

CAFETERÍA TRADICIONAL

Espresso café	\$3600
Espresso Macchiato / Lágrima	\$3800
Espresso Largo.....	\$4200
Espresso Doble.....	\$6000
Latte	\$6000
Flat White	\$7000
Mocaccino	\$7000
Cappuccino	\$7000
Submarino / Chocolatada	\$6000
Té / Mate Cocido	\$3600

ESPECIALES NUCHA

VANE TENTACIÓN	\$7000
Café con amarula, intenso, seductor. Solo para aventureros	
FLOR AVELLANAS	\$7000
Latte de avellanas, suave, dulce y aromático	
PATY ZEN ORIENTAL	\$7000
Té frío oriental, fresco y delicado	

TÉ EN HEBRAS

INDIA	\$6000
Té negro de assam con canela	
ORIENTE	\$6000
Té verde sencha con pimpollos de jazmín y jengibre	
ENGLISH BREAKFAST	\$6000
Mezclas de hebras de tes negros de india y sri lanka	
AFRICA	\$6000
Rooibos, escamas de coco, cacao y un toque de canela	
AMERICANA	\$6000
Flores de hibiscos con rosa mosqueta, cítricos y sauco	

SMOOTHIES & MILKSHAKE

MILKSHAKE CHOCOTORTA	\$7900
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 O AVENA AMNE // DESCAFEINADO	

BAKERY

Scon	\$2800
Scon con Pasas	\$4000
Medialuna.....	\$2800
Croissant	\$5900
Roll de manzana // canela // chocolate	\$6200
Budín por porción	\$7500
Frola de membrillo o batata	\$4500
Lemoni // Maracuya	\$5500
Cookies	\$9900
vainilla y chips de choco // carrot // red velvet	
Alfajores de autor	\$6900
frambuesa y ganache de choco blanco // maracuyá	
Alfajores clásicos	\$6800
maicena // mora // brownie // mousse de choco	
Alfajorcitos.....	\$2800
Brownie con chocolate y nueces	\$9500
Coco con dulce de leche	\$9500
Brownie con dulce de leche.....	\$10500
Manzana con streusel	\$10500
Ganache de chocolate con dulce de leche.....	\$10500
Tarteleta lemon pie	\$10500
Choconucha.....	\$10500
Cheesecake	\$12900

LIMONADAS & JUGOS

Limonada clásica	\$5000
Limonada menta y jengibre	\$5500
Limonada Serrana: Limón, almibar y albahaca....	\$5500
Pomelada Nucha: Manzana, jugo de pomelo y jengibre	\$5000
Jugo de naranja exprimido	\$5000
Jugo Detox: Apio, manzana verde, jugo de naranja y menta	\$6900

LICUADOS

Licudo con leche	\$6900
Licudo con mix de frutas de estación	\$6900

BEBIDAS

Agua mineral	\$3200
Agua saborizada	\$4500
Gaseosas línea Coca Cola	\$4500
Cerveza 410 cc	\$8500



Consultar por opciones dulces y saladas de productos aptos celíacos

nucha

DESAYUNOS Y MERIENDAS

SIMPLE
Café con leche con tostadas

INGLES
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

\$8900

\$12900

\$8900

\$13900

\$14500

\$14900

\$14900

ESPECIAL

AVOCADOS INCLUYE INFUSION

Pan de hierbas con palta y huevo **\$13500**

Pan de hierbas, queso crema con ciboulette, palta, cherrys, champignones asados y semillas tostadas **\$14500**

Pan de hierbas, palta, salmón y huevo poche **\$17500**

Pan de hierbas, huevo, palta, rúcula y panceta crocante **\$15500**

LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE

Sándwich árabe de jamón y queso **\$10500**

Sándwich árabe de jamón crudo y queso **\$14900**

Tostado de jamón y queso doble **\$10900**

Tostado de jamón y queso simple **\$8500**

Medialuna de jamón y queso..... **\$6900**

SÁNDWICHES

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

CROCANTE DE POLLO **\$17500**

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

SALMÓN AHUMADO **\$19900**

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

SÁNDWICH ABRIL (Especial para jóvenes) **\$13900**

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

TOSTÓN SALMÓN AHUMADO **\$17900**

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

TOSTÓN DE JAMÓN CRUDO **\$17900**

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

CARTA A CARGO DE LA COCINERA EN JEFE GABRIELA MOREL

TAPAS DE POLENTA CROCANTE

POLENTA CROCANTE CON VEGETALES **\$13900**

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

POLENTA CROCANTE DE CARNE **\$14900**

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

POLENTA CON ALBONDIGUITAS DE CARNE **\$15500**

Con salsa fileto casera gratinada con queso

FAINA **\$14500**

Con vegetales asados, champignones, salsa fileto y queso gratinado

ENSALADAS

CAESAR

Pechuga de pollo, hojas verdes, croutons, parmesano y aderezo Caesar **\$12900**

Adicional Salmón **\$7900**

Adicional Jamón crudo **\$5900**

CROCANTE DE POLLO **\$13500**

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

SALMÓN AHUMADO **\$18500**

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

ENSALADA CABUTIA **\$13500**

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

ENSALADA TIBIA **\$13900**

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

ENSALADA KETO **\$13500**

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

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

\$13900

TEMPORADA DE WRAPS

WRAP CAESAR **\$14900**

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

WRAP VEGGIE **\$13500**

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

WRAP BONDIOLA **\$15900**

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

WRAP DE POLLO **\$15500**

Con vegetales asados, espinaca, queso y tomates secos

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 **\$15500**

Con pollo, espinaca, tomate y pesto

FOCACCIA DE QUESO Y SEMILLAS **\$15500**

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

FOCACCIA CLÁSICA **\$16500**

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

FOCACCIA DE BURRATA Y JAMÓN CRUDO **\$18500**

Con jamón crudo, pesto, rúcula y tomates secos

SALTY BAKERY

Consulte variedad

Tartas **\$18500**
con mix de verdes o papas

Empanadas **\$4200**

Strudel **\$13500**

Scon de queso **\$6000**

Chipá **\$2800**