet Sauvignon | \$280 |
| Bravio Malbec | \$280 |
| Bravio Syrah | \$280 |
| Uxmal Malbec | \$380 |
| Uxmal Cabernet Sauvignon | \$380 |
| Padrillos Malbec | \$430 |
| Padrillos Pinot Noir | \$430 |
| Álamos Malbec | \$510 |
| Álamos Red Blend | \$510 |
| Nicasia Vineyards Red Blend Malbec | \$610 |
| Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc | \$610 |
| Ánimal Malbec Orgánico | \$540 |
| Saint Felicien Malbec | \$710 |
| Saint Felicien Syrah | \$710 |
| Almanegra Tinto Select Blend | \$1.100 |
| Angelica Zapata Malbec Alta | \$1.400 |

ROSADOS Y ESPUMANTES

| | |
|--------------------------|-------|
| Chandon 187 | \$240 |
| Trapiche Rosé | \$230 |
| Uxmal Extra Brut | \$510 |
| Chandon Delice | \$790 |
| Chandon Extra Brut | \$790 |





"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.