SELENA ES EL PROYECTO DE UNA JOVEN PAREJA EMPRENDEDORA
USAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y DE EXCELENCIA
ATENDEMOS CON EL CORAZÓN
COCINAMOS CON PASIÓN
LOS INVITAMOS A RECORRER NUESTRA EXPERIENCIA DE SABORES Y ESPERAMOS SORPRENDERLOS!

ROMI & EDU

[TAPEANDO]

TABLITA DE QUESOS. $ 2600 *GF

Mix de quesos, panes & acompañamientos.

TRÍO DE BRUSCHETTAS. $ 1750 *GF

Brie, rúcula & cebollas dulces / Salmón ahumado, cream cheese & pepinos encurtidos / Mousse de pollo y jamón crudo.

TAPEO MEDITERRANEO. $ 3400 *GF

Quesos: dambo + sbrinz + azul + brie. Hongos salteados, olivas marinadas, mermelada de cebollas, tomates secos, pepinos encurtidos, remolachas asadas, jamón serrano y corazón de alcauciles. Acompañado de panes caseros.

TAPEO DEL MAR. $ 3700

Pinchos de langostino y miel, calamares fritos, salmón ahumado, ceviche de camarones, crema de verdeo, alioli, papas crocantes y panes caseros.

CHARCUTERIE. $ 3400

Jamón serrano, mousse de pollo, queso sbrinz, chutney de tomates, queso azul, bondiola, sopressata italiana, lomo ahumado, cebollas encurtidas, miel en panal y pan focaccia.

** GF Pedí pan sin TACC*

- Cubierto $190 - GF - Sin TACC - Veggie

CHEF EJECUTIVA . ROMINA STOPPANI

[ENTRADAS]

QUESO BRIE HORNEADO. $ 1140
Envuelto en masa filo crocante, relleno de hongos, nueces, cebollas, queso azul y miel.

PATO GLASEADO. $ 1430
Pechuga de pato con salsa hoisin de ciruelas, crema de ajos asados y esparragos grill.

MOLLEJAS ALIMONADAS. $ 1140 GF
Con crema de zanahoria y lima, miel de coriandro, tomillo y rabanito piclado.

TEMPURA DE LANGOSTINOS. $ 1300 - ligeramente picante -
Langostinos sobre crema de coco y curry verde, corazón de alcauciles y kale.

DÚO DE AREPAS Y DIP DE HIERBAS. $ 1120 GF
Carne, cebollas pickladas y brotes / Hongos portobellos, parmesano y ciboulette.

PROVOLETA GRILLADA. $ 1140 GF
Con fondue de tomates, cebolla confitada, brotes de rúcula y panceta crocante.

PLATO DE CEBICHES. $ 1260 GF
Degustación de cebiche cubano, peruano y tumaqueño.

PAPAS ROSTI. $ 1120 GF
Tortilla de papas con palta, huevo poché y salsa holandesa.

[PRINCIPALES]

LOMO & PIMIENTA VERDE. $ 2170
Croqueta de papa y brie, pistou de tomates y salsa de pimienta verde.

ENTRAÑA CON REDUCCIÓN DE MALBEC. $ 2170 GF
Con papas rosti doradas en manteca, hojas baby y espárragos grill envueltos en jamón crudo.

BIFE DE CHORIZO. $ 2150
Risotto con queso parmesano, chorizo colorado y baby rúcula.

OJO DE BIFE CON MANTECA AHUMADA. $ 2150 GF
Torre de papas, parmesano y panceta, cebollitas y hongos salteados.

CHEF EJECUTIVA . ROMINA STOPPANI

[PRINCIPALES]

POLLO HINDÚ. $ 1700 - levemente picante -
En salsa de coco, con vegetales salteados, arroz aromático y pan naan.

BONDIOLA EN COCCIÓN LARGA. $ 1810
Humita, puré de batatas y reducción de cerveza y miel.

RIBS DE CERDO TERIYAKI. $ 2090 GF
En 4hs de cocción, laqueadas en su salsa, batata al plomo gratinada y slaw de manzana, hinojo y maní tostado.

PATO EN MIEL, MOSTAZA DE DIJON & SRIRACHA . $ 2590 GF - levemente picante -
Pechuga de pato sobre cremoso de zanahoria y zest de lima, tomatitos confitados, corazón de alcauciles y cebollas baby.

LENGUADO CON CREMA DE ESPINACA Y KALE $ 1960
Con bomba crocante de papa y brie y hongos portobellos.

ABADEJO EN MANTECA DE HIERBAS. $ 2170 GF
Puré de calabaza, hinojo en dos cocciónes, vegetales salteados y almendras fileteadas.

PASTA & FRUTOS DE MAR. $ 1960
Cintas caseras con salsa de calamares, langostinos y camarones salteados.

RAVIOLONES DE CALABAZA ASADA $ 1670
Con salsa de queso parmesano, salvia y avellanas.

TAGLIATELLE & PORTOBELLOS. $ 1670
Pasta casera en salsa de hongos, huevo poché, queso parmesano y panceta crispy.

GNOCCHI SOUFFLE Y MASCARPONE. $ 1670
Con crema de pesto, espárragos grillados y láminas de queso sbrinz.

RISOTTO DE CALABAZA Y BOCONCCINOS CROCANTES. $ 1700
Con mascarpone, polvo de olivas negras y almendras.

RISOTTO DE CORDERO. $ 1890
Braseado al horno durante 6hs, con queso parmesano y jugo de cocción.

BIFECITOS VEGETARIANOS DE PORTOBELLOS. $ 1670
Con puré de papas, vegetales salteados y crema de puerros.

ENSALADA FRESCA. $ 1580 GF
Hongos, queso brie, corazón de alcauciles grillados, remolachas asadas, nueces crocantes, cebollitas encurtidas y verdes.

CHEF EJECUTIVA . ROMINA STOPPANI

[POSTRES]

NATILLA DE COCO. $ 890 - pedilo GF -
Acompañado de crocante de almendras y salsa de dulce de leche.

PAVLOVA. $ 890 GF
Merengue crocante con crema batida y frutos del bosque.

SEMIFREDDO DE MANGO. $ 890 GF
Crema helada de mango con frutillas frescas, menta y almendras fileteadas.

MARQUISE HELADA DE CHOCOLATE. $ 930 GF
Mousse compacta de chocolate con salsa de frutos rojos, crema marroc y praliné de avellanas.

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO. $ 930
Lingote de chocolate blanco con sorbet de frambuesa y base crocante de jengibre y pistachos.

SOUFFLÉ TIBIO DE LIMÓN. $ 920
Esponja de limón con base de curd, acompañado de crema de lima y polvo de óreo.

[BEBIDAS SIN ALCOHOL]

LÍNEA COCA COLA 354ML. $ 300

PASO DE LOS TOROS POMELO 354ML. $ 300

AGUA ECO DE LOS ANDES 500ML. $ 300

AQUARIUS 500ML. $ 300

$ 450 LIMONADA CON MENTA & JENGIBRE

$ 450 LIMONADA CON POMELO

$ 450 LIMONADA CON FRUTOS ROJOS

$ 450 LIMONADA CON MARACUYA

[TÉ & CAFÉ]

RISTRETTO. $ 280

ESPRESSO. $ 280 - DOBLE / JARRITO AMERICANO. $ 300

ESPRESSO CORTADO. $ 300 - JARRITO CORTADO. $ 360

LÁGRIMA. $ 360

TÉ TEALOSOPHY. $ 400

CHEF EJECUTIVA . ROMINA STOPPANI