

HELADOS

Pregunta por nuestros helados de temporada

	Copa	Cono Casero	Cono de Coco
Sencillo	9.000	11.000	11.000
Doble	13.000	15.000	15.000

JUGOS Y SODAS

Soda de Toronja 16.000
Jugo de toronja fresco con soda

Soda de Piña 20.000
Piña, hierbabuena, jengibre, zumo de limón y soda

Soda de temporada 16.000

Jugo de Mango azúcar 13.000
Jugo de mango fresco

Jugo de Naranja 13.000
Jugo de naranja recién exprimido

Jugo de Zapote 18.000
Jugo de zapote fresco en leche

Jugo de temporada 16.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

Cappuccino	12.000
Flat White	14.000
Espresso	8.500
Americano	10.000
Mocaccino	16.500
Macchiato	10.000
Latte	12.000
Iced Latte	14.000
Mambe Latte	16.000
Chemex (2 porciones)	24.000
Origami (2 porciones)	24.000
Prensa francesa	12.000
Sifón (2 porciones)	24.000
Hot Chocolate	18.500
*Leche Almendras	+3.000
*Leche de Avena	+3.000

SMOOTHIES

Rosado (antioxidante) 26.500
Fresa, mora, Pitaya, mango, Banano, uva isabellina, yogur y trozos de pitaya congeladas en seco

Verde (energizante) 26.500
Yogur y mambe con limón mandarino, guanábana, aguacate, piña, banano miel y leche

Atardecer (inmunológico) 26.500
Naranja y achiote con mango, jengibre, cúrcuma, lulo, piña yogur y miel

BEBIDAS FRÍAS

Agua embotellada	8.000
Agua con gas	8.000
Coca Cola	8.000
Coca-Cola Zero	8.000
Chocolate Frío	18.500
Mango Mambe	22.500
Pulpa de mango, leche, mambe	
Lulada	20.000
Lulo fresco, jugo de lulo, leche condensada	

COLD BREW

Cold Brew	12.000
Cold brew lulo soda	16.500
Cold brew maracuyá	16.500

TÉ & INFUSIONES

Tetera de Infusión de Flor de Jamaica (2 porciones)	20.000
Infusión helada de Flor de Jamaica	12.000



@NiaBakeryCartagena

NIA

TODO EL DÍA

Huevo pochado con hash de papa y salsa holandesa de maíz Un crujiente hash de papa cubierto con guacamole, huevo pochado y una cremosa salsa holandesa de maíz	35.000	Montadito De Camarones Camarones cocinados en mantequilla y bañados con una mayonesa de lulo sobre un pan brioche, cebolla acevichada, cebolla crispy, lechuga romana y aguacate	53.000
Yogur griego y granola casera Con mermelada casera de maracumango, banano y frutas de temporada con un toque de pitahaya rosada rica en antioxidantes	35.000	Croissant tostado con Jamón y Queso Costeño Croissant relleno con jamón y queso costeño, cubierto con queso mozzarella	38.000
Ensalada de frutas de temporada De nuestras frutas de temporada favoritas	26.000	Croissant tostado con Guayaba y Queso Costeño Croissant relleno con guayaba y queso costeño, miel batida, cubierto con queso mozzarella y sal de pipilongo	34.500
Tostada de Marañones y Maracumango Rebanada de brioche con nuestra mantequilla casera de marañón tostado, mermelada de maracuya-mango y mango fresco	28.000	Croissant de Mantequilla	13.500
Tostadas de Brioche con mermelada y mantequilla Rebanadas de brioche con nuestra mantequilla casera y mermelada de temporada	20.500		
Rollo de Chorizo Croissant enrollado con un shmeat de hierbas y ajo asado, queso costeño y chorizo santarrosano	22.000		
Adiciones			
+Aguacate	8.000		
+Huevo Pochado	7.500		
+Rebanada de Brioche	6.000		

SNACKS

Bastones de Papa Palitos de papas servidos con una mayonesa casera de lulo	22.000
Papas fritas Papas fritas caseras con sal de flor de Jamaica	13.000
Maní Maní especiados con limón	8.000

REPOSTERÍA

Tarta de Lulo Una tarta fina rellena de mermelada casera y curd de lulo	17.000	Pan de uchuva Pan de leche cubierto con mermelada casera de uchuva	14.500
Tartin de Piña Finas capas de piña caramelizada sobre una base de hojaldre crujiente	17.000	Rollo de Jengibre y Canela Una suave masa de pan enrollada con canela, jengibre, con ralladura de cítricos y terminada con un glaseado	14.000
Tarta de Mango Relleno con una crema de mango de azúcar y maracuyá con crema de canela	17.000	Galleta de Arequipe y Chocolate Negro Galleta de mantequilla con un centro de arequipe cubierto con chocolate oscuro Disidente 75%	13.000
Torta de Achiote y Banano Torta de banano y achiote con chunks de nueces tostadas y chocolate oscuro Disidente al 75%	16.000	Galleta de Lulo y Chocolate Blanco Galleta de mantequilla con mermelada de lulo casero cubierta con chocolate blanco disidente con marañón	13.000
Torta de Toronja Un esponjoso pastel de toronja glaseado	16.000	Munchique Crujiente hojaldre caramelizado con azúcar de hoja de coca	6.000
Tarta de temporada Masa de croissant hojaldrada con frutas de temporada	16.500		
Torta de Coco Torta de coco con cobertura de vainilla y curd de lulo	19.500		