

# 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** \_\_\_\_\_ \$5200

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

**Poke Veggie** \_\_\_\_\_ \$8100

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

**Tostado** \_\_\_\_\_ \$6400

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

**Croissant Tostado** \_\_\_\_\_ \$8000

CON LOMITO Y QUESO.

**Ohlalá** \_\_\_\_\_ \$8550

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

**Nutribowl** \_\_\_\_\_ \$7650

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

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso — \$2900 Americano — \$3850 Doble — \$3850

Espresso Cortado — \$3200 Jarrito — \$4150

Flat White — \$4250 Latte — \$4250

Lágrima — \$3250 Doble — \$4000

Macchiatto — \$3100 Doble — \$3950

Nuestros cafés salen a 70°C. Si lo deseás más caliente, por favor avisanos!

## DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso \_\_\_\_\_ \$3900

Medialuna de manteca \_\_\_\_\_ \$4250

Croissant \_\_\_\_\_ \$4250

Caramel cinnamon roll \_\_\_\_\_ \$4550

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

Alfajor de chocolate & frutos rojos \_\_\_\_\_ \$3900

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

Alfajor de almendras \_\_\_\_\_ \$3900

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano \_\_\_\_\_ \$3900

CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍷



## AVOCADOS

**Platter** \_\_\_\_\_ \$10600

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

**Gravlax** \_\_\_\_\_ \$14250




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

**Vegano** \_\_\_\_\_ \$9700

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.

## WAFFLES DULCES

- Súper dulce de leche** \_\_\_\_\_ \$13400  
DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS. 
- Chocolatoso** \_\_\_\_\_ \$13400  
GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 
- Banana Caramel** \_\_\_\_\_ \$13400  
DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE. 





## PLATITOS

- Queso brie horneado** \_\_\_\_\_ \$11100  
ENVUELTO EN MASA PHILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 
- Ceviche de mango & alcaparras** \_\_\_\_\_ \$11100  
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.  
- Cachapa cremosa de maíz dulce** \_\_\_\_\_ \$10700  
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** \_\_\_\_\_ \$13200  
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - LIGERAMENTE PICANTE -

## POKE BOWLS

- Poke bowl avocado** \_\_\_\_\_ \$15650  
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA, RABANITO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 
- Poke bowl Marrakech** \_\_\_\_\_ \$15650  
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.  
- Poke bowl gravlax** \_\_\_\_\_ \$19650  
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER DE ARROZ.

## SÁNDWICHES & CROISSANTS

- Sándwich de pollo deshilado** \_\_\_\_\_ \$11000  
TOMATE, PALTA, RÚCULA Y CREAMCHEESE DE VERDEO EN PAN CIABATTA. 
- Croissant de salmón curado** \_\_\_\_\_ \$17600  
CREMA DE ALCAPARRAS, VERDES, RABANITOS Y QUESO LLANERO.
- Croissant de bondiola** \_\_\_\_\_ \$13600  
EN COCCIÓN LARGA CON PEPINILLO, ALIOLI, CEBOLLA MORADA Y VERDES.
- Sándwich de portobellos** \_\_\_\_\_ \$11000  
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** \$9200  
MERENGUE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 

**Marquise helada de chocolate** \$9700  
FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y AVELLANAS. 

## TORTAS

**Torta Boneco** \$7850  
BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE,  
CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS. 

**Carrot Cake** \$7850  
TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING  
DE LIMA. 

**Tarta Toffee** \$8200  
MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES  
Y SALSA TOFFEE. 

**Cheesecake de frutos rojos** \$7850  
BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN  
Y FRUTOS ROJOS. 

**Red Velvet** \$7850  
CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

**Torta cremosa de coco & dulce de leche** \$7850  
SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS  
Y ALMENDRAS.

**Márgara** \$7850  
HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA,  
FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 



## INFUSIONES \$4500

**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 \$5050

**Iced Latte** CAFÉ, LECHE Y HIELO.

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

## ESPECIALES \$5200

**Chai Latte** TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA  
Y CANELA.

**Moccaccino** LATTE CON CHOCOLATE.

**Capuccino**

**Submarino**

## BEBIDAS \$3050

LÍNEA COCA 354 ML

SCHWEPES TÓNICA 354 ML

AGUA CON O SIN GAS 500 ML

## LIMONADAS \$4650

FRUTILLA

MENTA Y JENGIBRE

POMELO

## JUGOS \$4750

EXPRIMIDO DE NARANJA

EXPRIMIDO DE POMELO



VINOS & TRAGOS

## VINOS

### Tintos

Punta de Flechas \_\_\_\_\_ \$18500

BODEGA FLECHAS DE LOS ANDES. MALBEC

COPA \_\_\_\_\_ \$7400

Alma Negra \_\_\_\_\_ \$24500

BODEGA DOMAINE 500cc. BLEND

Luigi Bosca de Sangre \_\_\_\_\_ \$33100

BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

Mara \_\_\_\_\_ \$19000

BODEGA MARA. PINOT NOIR. SUSTENTABLE

COPA \_\_\_\_\_ \$7600

### Rosado

Quinto \_\_\_\_\_ \$20500

BODEGA HUARPE RIGLOS. ROSÉ

COPA \_\_\_\_\_ \$8200

### Naranja

Alma Negra Orange \_\_\_\_\_ \$37500

BODEGA DOMAINE. BLEND



## CERVEZAS

### Bierhaus 473 ml

Goldfish \_\_\_\_\_ \$3800

CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.

Sweetheart \_\_\_\_\_ \$3800

BASE A GOLDEN ALE, CON MALTAS, CARAMELO Y MIEL.

Superstar \_\_\_\_\_ \$4850

IPA DE INTENSO AMARGOR, CON FRAGANCIA A LÚPULOS, CÍTRICOS Y FLORALES.

Scotch \_\_\_\_\_ \$3800

CERVEZA ESCOCESA, CON AROMA A CARAMELO Y TOFFEE, DE BAJO AMARGOR.

Patagonia 410 ml \_\_\_\_\_ \$3800

### Weisse

Amber Lager

Bohemian Pilsener

### Blancos

Animal colours \_\_\_\_\_ \$18500

BODEGA ANIMAL. BLEND ORGÁNICO Y VEGANO

COPA \_\_\_\_\_ \$7400

Mara \_\_\_\_\_ \$18800

BODEGA MARA. SEMILLON. SUSTENTABLE

COPA \_\_\_\_\_ \$7500

Campos del Cielo \_\_\_\_\_ \$29600

BODEGA RADICAL IMAGINATION. CHARDONNAY VIOGNIER ORGÁNICO Y BIODINÁMICO

Luigi Bosca de Sangre \_\_\_\_\_ \$33100

BODEGA LUIGI BOSCA. BLEND

### Espumantes

Jardin Enchanté \_\_\_\_\_ \$22500

BODEGA JARDIN ENCHANTÉ. BRUT NATURE

Luigi Bosca \_\_\_\_\_ \$36250

BODEGA LUIGI BOSCA. BRUT NATURE

## TRAGOS & APERITIVOS

Aperol Orange \_\_\_\_\_ \$6700

APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

Caipi de Ananá \_\_\_\_\_ \$6700

VODKA SMIRNOFF, CONFITURA DE ANANÁ, ALMÍBAR, RAMA DE CANELA Y LIMA

Ginger Rosmary \_\_\_\_\_ \$7100

GIN TANQUERAY, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.

Cello \_\_\_\_\_ \$6600

JW RED, FRUTOS ROJOS, JUGO DE POMELO, RODAJAS DE LIMA, ALMÍBAR Y MENTA FRESCA.

Mojito Maracuyá \_\_\_\_\_ \$7100

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, PULPA DE MARACUYÁ, SODA Y ALMÍBAR.

Rosé \_\_\_\_\_ \$6600

GIN TANQUERAY, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.

Velia \_\_\_\_\_ \$8100

VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

### Mojito Classic

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR. \_\_\_\_\_ \$7100

### JW Red / Black

ON THE ROCKS \_\_\_\_\_ \$5850 / \$8650

