

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

Huila, Colombia. Variedad Castillo - Caturra. 1500msnm

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 _____ \$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

Quinto _____ \$20500

BODEGA HUARPE RIGLOS. ROSÉ

COPA _____ \$8200

Naranja

Alma Negra Orange _____ \$46200

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 _____ \$20100

BODEGA MARA. SEMILLON. SUSTENTABLE

COPA _____ \$8000

Campos del Cielo _____ \$29600

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 _____ \$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 _____ \$7250

GIN 40 BOTÁNICOS, 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 _____ \$7250

GIN 40 BOTÁNICOS, FRUTOS DEL BOSQUE, AGUA DE ROSAS, TÓNICA Y FLORES FRESCAS.

Velia _____ \$8100

VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

Mojito Classic _____ \$7100

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR.

JW Red / Black _____ \$5850 / \$8650

ON THE ROCKS

