

SELENA

CAFÉ

HORARIOS

Lunes a domingo de 8 a 20h
Feriados abrimos normalmente



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Nuestros panes son veganos.

Hay leche de almendras y pan sin TACC, ¡pedilos!

Casero _____ \$6050

TOSTADAS EN PAN BLANCO | SALVADO CON QUESO | QUESO VEGANO | DULCE DE LECHE | MIEL | MERMELADA | DULCE DE LECHE VEGANO CASERO. 🌱🍷

Poke Veggie _____ \$9350

CREMA DE MARACUYÁ, BANANA, ARÁNDANOS, COCO TOSTADO, GRANOLA DE QUINOA, FLORES Y MENTA. 🌱🍷

Tostado _____ \$7400

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

Tostado Chipá _____ \$9250

RELLENO DE LOMITO Y QUESO. 🌱

Croissant Tostado _____ \$9250

CON LOMITO Y QUESO.

Ohlalá _____ \$9900

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

Nutribowl _____ \$8850

YOGUR GRIEGO CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS, COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE. 🌱🍷

DULCES & VIENNOISERIE

Medialuna de manteca _____ \$4900

Croissant _____ \$4900

Caramel cinnamon roll _____ \$5250

MASA ESPONJOSA CON CANELA, MANZANA Y SALSA CARAMEL, SE SIRVE TIBIO.

Cookie de pistachos _____ \$6400

RELLENA DE CREMA DE PISTACHOS Y CHOCOLATE BLANCO.

Cookie doble chocolate negro _____ \$6950

CON CHUNKS DE CHOCOLATE BELGA.

Cookie de nueces pecan _____ \$6750

RELLENA DE DULCE DE LECHE.

Alfajor de chocolate & frutos rojos _____ \$4500

SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES. 🌱🍷

Alfajor de almendras _____ \$4500

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano _____ \$4500

CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍷

Alfajor marplatense _____ \$4500

NEGRO/BLANCO.

Scon de queso _____ \$4500

Chipá 🌱 _____ \$3200



AVOCADOS

Platter _____ \$12250

TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS SALTEADOS, TOMATE GRILL Y HUEVOS REVUELTOS. 🌱🍷

Gravlax _____ \$16450

PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES, PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO. 🌱

Vegano _____ \$12250

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 solo usamos para ciertos alimentos, elaboramos también platos con trigo, avena, cebada y centeno, por lo cual no somos un restaurante certificado libre de gluten.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Colombia HUILA | Tostador **MANIFIESTO** | Lavado | Varietal Caturra, Castillo. Altura 1500 msnm.

Espresso _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ



Espresso cortado _____ \$3700
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Espresso doble _____ \$4500
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Ristretto _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ MÁS CARGADO



Doppio _____ \$4500
DOBLE SHOT DE CAFÉ



Lungo _____ \$3400
1 SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Americano _____ \$4500
DOBLE SHOT DE CAFÉ + AGUA CALIENTE



Jarrito cortado _____ \$4800
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE



Macchiatto _____ \$3600
1 SHOT + ESPUMA DE LECHE



Macchiatto doble _____ \$4600
DOBLE SHOT DE CAFÉ + ESPUMA DE LECHE



Lágrima jarrito _____ \$3800
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Lágrima doble _____ \$4650
LECHE CALIENTE + ½ SHOT DE CAFÉ



Flat white _____ \$4900
DOBLE SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Latte _____ \$4900
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE CALIENTE



Nuestros cafés salen a 65°C.
Si lo deseas más caliente, por favor avisanos!



INFUSIONES

Tés *tealosophy*

Jasmine Flowers _____ \$5200
TÉ VERDE Y JAZMÍN.



English Breakfast _____ \$5200
CLÁSICO TÉ NEGRO.



Calm _____ \$5200
HOJAS DE VERBENA, CÁSCARAS DE NARANJA
Y CLEMENTINAS. DIGESTIVO Y RELAJANTE.



Indian Delight _____ \$5200
ANÍS ESTRELLADO, CANELA Y JENGIBRE.



Artisan Blend _____ \$5200
TÉ NEGRO, ROSAS, LAVANDA Y VAINILLA.



INFUSIONES FRÍAS

Iced latte _____ \$5900
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + LECHE



Iced mocca _____ \$5900
1 SHOT DE CAFÉ + HIELO + SALSA DE
CHOCOLATE + LECHE



ESPECIALES

Chai latte _____ \$6000
LECHE CONDENSADA + TÉ INDIAN DELIGHT +
LECHE CALIENTE



Mocaccino _____ \$6000
1 SHOT DE CAFÉ + SALSA DE CHOCOLATE
+ LECHE CALIENTE



Capuccino _____ \$6000
1 SHOT DE CAFÉ + LECHE + CANELA + CHOCOLATE
RALLADO



Submarino _____ \$6000
CHOCOLATE + LECHE CALIENTE



WAFFLES DULCES

- Súper dulce de leche** _____ \$15500
DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS. 🌱
- Chocolatoso** _____ \$15500
GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 🌱
- Banana Caramel** _____ \$15500
DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE. 🌱



PLATITOS

- Queso brie horneado** _____ \$12800
ENVUELTO EN MASA PHILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 🌱
- Ceviche de mango & alcaparras** _____ \$12800
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA. 🌱🍷
- Cachapa cremosa de maíz dulce** _____ \$13400
PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO LLANERO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, POLVO DE OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO. 🌱
- Tiradito de abadejo en salsa de ají amarillo peruano** _____ \$12520
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - LIGERAMENTE PICANTE -

POKE BOWLS

- Poke bowl avocado** _____ \$18000
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA, RABANITO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 🌱
- Poke bowl Marrakech** _____ \$18000
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS. 🌱🍷
- Poke bowl gravlax** _____ \$22700
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER DE ARROZ.

SÁNDWICHES & CROISSANTS

- Sándwich de pollo deshilado** _____ \$12700
TOMATE, PALTA, RÚCULA Y CREAMCHEESE DE VERDEO EN PAN CIABATTA. 🌱
- Croissant de salmón curado** _____ \$20350
CREMA DE ALCAPARRAS, VERDES, RABANITOS Y QUESO LLANERO.
- Croissant de bondiola** _____ \$15700
EN COCCIÓN LARGA CON PEPINILLOS, ALIOLI, CEBOLLA MORADA Y VERDES.
- Sándwich de portobellos** _____ \$12700
BIFECITOS DE FRIJOLES Y HONGOS, ENSALADA COLE SLAW, PICKLES DE CEBOLLA Y VERDES EN PAN FOCACCIA. 🍷

Platitos, pokes y sándwiches se pueden pedir de corrido desde las 12h hasta el cierre 20h.

POSTRES

Pavlova \$10600
MERENGUE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 

Marquise helada de chocolate \$11250
FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y AVELLANAS. 

TORTAS

Torta Boneco \$9450
BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE,
CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS. 

Carrot Cake \$9100
TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING
DE LIMA. 

Tarta Toffee \$9450
MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES
Y SALSA TOFFEE. 

Cheesecake de frutos rojos \$9100
BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN
Y FRUTOS ROJOS. 

Red Velvet \$9100
CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

Torta cremosa de coco & dulce de leche \$9100
SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS
Y ALMENDRAS. 

Márgara \$9100
HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA,
FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 



BEBIDAS

\$3500

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

LIMONADAS

\$5350

FRUTILLA
MENTA Y JENGIBRE
POMELO

JUGOS

\$5500

EXPRIMIDO DE NARANJA
EXPRIMIDO DE POMELO



VINOS & TRAGOS

VINOS

Tintos

Punta de Flechas _____ \$21500
BODEGA FLECHAS DE LOS ANDES. MALBEC
COPA _____ \$8600

Alma Negra _____ \$24500
BODEGA DOMAINE 500cc. BLEND

Luigi Bosca de Sangre _____ \$33100
BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

Mara _____ \$23400
BODEGA MARA. PINOT NOIR. SUSTENTABLE
COPA _____ \$9400

Rosado

Nuna _____ \$18000
BODEGA CHAKANA. ROSÉ. ORGÁNICO Y VEGANO.
COPA _____ \$7200

Naranja

Alma Negra Orange _____ \$46200
BODEGA DOMAINE. BLEND



CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

Goldfish _____ \$4000
CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.

Sweetheart _____ \$4000
BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.

Superstar _____ \$5100
IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.

Scotch _____ \$4000
CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.

Patagonia 410 ml _____ \$4500

Weisse

Amber Lager

Bohemian Pilsener

Blancos

Animal colours _____ \$18500
BODEGA ANIMAL. BLEND ORGÁNICO Y VEGANO
COPA _____ \$7400

Mara _____ \$20100
BODEGA MARA. SEMILLON. SUSTENTABLE
COPA _____ \$8000

Campos del Cielo _____ \$32500
BODEGA RADICAL IMAGINATION. CHARDONNAY VIOGNIER ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

Luigi Bosca de Sangre _____ \$33100
BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

Espumantes

Jardin Enchanté _____ \$23800
BODEGA JARDIN ENCHANTÉ. BRUT NATURE

Luigi Bosca _____ \$37500
BODEGA LUIGI BOSCA. BRUT NATURE

TRAGOS & APERITIVOS

Aperol Orange _____ \$7800
APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

Caipi de Ananá _____ \$7800
VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA

Ginger Rosmary _____ \$8350
GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.

Cello _____ \$7800
JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.

Mojito Maracuyá _____ \$8200
RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.

Rosé _____ \$8350
GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.

Velia _____ \$9400
VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

Mojito Classic _____ \$8200
RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.

JW Red / Black _____ \$6800 / \$10000
ON THE ROCKS

