

# 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** \_\_\_\_\_ \$5750

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

**Poke Veggie** \_\_\_\_\_ \$8900

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

**Tostado** \_\_\_\_\_ \$7050

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

**Croissant Tostado** \_\_\_\_\_ \$8800

CON LOMITO Y QUESO.

**Ohlalá** \_\_\_\_\_ \$9400

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

**Nutribowl** \_\_\_\_\_ \$8400

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

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Colombia HUILA | Tostador **MANIFIESTO**

Lavado | Varietal Caturra, Castillo. Altura 1500 msnm.

Espresso — \$3200 Americano — \$4250 Doble — \$4250

Espresso Cortado — \$3500 Jarrito — \$4550

Flat White — \$4650 Latte — \$4650

Lágrima — \$3600 Doble — \$4400

Macchiatto — \$3400 Doble — \$4350

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

## DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso \_\_\_\_\_ \$4300

Medialuna de manteca \_\_\_\_\_ \$4650

Croissant \_\_\_\_\_ \$4650

Caramel cinnamon roll \_\_\_\_\_ \$5000

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

Alfajor de chocolate & frutos rojos \_\_\_\_\_ \$4300

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

Alfajor de almendras \_\_\_\_\_ \$4300

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano \_\_\_\_\_ \$4300

CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍯



## AVOCADOS

**Platter** \_\_\_\_\_ \$11650

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

**Gravlax** \_\_\_\_\_ \$15650

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

**Vegano** \_\_\_\_\_ \$10700

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** \_\_\_\_\_ \$14750

DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS. 

**Chocolatoso** \_\_\_\_\_ \$14750

GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 

**Banana Caramel** \_\_\_\_\_ \$14750

DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE. 



## PLATITOS


**Queso brie horneado** \_\_\_\_\_ \$12200

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

**Ceviche de mango & alcaparras** \_\_\_\_\_ \$12200

CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.  

**Cachapa cremosa de maíz dulce** \_\_\_\_\_ \$11750

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** \_\_\_\_\_ \$14500

CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - LIGERAMENTE PICANTE -

## POKE BOWLS

**Poke bowl avocado** \_\_\_\_\_ \$17200

PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA, RABANITO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 

**Poke bowl Marrakech** \_\_\_\_\_ \$17200

COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.  

**Poke bowl gravlax** \_\_\_\_\_ \$21600

SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER DE ARROZ.

## SÁNDWICHES & CROISSANTS

**Sándwich de pollo deshilado** \_\_\_\_\_ \$12100

TOMATE, PALTA, RÚCULA Y CREAMCHEESE DE VERDEO EN PAN CIABATTA. 

**Croissant de salmón curado** \_\_\_\_\_ \$19350

CREMA DE ALCAPARRAS, VERDES, RABANITOS Y QUESO LLANERO.

**Croissant de bondiola** \_\_\_\_\_ \$14950

EN COCCIÓN LARGA CON PEPINILLO, ALIOLI, CEBOLLA MORADA Y VERDES.

**Sándwich de portobellos** \_\_\_\_\_ \$12100

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** \$10100  
MERENGUE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 

**Marquise helada de chocolate** \$10700  
FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y AVELLANAS. 

## TORTAS

**Torta Boneco** \$9000  
BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE,  
CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS. 

**Carrot Cake** \$8650  
TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING  
DE LIMA. 

**Tarta Toffee** \$9000  
MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES  
Y SALSA TOFFEE. 

**Cheesecake de frutos rojos** \$8650  
BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN  
Y FRUTOS ROJOS. 

**Red Velvet** \$8650  
CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

**Torta cremosa de coco & dulce de leche** \$8650  
SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS  
Y ALMENDRAS.

**Márgara** \$8650  
HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA,  
FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 



## INFUSIONES \$4950

**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 \$5550

**Iced Latte** CAFÉ, LECHE Y HIELO.

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

## ESPECIALES \$5700

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

**Moccaccino** LATTE CON CHOCOLATE.

**Capuccino**

**Submarino**

## BEBIDAS \$3300

LÍNEA COCA 354 ML

SCHWEPES TÓNICA 354 ML

AGUA CON O SIN GAS 500 ML

## LIMONADAS \$5100

FRUTILLA

MENTA Y JENGIBRE

POMELO

## JUGOS \$5200

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 \_\_\_\_\_ \$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 \_\_\_\_\_ \$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 \_\_\_\_\_ \$37500

BODEGA LUIGI BOSCA. BRUT NATURE

## TRAGOS & APERITIVOS

Aperol Orange \_\_\_\_\_ \$7400

APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

Caipi de Ananá \_\_\_\_\_ \$7400

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

Ginger Rosmary \_\_\_\_\_ \$7950

GIN 40 BOTÁNICOS, TÓNICA, JENGIBRE, LIMA Y ROMERO.

Cello \_\_\_\_\_ \$7400

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

Mojito Maracuyá \_\_\_\_\_ \$7800

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

Rosé \_\_\_\_\_ \$7950

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

Velia \_\_\_\_\_ \$8950

VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

Mojito Classic \_\_\_\_\_ \$7800

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

JW Red / Black \_\_\_\_\_ \$6450 / \$9500

ON THE ROCKS

