



café
NOVA

SPA TERMAL
NOVAQUA
—aguas de vida—

SÁNDWICH DE POLLO

DESAYUNOS



DESAYUNO AMERICANO \$6.00

Jugo natural, café, té o chocolate, fruta de temporada, huevos al gusto, tostadas, mantequilla y mermelada.

Natural Juice, coffee, tea or chocolate, seasonal fruit, delicious eggs to taste, toasts, butter and jam.

DESAYUNO NOVAQUA \$6.00

Jugo natural, café, té o chocolate, muesli con frutas de temporada, queso fresco, tostada integral, mantequilla y mermelada.

Natural juice, coffee, tea or chocolate, muesli with seasonal fruit, fresh cheese, wholemeal bread toasts, butter and jam.

DELICIAS TÍPICAS

Empanaditas de viento (4) \$3.00

Humitas \$1.25

Tamales \$1.25

SNACKS

SÁNDWICH MIXTO \$4.00

Tradicional Sandwich en pan integral con queso holandés y jamón york.

Traditional grilled sandwich made with whole bread, dutch cheese and york ham.

SÁNDWICH VEGETARIANO \$4.00

Saludable receta en pan integral, con berenjena, palmito, champiñón, lechuga, tomate y aguacate.

Healthy whole bread sandwich which includes: eggplant, palm heart, mushrooms, lettuce, tomatoes and avocado.

PAPAS HORNEADAS/CRISPY BAKED POTATOES \$4.00

Deliciosas y crujientes papas con piel, acompañadas de queso cheddar.

Crispy baked potatoes with cheddar cheese dip.

SÁNDWICH DE POLLO \$5.00

Receta exclusiva en pan pita relleno de pechuga de pollo en salsa de champiñones, acompañado de crujientes papas al horno y salsa de mostaza a las finas hiervas.

Exclusive recipe in pita bread, filled with chicken breast in mushroom sauce, accompanied by crispy potatoes with fine herbs and mustard sauce.

CLUB SÁNDWICH \$6.00

Preparado en capas de pan tostado con pollo a la plancha, jamón, queso, tocino, huevo frito, lechuga y tomate, acompañado de crujientes papas al horno.

Special whole sandwich made with layers of grilled chicken, ham, cheese, bacon, fried egg, lettuce and tomato, accompanied by crispy baked potatoes.

HAMBURGUESA NOVAQUA \$8.00

Combinación de carnes de pavo y cerdo, queso holandés, tocino ahumado, lechuga, tomate y cebolla, acompañada de crujientes papas con piel al horno.

Perfect mix of turkey and pork meat, dutch cheese, smoked bacon, lettuce, tomato and onion, accompanied by crispy baked potatoes.

ENTRADAS

ENSALADA LIGHT \$4.50

Exquisita ensalada a base de cubitos de pollo a la plancha, apio, lechuga, queso, jamón y manzana verde, aderezado con vinagreta de especias.

Exquisite salad made of grilled chicken, celery, lettuce, cheese, ham and green apple, seasoned with vinaigrette.

ENSALADA NOVAQUA \$6.50

Combinación de camarones, palmitos, zucchini, pimientos y yogurt natural, acompañados de chips de camote. Made with shrimp, palm hearts, zucchini and natural yogurt, accompanied by crispy sweet potato.

CEVICHE DE CAMARÓN \$8.50

Camarones marinados en limón y conservados en salsa de jugo de naranja, cebolla curtida, tomates naturales y cilantro.

Traditional shrimp recipe marinated in lemon and preserved in orange juice sauce, onion, natural tomatoes and cilantro.

CREPÉ VEGETARIANO \$6.50

Delicada crepa al gratín rellena de champiñones y espinaca salteada.

Crepe au gratin, stuffed with sautéed mushrooms and spinach.



LOMO ESPECIAL

PLATOS FUERTES

SELECCIÓN DE SPAGHETTI \$9.00

Tradicional pasta italiana, servida con sus clásicas salsas a la napolitana, carbonara, boloñesa y camarón.

Traditional Italian pastas, served with their classic sauces: napolitan, carbonara, bolognese and shrimp.

POLLO PARAÍSO \$12.00

Exquisita preparación de pechuga de pollo a la plancha, bañada en salsa de camarones y acompañada de berenjenas rebosadas y ensalada fresca.

Delicious combination of chicken dressed with shrimp, accompanied by fresh salad and breaded eggplant.

CORVINA NOVAQUA \$12.50

Delicada receta de corvina a la plancha con puré de camote y ensalada fresca.

Delicate grilled sea bass recipe with sweet potato and fresh salad.

LOMO ESPECIAL \$12.50

Estupendo medallón de lomo fino de res, marinado y preparado al grill, acompañado de ensalada fresca, crujientes papas al horno y salsa de mostaza a las finas hiervas.

Delicious beef steak marinated and accompanied by fresh salad, crispy baked potatoes and fine herbs mustard sauce.

SALMON A LA NARANJA \$15.00

Exclusivo filete de salmón, marcado al grill y bañado con salsa de naranja, acompañado de vegetales y papas al horno.

Exclusive grilled salmon fillet in orange sauce accompanied by vegetables and crispy baked potatoes.

POSTRES

COPA DE FRUTAS \$4.00

*Refrescante variedad de frutas de temporada.
Refreshing mix of seasonal fruits.*

COPA DE NOVAQUA \$5.50

*Frutas naturales con helado de vainilla o yogurt,
nueces y mermelada de frutilla.
Natural fruits with vanilla ice cream or yogurt,
walnuts and strawberry jam.*

PIE DE MANZANA \$5.50

*Tradicional receta de pie de manzana y helado
de vainilla, bañado con coulis de mora.
Traditional apple pie recipe accompanied with
vanilla ice cream and blackberry coulis.*

BROWNIE CON HELADO \$5.50

*Receta exclusiva a base de chocolate negro y
nueces, acompañado de helado de vainilla.
Classic Italian recipe made of dark chocolate
and nuts, served with vanilla ice cream.*

PROFITEROLES \$5.50

*Buñuelos al horno, rellenos de helado de vainilla
y bañados con fondue de chocolate.
Cream Puffs, filled with vanilla ice cream and
topped with chocolate fondue.*

COPA NOVAQUA

BEBIDAS

BEBIDAS SUAVES

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| <i>Jugos Naturales/ Natural juice</i> | \$2.50 |
| <i>Batido de Frutas/ Fruits shake</i> | \$3.00 |
| <i>Milk Shake/ Milk Shake</i> | \$3.50 |
| <i>Gatorade</i> | \$2.20 |
| <i>Agua con Gas/mineral water</i> | \$1.50 |
| <i>Agua sin Gas/Water</i> | \$1.25 |

CERVEZAS/BEER

| | |
|-------------------|---------------|
| <i>Club Verde</i> | \$2.70 |
| <i>Corona</i> | \$5.00 |
| <i>Pilsener</i> | \$2.00 |

COCTELES/COCKTAILS

| | |
|----------------------------|---------------|
| <i>Piña Colada</i> | \$5.00 |
| <i>Gin Tonic</i> | \$7.00 |
| <i>Mojito de Temporada</i> | \$5.00 |

VINOS/WINE

| | |
|--|----------------|
| <i>Copa de Vino Hervido (Ventisquero - Cabernet Sauvignon)</i> | \$5.00 |
| <i>Copa Vino Ventisquero (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)</i> | \$5.00 |
| <i>Copa de Vino Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)</i> | \$9.00 |
| <i>Botella de Vino Ventisquero (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)</i> | \$21.00 |
| <i>Botella de Vino Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc o Cabernet Sauvignon)</i> | \$35.00 |