ETIQUETANOS EN LAS REDES! SELENACOCINA

Selena kitchen & coffee bar

DESAYUNOS. BRUNCH . MERIENDAS

NUESTROS PANES SON VEGANOS - HAY LECHE DE ALMENDRAS Y PAN SIN TACC, PEDILOS!

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN UNA LIMONADA O INFUSIÓN CON VASITO DE NARANJA

CASERO. $ 740	Tostadas en pan blanco/salvado. Queso/queso vegano & ddl/miel/dulce casero. Pedilo PGF V
CLÁSICO. $ 590	Tu infusión & 2 medialunas
FIT. $ 1120	Pan de campo integral, mousse de pollo, palta, huevo poché + vaso de yogur con fruta y semillas PGF
POKE VEGGIE. $ 980	Crema de maracuyá, banana, arándanos, coco tostado, granola de quinoa, flores y menta V
PORTEÑO. $ 840	Tostado/Croissant con lomito y queso PGF
BENEDICT. $ 1020	English muffin, espinacas, huevos poché & salsa holandesa PGF + lomito $ 1140 + jamón crudo $ 1190 + salmón gravlax $ 1260
OHLALÁ. $ 990	Tostón, verdes & omelette + 3 ingredientes a elección: lomito / salmón gravlax / hongos / espinaca / rúcula / tomate / queso azul / muzzarella / jamón crudo / parmesano PGF
NUTRIBOWL. $ 930	Yogur casero con frutas, chía, almendras, coco & chips de chocolate. Pedilo V GF

AVOCADOS

PLATTER. $ 1120
Tostón de pan, croqueta de papa, rúcula, palta, portobellos salteados, tomate grill y huevos revueltos.

NAAN. $ 1120 PGF
Chutney de tomates, espárragos, palta, pickles de cebolla, huevo poché, verdes y alfalfa sobre pan naan.

GRAVLAX. $ 1260 PGF
Pan tostado, queso especiado, almendras, cranberries, palta, salmón gravlax, rúcula y eneldo

VEGANO. $ 1140 PGF V
Palta, girgolas, eneldo, maiz, rabanitos, rúcula, cebolla morada, zanahorias glaseadas con sweet chilli y cebollas baby.

SPICY. $ 1140 PGF
Tostón de pan, espinaca, palta, brie hongos grillados, choclo quemado, cebollas encurtidas, cilantro, ralladura de lima, menta y sriracha
- picante -

WAFFLES

PODÉS PEDIR TODOS GF - SIN TACC

DULCES $ 1120

SÚPER DULCE DE LECHE. Dulce de leche, crema batida, frutillas, frutos rojos, arándanos y almendras fileteadas

CHOCOLATOSO. Ganache de chocolate, torta húmeda de chocolate, helado de crema y praliné de avellanas

BANANA CARAMEL. Dulce de leche, frosting de vainilla, banana, salsa caramel y crumble

SALADOS $ 1120

SALMONADO. Salmón gravlax, queso cremoso, limón y hierbas, rúcula, rabanitos encurtidos, alfalfa y semillas de sésamo

POCHÉ. Huevo poché, palta, hongos, cebollas salteadas, polvo de aceitunas y salsa alioli sobre ensalada de rúcula y brotes

SWEET CHILLI. Pollo desmechado con crema de hierbas, tomate, rúcula, cilantro, cebolla morada y sweet chilli

Extra leche de almendras $ 75 GLUTEN FREE - GF | PEDILO GF - PGF | PLANT BASED - V Chef Ejecutiva: Romina Stoppani

ETIQUETANOS EN LAS REDES! SELENACOCINA

Selena kitchen & coffee bar

TORTAS & CHEESECAKES

TORTAS $ 650

BONECO. Base de chocolate, mousse de avellanas y chocolate, crema de vainilla y avellanas tostadas. GF

TARTA TOFFEE. Masa sablee, pistachos, almendras, maní, nueces y salsa toffee. GF

RED VELVET. Cake de cacao y frosting cremoso de vainilla.

MARGARA. Húmeda de chocolate, dulce de leche, crema batida, frutillas y arándanos. GF

CARROT CAKE. Torta de zanahoria, nueces y especias con frosting de lima. GF

PROMO TORTA

TORTA O CHEESECAKE A ELECCIÓN +

$ 960 INFUSIÓN / LIMONADA / BEBIDA

CHEESECAKES $ 650

LIMA & COCO. Base de chocolate, cajú y ganache. GF V

FRUTOS ROJOS. Clásica crema de queso y frutos rojos. GF

DULCE DE LECHE. Crema y topping de dulce de leche. GF

MARACUYÁ. Base sablee y curd de maracuyá. GF V

DULCES & BOULANGERIE

SCON DE QUESO $ 340. MEDIALUNA DE MANTECA $ 135. CROISSANT $ 150.

ALFAJOR DE CHOCOLATE $ 340. Masa sablee vegana de vainilla, ganache de chocolate, frutos rojos y nueces. GF V

ALFAJOR DE ALMENDRAS $ 340. Sablee de almendras y dulce de leche.

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE VEGANO $ 340. Masa sablee y dulce de leche vegano casero. GF V

POUND CAKE DE MARACUYA $ 340. Budín húmedo de maracuyá y coco.

CARAMEL CINNAMON ROLL $ 410. Masa esponjosa con canela, manzana y salsa caramel. Se sirve tibio.

INFUSIONES - CAFÉ & TÉ HELADO

ESPRESSO. $ 220 - DOBLE / AMERICANO. $ 240
ESPRESSO CORTADO. $ 240 - JARRITO. $ 290
LÁGRIMA. $ 290 / DOBLE. $ 350 - LATTE. $ 350

MOCACCINO. Con chocolate $ 370
CAPUCCINO. Con chocolate rallado y canela $ 370
BOMBÓN. Con leche condensada $ 370

TÉ $ 330

tealosophy BY INES BERTON

JASMINE FLOWERS. Té verde y jazmín.
CALM. Digestivo y relajante.
ARTISAN BLEND. Té negro, rosas, lavanda y vainilla.
ENGLISH BREAKFAST. Clásico té negro.

INDIAN DELIGHT. Anís estrellado, canela y jengibre.
TÉ HELADO NEGRO. Frutos rojos y jengibre.
TÉ HELADO INDIAN. Naranja y menta.
TÉ HELADO CALM. Limón, menta y jengibre.

ESPECIALES $ 420

CHAI LATTE. Té Indian, leche condensada y canela
LATTE HELADO DE ÓREO. Leche, espresso, helado y óreo
SÚPER CHOCOLATE. Leche, salsa de chocolate, barrita y chocolate rallado.
CARAMEL LATTE HELADO. Con latte, salsa de chocolate y salsa caramel.

BEBIDAS $ 260 línea coca 354ml I Paso de los toros pomelo 354ml I Agua Eco de los Andes 500ml I AquariusS 500ml
LICUADOS $ 440 banana I durazno, maracuya y jengibre I frutilla y naranja I frutos rojos I kiwi y manzana verde
JUGOS & LIMONADAS $ 390 exprimido de naranja / pomelo I limonada de frutos rojos / menta & jengibre / pomelo / maracuyá

Extra leche de almendras $ 75 GLUTEN FREE - GF I PEDILO GF - PGF I PLANT BASED - V Chef Ejecutiva: Romina Stoppani