

SELENA

CAFÉ



DESAYUNOS / BRUNCH Y MERIENDAS

Nuestros panes son veganos.
Hay leche de almendras y pan sin tacc, ¡pedílos!

Casero   \$4400
TOSTADAS EN PAN BLANCO | SALVADO. CON QUESO | QUESO
VEGANO | DULCE DE LECHE | MIEL | MERMELADA | DULCE
DE LECHE VEGANO CASERO.

Poke veggie   \$6800
CREMA DE MARACUYA, BANANA, ARÁNDANOS, COCO
TOSTADO, GRANOLA DE QUINOA, FLORES Y MENTA.

Tostado  \$5350
EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO.

Croissant Tostado \$6700
CON LOMITO Y QUESO.

Ohlalá   \$7200
TOSTÓN, VERDES Y OMELETTE + 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN:
LOMITO | SALMÓN GRAVLAX | HONGOS | ESPINACA | RÚCULA |
TOMATE | QUESO AZUL | MUZZARELLA | JAMÓN CRUDO |
PARMESANO.

Nutribowl   \$6450
YOGUR GRIEGO CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS,
COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso — \$2550 Americano — \$3500 Doble — \$3500
Espresso Cortado — \$2800 Jarrito — \$3800
Flat White — \$3950 Latte — \$3950
Lágrima — \$2850 Doble — \$3750
Macchiato — \$2750 Doble — \$3700

DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso — \$3250

Medialuna de manteca — \$3600

Croissant — \$3600

Caramel cinnamon roll — \$3800
MASA ESPONJOSA CON CANELA, MANZANA Y SALSA
CARMEL, SE SIRVE TIBIO.

Alfajor de chocolate y frutos rojos   \$3250
SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y
NUECES.

Alfajor de almendras — \$3250
SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano   \$3250
CON DULCE DE LECHE CASERO.



AVOCADOS

Platter  \$8900
TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS
SALTEADOS, TOMATE GRILL Y HUEVOS REVUELTOS.

Gravlax  \$12000
PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES,
PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO.

Vegano   \$8150
PALTA, GÍRGOLAS, ENELDO, MAÍZ, RÚCULA, RABANITOS, CEBOLLA
MORADA, ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI Y CEBOLLAS
BABY.

Si bien todo el personal está capacitado en buenas prácticas para evitar la contaminación cruzada y contamos con herramientas que sólo usamos para ciertos alimentos, elaboramos también platos con trigo, avena, cebada y centeno, por lo cual no somos un restaurante certificado libre de gluten.

WAFFLES DULCES

Súper dulce de leche  \$11300
DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS.

Chocolatoso  \$11300
GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS.

Banana Caramel  \$11300
DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE.



PLATITOS

Queso brie horneado  \$9350
ENVUELTO EN MASA PHILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL.

Cachapa cremosa de maíz dulce  \$9000
PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO LLANERO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, POLVO DE OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO.

Ceviche de mango y alcaparras  \$9350
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.

Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano  \$11100
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - LIGERAMENTE PICANTE -

POKE BOWLS

Poke bowl avocado  \$13300
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA, RABANITO REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES.

Poke bowl Marrakech  \$13300
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.

Poke bowl gravlax \$16600
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER DE ARROZ.

SÁNDWICHES Y CROISSANTS

Sándwich de pollo deshilado  \$9250
TOMATE, PALTA, RÚCULA Y CREAMCHEESE DE VERDEO EN PAN CIABATTA.

Croissant de salmón curado \$14800
CREMA DE ALCAPARRAS, VERDES, RABANITOS Y QUESO LLANERO.

Croissant de bondiola \$11500
EN COCCIÓN LARGA CON PEPINILLOS, ALIOLI, CEBOLLA MORADA Y VERDES.

Sándwich de portobellos  \$9250
HUMMUS DE FRIJOLAS Y HONGOS, ENSALADA COLE SLAW, PICKLES DE CEBOLLA Y VERDES EN PAN FOCACCIA.

Almuerzos: Se puede pedir de corrido desde las 12h hasta el cierre 20h

POSTRES

Pavlova  \$7700 MERENGUE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.	Marquise helada de chocolate  \$8150 FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y AVELLANAS.
---	---

TORTAS

Torta Boneco  \$6600 BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE, CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS.	Cheesecake de Frutos Rojos  \$6600 BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN Y FRUTOS ROJOS.
Tarta Toffee  \$6900 MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES Y SALSA TOFFEE.	Torta cremosa de coco y dulce de leche \$6600 SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS Y ALMENDRAS.
Red Velvet  \$6600 CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA.	
Márgara  \$6600 HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.	
Carrot Cake  \$6600 TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING DE LIMA.	



INFUSIONES

\$3950

Tealosophy
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.

INFUSIONES FRÍAS

\$4400

Iced Latte CAFÉ, LECHE Y HIELO.
Iced Mocca CAFÉ, LECHE, CHOCOLATE Y HIELO.

ESPECIALES

\$4400

Chai Latte TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA Y CANELA.
Moccaccino LATTE CON CHOCOLATE.
Capuccino

BEBIDAS

\$2900

LÍNEA COCA 354 ML
SCHWEPPES TONICA 354 ML
AGUA CON O SIN GAS 500 ML

LIMONADAS

\$3900

FRUTILLA
MENTA Y JENGIBRE
POMELO

JUGOS

\$4050

EXPRIMIDO DE NARANJA
EXPRIMIDO DE POMELO