



RESTAURANTE

Nona María

& ORO NEGRO

RESERVAS  3546-519988

ENTRADAS

Provoleta **\$11.000**

Queso provolone fundido en cazuela, dorado por fuera y cremoso por dentro, con hilos de oliva y orégano.

Empanadas **\$4.000**

En sus variedades de carne salada, verdura y jamón y queso.

PARA ACOMPAÑAR

Escabeches **\$11.000**

Selección de carnes y vegetales al escabeche

Cazuela de queso **\$11.000**

Trozos de queso duro en aceite de oliva y pimienta negra.

TABLAS

Tabla de rebozados **\$30.000**

Rabas, papas fritas y bastones de muzzarella

Tabla de Campo **\$25.000**

Salame, queso y aceitunas.

Tabla Infantil **\$17.000**

Formitas de pollo y papas fritas

GUARNICIONES

Tortilla de papas	\$15.000
Tortilla de papas rellena con jamón y queso	\$25.000
Papas fritas con queso cheddar, panceta y verdeo	\$15.000
Papas fritas	\$10.000

ENSALADAS

Simple	\$6.000
Dos ingredientes (consultar)	
Mixta	\$8.000
Lechuga, tomates y cebolla.	
Rúcula	\$8.000
Hojas de rúcula y queso duro.	
Ensalada Tibia	\$12.000
Tomates Cherrys salteados en manteca, queso, albahaca, ajo, aceitunas negras y oliva.	
Completa	\$15.000
Hojas verdes, tomates, zanahorias, huevo, jamón y queso.	

PASTAS ARTESANALES NONA MARÍA

Ñoquis de La Nona	\$18.000
Elaborados de forma artesanal, suaves y livianos. Acompañados con nuestra salsa Bolognesa.	
Tallarines del Mare	\$19.000
Pasta clásica al huevo, acompañada con crema de atún y cebollas.	
Canelones Mixtos	\$20.000
Armados a mano, rellenos de espinaca y carne de ternera, acompañados con salsa mixta.	
Ravioles de Ricota y Parmesano	\$17.000
Relleno suave y equilibrado, acompañados con salsa Filetto.	
Ravioles de Calabaza y Queso Azul	\$18.000
El dulzor de la calabaza, en perfecto contraste con la intensidad del queso azul. Acompañado con salsa mixta.	
Sorrentinos de Jamón y Muzzarella	\$18.000
Relleno clásico y sabroso, acompañado con salsa Bechamel.	

PASTAS DE AUTOR

Sorrentinos de Conejo, Ricota y Nuez	\$20.000
Pasta rellena de carne de conejo braseada con hiervas.	
Sorrentinos de Salmón y Hongos de Pino	\$23.000
Pasta con relleno suave y un toque silvestre.	
Sorrentinos de Salmón al limón, con Ricota y Castañas	\$23.000
Relleno suave y delicado, con un toque de acidez y tostado.	

PESCADOS

Trucha Serrana **\$28.000**

Un producto emblemático de montaña, despinada y grillada al limón.

Salmón Rosado **\$38.000**

Exquisito lomo de Salmón Rosado, tierno, suave y dorado. Cubierto con suave salsa de Queso Azul.

CARNES

Ojo de Bife ON **\$35.000**

Medallón de Ojo de Bife al hierro, maridado con vegetales salteados, y acompañado con puré cremoso de papas.

Entrecot Serrano **\$30.000**

Jugoso entrecot cocido al hierro, cubierto con una cremosa salsa de hongos de pino, acompañado con papas españolas.

Bondiola a la Cerveza Negra **\$25.000**

Tierno medallón de bondiola de cerdo, bañada en reducción de cerveza negra, acompañada con puré de batatas.

Muzlo a la Ciruela **\$19.000**

Deshuesado de muzlo de pollo, bañado con salsa agri dulce de ciruelas. Acompañado con papas fritas.

Pechuga Tandoori **\$19.000**

Pechuga deshuesada, marinada en tandoori y hierbas. Cocida al hierro, acompañada con puré de calabazas.

REBOZADOS

Milanesa Clásica	\$21.000
Acompañada con papas Fritas	
Milanesa Napolitana	\$24.000
Acompañada con Papas fritas.	
Suprema Clásica	\$19.000
Acompañada con cremoso puré de papas	
Suprema Napolitana	\$22.000
Acompañada con puré de calabazas.	
Milanesas de Berenjenas al Horno	\$20.000
Acompañada de ensalada de estación.	

SALTEADOS

De Pollo	\$19.000
Con morrones, cebollas, zanahorias y aceitunas negras.	
De Verduras	\$17.000
Morrones, berenjenas, zuquinis, cebollas, zanahorias, puerros y almendras.	
De Mar	\$22.000
Langostinos, morrones, cebolla, verdeo, zanahorias y brotes de soja.	

PIZZAS DE LA NONA

Muzzarella	\$21.000
Napolitana	\$25.000
Fuggazetta	\$25.000
Especial	\$27.000
Mortadela y Pistachos	\$29.000
Rúcula	\$30.000
Peras, Queso Azul y Nueces	\$30.000
Brócolis y Panceta	\$30.000

DULZURAS DE LA NONA

Flan Casero	\$8.000
Budín de Pan	\$8.000
Panqueques con dulce de leche	\$10.000
Vigilante	\$10.000
Queso y dulce de batatas	
Peras al Malbec	\$12.000
con helado	



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa 350 ml. 4	\$4.500
(Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta)	
Aguas Saborizadas 500 ml.	\$4.500
Agua Mineral	\$4.500
(con y sin gas)	
Exprimido de Naranjas	\$6.000
(vaso)	
Cerveza Heineken sin alcohol	\$8.000
(Lata 500 ml)	

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

Heineken 1 Litro	\$15.000
Imperial 1 Litro	\$13.000
(Lagger, Golden, IPA)	
Cervezas Artesanales 500 ml	\$8.000
Rock N' Rolla (Scottish, Porter, Ipa, Blond)	

APERITIVOS

Campari con jugo de naranjas	\$11.000
Cinzano con gaseosa de pomelo	\$11.000
Fernet Branca con coca	\$12.000
Gancia con jugo de limón	\$11.000
Aperol con jugo de naranjas	\$12.000
Sábado con jugo de naranjas	\$11.000

VINOS

TINTOS

Navira Malbec	\$16.000
Bodega Terra Camiare – Colonia Caroya	
Indama (Malbec/Cabernet Franc/Viognier)	\$19.000
Bodega Terra Camiare - Colonia Caroya	
Ovum Malbec	\$20.000
Bodega Terra Camiare – Colonia Caroya	
Tízun (Malbec)	\$26.000
Bodega Río del Medio – Calamuchita	

BLANCOS

Santa Julia (Chenin Dulce)	\$16.000
Bodega - Valle de Uco – Mendoza	
Indama (Chardonnay/Viognier)	\$19.000
Bodega Terra Camiare – Colonia Caroya	

ROSADOS

Indama (Isabelle)	\$19.000
Bodega Terra Camiare – Colonia Caroya 19.000	

