

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 \$4300



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 + 1/2 SHOT DE CAFÉ



Lágrima doble _____ \$4650
LECHE CALIENTE + 1/2 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 Ceviche de mango & alcaparras _____ \$12800

ENVUELTO EN MASA PHILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 

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 _____ \$15250


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

Quinto \$22500

BODEGA HUARPE RIGLOS. ROSÉ.

COPA \$9000

Naranja

Alma Negra Orange \$46200

BODEGA DOMAINE. BLEND



CERVEZAS

Bierhaus 473 ml

Golden state \$4000

CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.

Honey Lazybee \$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.

Faxe 500 ml \$5100

CERVEZA DANESA, RUBIA SUAVE Y CON CUERPO, SIN ALCOHOL.

Faxe 330 ml \$4000

CERVEZA DANESA PREMIUM, RUBIA DE MALTA SUAVE Y CON CUERPO.

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

