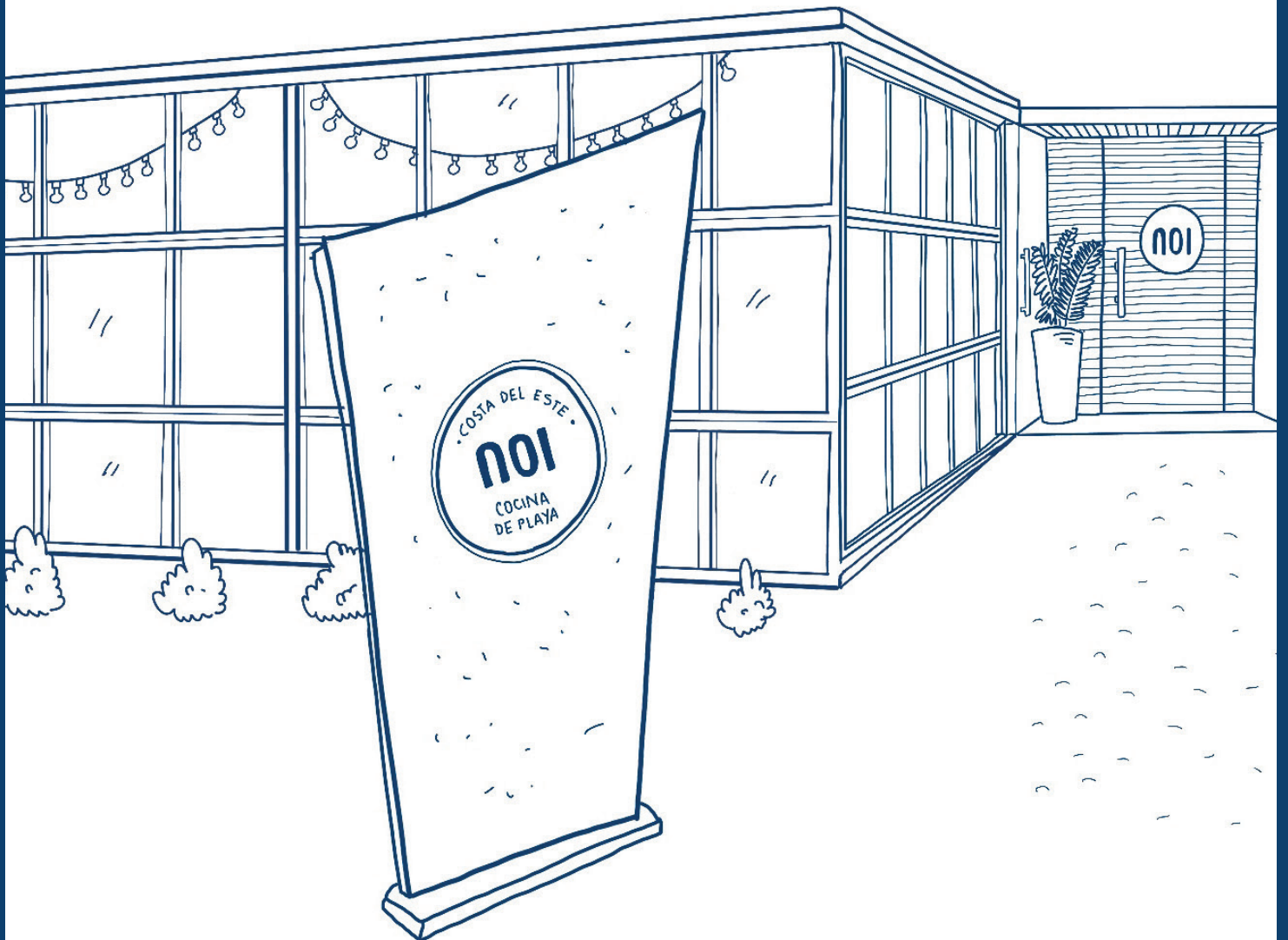


noi

COCINA DE PLAYA

COSTA DEL ESTE





SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

Acompañados de papas fritas o mix de verdes

Hamburguesa casera con queso provolone

Hamburguesa casera con lechuga, tomate, panceta, cebolla y huevo

Doble hamburguesa casera con salsa barbacoa, panceta y queso cheddar

Hamburguesa vegetariana con vegetales asados y emulsión de tomates secos en pan de remolacha

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

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

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Picada de mar: rabas, langostinos, cornalitos, merluzón apanado y papas fritas con dip de mayonesa de tártara

Rabas con mayonesa de tártara

Canasta de papas fritas

Con salsa cheddar

Con salsa cheddar, panceta y verdeo

Bastoncitos de mozzarella

Empanadas fritas de langostinos (dos unidades)

Empanadas fritas de carne cortada a cuchillo (dos unidades)

Provoleta con rúcula y tomates secos

ENSALADAS & TARTAS

Tarta del día con ensalada de hojas verdes

Ensalada Caesar con hojas verdes, croutons, queso parmesano y panceta

Con pollo asado

Ensalada de rúcula, tomates secos, almendras y queso parmesano en escamas

Ensalada de 5 ingredientes (lechuga, rúcula, tomate, cebolla, zanahoria, queso, huevo, pollo y atún)

CARNES & PESCADOS

Ojo de bife, provoleta y papas al pimentón

Bondiola braseada con salsa barbacoa (300 gr.)

Goulash con Spaetzle

Milanesa o suprema de pollo

Milanesa napolitana o suprema de pollo napolitana

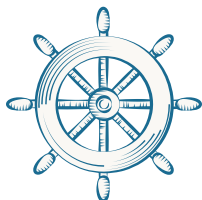
Pechuga grillé

Brótola a la manteca negra y alcaparras con papines al romero

Cazuela de mariscos*

Pesca del día con 3 guarniciones, para compartir

Guarniciones: puré de papas, calabaza o mixto / papas fritas / rúcula y parmesano / vegetales salteados.





PASTAS & RISOTTOS

Penne rigate

Ñoquis de papa caseros

Ravioles de jamón y queso

Sorrentinos caprese

Sorrentinos de calabaza y mozzarella

Panzotti de osobuco y manteca de tomillo

Pappardelle negros con salsa Noi
(mejillones, alcaparras, aceitunas
verdes, tomates cherry)

Risotto de hongos

Risotto de salmón rosado a la plancha
con limón y hierbas

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

MENÚ INFANTIL

Milanesa o suprema con papas fritas
o puré de papas

Hamburguesa con queso y papas fritas

Ñoquis de papa con salsa rosa

Incluye:

Bebida sin alcohol y bocha de helado





POSTRES

Copa NOI

Flan con dulce de leche y crema

Brownie de chocolate con helado

Volcán de chocolate o dulce de leche con helado (demora aprox. de 20 minutos)

Dos bochas de helado a elección

Degustación de cuatro postres a elección del chef

Adicional: crema, dulce de leche o ganache de chocolate

Adicional: bocha de helado (chocolate, dulce de leche, crema americana, limón y frutilla)

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas línea Coca-Cola 500 ml

Agua con y sin gas

Aguas saborizadas

Limonada en jarra

Citricada en jarra

Limonada con menta y jengibre

Jugo exprimido de naranja

Licuada de frutas con agua

Licuada de frutas con leche

CAFÉ NESPRESSO Y TÉ ORGANICO HEREDIA

Café chico

Café americano

Café con leche

Café doble

Cappuccino

Submarino

Té (Earl Grey, negro, Rosa Mosqueta, verde con limón y naranja, menta, cedrón y herby)





CERVEZAS

Quilmes Cristal porrón

Stella Artois porrón

Corona porrón

Quilmes Cristal litro

Stella Artois litro

Stella Artois Noire litro

Patagonia 740 cm3 (Küne, Amber Lager, 24.7)

COCKTAILS

Campari con naranja

Fernet con cola

Cuba libre

Gancia batido

Gin tonic

Aperol Spritz

Caipiroska / Caipirinha

Mojito

Daiquiri de frutas

Johnnie Walker Black Label

VINOS

Copa de vino clásica

Copa de vino reserva

BLANCOS SECOS

Alma Mora Chardonnay
Finca Las Moras

Manos Negras Chardonnay
Bodega Manos Negras

Alamos Chardonnay
Bodega Alamos

El Esteco Blanc de Noir
Bodega el Esteco

Salentein Sauvignon Blanc
Bodega Salentein

Alma Negra Chardonnay
Ernesto Catena

DV Catena Chardonnay
Bodega Catena Zapata

Saint Felicien Chardonnay
Bodega Catena Zapata

BLANCOS DULCES

Dilema Dulce Natural
Estancia Mendoza

Alma Mora Dulce Viognier
Finca Las Moras





TINTOS MALBEC

Alma Mora Malbec
Finca Las Moras

Bravío Malbec
Bodega Uxmal

Padrillos Malbec
Bodega Ernesto Catena Vineyards

Jorge Rubio Malbec
Finca Gabriel

Ruca Malen Malbec
Bodega Ruca Malen

Tinto Negro Mendoza 2016 Malbec
Bodega Tinto Negro

Fond de Cave Malbec
Bodega Trapiche

Alamos Malbec
Bodega Alamos

Nicasia Vineyards Red Blend Malbec
Bodega Catena Zapata

Trumpeter Malbec
Bodega Rutini Wines

Angélica Zapata Malbec
Bodega Catena Zapata

TINTOS PINOT NOIR & SYRAH

Manos Negras Pinot
Manos Negras

Saint Felicien Syrah
Bodega Catena Zapata

TINTOS CABERNET

Alma Mora Cabernet
Finca Las Moras

Bravío Cabernet Sauvignon
Bodega Uxmal

Jorge Rubio Cabernet
Finca Gabriel

Anko Flor de Cardón Cabernet
Estancia Los Cardones

La Linda Cabernet
Bodega Luigi Bosca

Tinto Negro Cabernet Franc Tunuyán Valle de Uco
Bodega Tinto Negro

Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc
Bodega Catena Zapata

ROSADOS Y ESPUMANTES

Chandon 187
Bodega Chandon

Alma Mora Rosado
Finca Las Moras

Dadá Espumante Rosado
Finca Las Moras

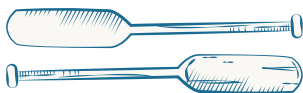
Jardín Echante Rosado
By Ernesto Catena

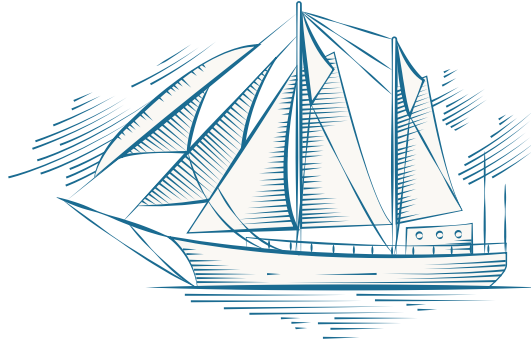
Manos Negras Brut Nature
Manos Negras

Uxmal Extra Brut
Bodega Uxmal

Chandon Extra Brut
Bodega Chandon

Nicasia Bulle Doux
Bodega Catena Zapata





"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.