

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 Ceviche de mango & alcaparras _____ \$12200

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 _____ \$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

SCHWEPPES 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 _____ \$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 _____ \$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

