

CAFETERÍA TRADICIONAL

Espresso café	\$3200
Espresso Macchiato / Lágrima	\$3400
Espresso Largo	\$3900
Espresso Doble	\$5500
Latte	\$5500
Flat White	\$6800
Mocaccino	\$6800
Cappuccino	\$6800
Submarino / Chocolateada	\$5800
Té / Mate Cocido	\$3200

ESPECIALES NUCHA

VANE TENTACIÓN	\$6800
Café con amarula, intenso, seductor. Solo para aventureros	
FLOR AVELLANAS	\$6800
Latte de avellanas, suave, dulce y aromático	
PATY ZEN ORIENTAL	\$6800
Té frío oriental, fresco y delicado	

TÉ EN HEBRAS

INDIA	\$5800
Té negro de assam con canela	
ORIENTE	\$5800
Té verde sencha con pimpollos de jazmín y jengibre	
ENGLISH BREAKFAST	\$5800
Mezclas de hebras de tes negros de india y sri lanka	
AFRICA	\$5800
Rooibos, escamas de coco, cacao y un toque de canela	
AMERICANA	\$5800
Flores de hibiscos con rosa mosqueta, cítricos y sauco	

SMOOTHIES & MILKSHAKE

MILKSHAKE CHOCOTORTA	\$6900
MILKSHAKE DULCE ABRIL	\$6900
Frambuesa y chips de chocolate blanco, dulce y coqueto como ella	
SMOOTHIE SUNSHINE	\$6900
Maracuya y naranja	
SMOOTHIE AMOR TROPICAL	\$6900
Frutilla, naranja y banana	
ADICIONALES	\$1500
CREMA // LECHE DE ALMENDRAS <i>Silk</i> // DESCAFEINADO	

BAKERY

Scon	\$2400
Medialuna	\$2400
Croissant	\$4900
Roll de manzana // canela // chocolate	\$5500
Budín por porción	\$6900
Frola de membrillo o batata	\$3900
Lemoni // Maracuya	\$4500
Cookies	\$8900
vainilla y chips de choco // carrot // red velvet	
Alfajores de autor	\$6500
frambuesa y ganache de choco blanco // maracuyá	
Alfajores clásicos	\$6500
maicena // mora // brownie // mousse de choco	
Alfajorcitos	\$2400
Muffin	\$8900
Brownie con chocolate y nueces	\$8500
Coco con dulce de leche	\$8500
Brownie con dulce de leche	\$11500
Manzana con streusel	\$9500
Ganache de chocolate con dulce de leche	\$9500
Tarteleta lemon pie	\$9500
Choconucha	\$9500
Cheesecake	\$11900

LIMONADAS & JUGOS

Limonada clásica	\$4500
Limonada menta y jengibre	\$4800
Limonada Serrana: Limón, almibar y albahaca ...	\$4800
Pomelada Nucha: Manzana, jugo de pomelo y jengibre	\$4500
Jugo de naranja exprimido	\$4900
Jugo Detox: Apio, manzana verde, jugo de naranja y menta	\$6900

LICUADOS

Licuoado con leche	\$6500
Licuoado con mix de frutas de estación	\$6900

BEBIDAS

Agua mineral	\$2900
Agua saborizada	\$4000
Gaseosas línea Coca Cola	\$4000
Cerveza 410 cc	\$6000



Consultar por opciones dulces y saladas de productos aptos celíacos

nucha

DESAYUNOS Y MERIENDAS

SIMPLE

Café con leche con tostadas

INGES

Café con leche con 3 scones clásicos con dips de mermelada y queso crema o porción de budín

CLÁSICO

Café con leche con 2 medialunas

NATURAL

Café con leche, bowl de yogur con granola y frutas

AMERICANO

Café con leche, croissant con huevo revuelto, queso y panceta

FRENCH TOAST

Café con leche, tostadas con frutas frescas, azúcar impalpable, canela y miel

DULCE

Café con leche con cuadrado o porción de torta del día

WAFFLES

INCLUYE INFUSIÓN

WAFFLE CON DULCE DE LECHE O NUTELLA:

Con miel, arándanos, salsa de chocolate y azúcar impalpable

\$12500

WAFFLE CON FRUTAS DE ESTACIÓN ASADAS:

Con miel, arándanos y azúcar impalpable

\$13900

WAFFLE CON GRANOLA, MIEL Y FRUTAS FRESCAS

\$13900

WAFFLE CON JAMÓN Y QUESO TOSTADO

\$13900

PARA LOS MAS CHICOS

MENÚ LUCIO

Milanesitas de carne o pollo .+. papas .+. bebida.....

3 empanadas a elección .+. bebida.....

Bastoncitos de pollo .+. papas .+. bebida.....

\$14500

\$13200

\$13200

ESPECIAL

AVOCADOS

INCLUYE INFUSIÓN

\$7500

Pan de hierbas con palta y huevo

\$10900

\$7500

Pan de hierbas, queso crema con ciboulette, palta, cherrys, champignones asados y semillas tostadas

\$11500

\$12500

Pan de hierbas, palta, salmón y huevo poché

\$15500

\$12500

Pan de hierbas, huevo, palta, rúcula y panceta crocante

\$13500

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE

\$12500

Sándwich árabe de jamón y queso

\$9500

\$12500

Sándwich árabe de jamón crudo y queso

\$12500

\$12500

Tostado de jamón y queso doble

\$9500

\$12500

Tostado de jamón y queso simple

\$7500

\$12900

Medialuna de jamón y queso

\$5900

SÁNDWICHES

TODAS NUESTRAS OPCIONES VIENEN ACOMPAÑADAS CON PAPAS RÚSTICAS O MIX DE VERDES

CROCANTE DE POLLO

Pan de focaccia de semillas y queso con pollo empanado con avena y semillas, palta, mayonesa de menta, rúcula, tomate, palta y cebolla encurtida

\$14900

SALMÓN AHUMADO

Pan de hierbas con salmón ahumado, queso crema con ciboulette, rúcula y palta

\$18500

SÁNDWICH ABRIL (Especial para jóvenes)

Pan de hierbas con mostaneza, rúcula, pollo, queso y palta

\$12900

TOSTÓN SALMÓN AHUMADO

Pan de hierbas, palta, salmón ahumado, creamcheese con ciboulette, huevo y ralladura de limón

\$16500

TOSTÓN DE JAMÓN CRUDO

Pan de hierbas con pesto, rúcula, jamón crudo, burrata, tomates confitados y nueces picadas

\$17000

CARTA A CARGO DE LA COCINERA EN JEFE GABRIELA MOREL

TAPAS DE POLENTA CROCANTE

POLENTA CROCANTE CON VEGETALES

Berenjenas y zucchinis asados, mozzarella, hongos asados, albahaca fresca, chimicherrys y semillas

\$13500

POLENTA CROCANTE DE CARNE

Carne, cebolla, jengibre, salsa de soja, comino y cheddar

\$14500

POLENTA CON ALBONDIGUITAS DE CARNE

Con salsa fileto casera gratinada con queso

\$14500

FAINA

Con vegetales asados y queso gratinado

\$13500

ENSALADAS

CAESAR

Pechuga de pollo, hojas verdes, croutons, parmesano y aderezo Caesar

\$11900

Adicional Salmón

\$7900

Adicional Jamón crudo

\$5900

CROCANTE DE POLLO

Pollo empanado + semillas, espinaca, pomelo, naranja, mango, garrapiñada de frutos secos, queso parmesano, vinagreta de oliva y limón

\$12900

SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado, palta, mix de verdes, cebolla morada encurtida, rabanito, huevo, pepino y eneldo

\$16500

ENSALADA CABUTIA

Con rúcula, parmesano, tomates confitados, palta, garrapiñada de girasol y aderezo de mostaza y miel

\$12500

ENSALADA TIBIA

Con pollo, rúcula, cous cous de menta, berenjenas, zucchini, parmesano, semillas de sésamo, almendras tostadas y salsa teriyaki

\$12900

ENSALADA KETO

con tomate, hojas verdes, pollo, queso azul y almendras

\$12500

SUMALE

Palta \$4200 | Berenjenas \$2000 | Zucchini \$2000 | Jamón \$3500 | Queso \$3500

★ NUEVA ★

RÚCULA, COUS-COUS DE REMOLACHA, FRUTAS DE ESTACIÓN ASADAS, ARÁNDANOS, JAMÓN CRUDO, BURRATA, GARRAPIÑADA DE GIRASOL Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL

\$12900

TEMPORADA DE WRAPS

WRAP CAESAR

Tortilla rellena con pollo, mix de verdes, parmesano y aderezo caesar

\$13500

WRAP VEGGIE

Tortilla rellena de espinaca fresca, mozzarella, tomate seco y vegetales asados de estación

\$12900

WRAP BONDIOLA

Bondiola en cocción lenta con barbacoa, espinacas frescas y queso cheddar

\$14500

WRAP DE POLLO

Con vegetales asados, espinaca, queso y tomates secos

\$12900

SELECCIÓN DE FOCACCIAS

Todas nuestras focaccias son amasadas con aceite de oliva, romero y tomates cherrys. Acompañadas con papas rústicas o mix de verdes.

FOCACCIA DE QUESO AZUL Y CEBOLLA

Con pollo, espinaca, tomate y pesto

\$14500

FOCACCIA DE QUESO Y SEMILLAS

Con mayonesa de zanahoria, berenjena crispy gratinada con queso, rúcula y palta

\$14900

FOCACCIA CLÁSICA

Con carne gratinada con queso, mayonesa de hierbas, rúcula, tomate, pepinillos y cebola encurtida

\$14900

FOCACCIA DE BURRATA Y JAMÓN CRUDO

Con jamón crudo, pesto, rúcula y tomates secos

\$15900

SALTY BAKERY

Consulte variedad

Tartas

con mix de verdes o papas

\$16500

Empanadas

\$3900

Strudel

\$10900

Scon de queso

\$5500

Chipá

\$2400