

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 _____ \$4800

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

Poke Veggie _____ \$7500

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

Tostado _____ \$5900

EN PAN DE CAMPO CON LOMITO Y QUESO. 🌱

Croissant Tostado _____ \$7400

CON LOMITO Y QUESO.

Ohlalá _____ \$7900

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

Nutribowl _____ \$7100

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

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso — \$2800 Americano — \$3800 Doble — \$3800

Espresso Cortado — \$3100 Jarrito — \$4000

Flat White — \$4100 Latte — \$4100

Lágrima — \$3150 Doble — \$3900

Macchiatto — \$3000 Doble — \$3850

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

DULCES & VIENNOISERIE

Scon de queso _____ \$3600

Medialuna de manteca _____ \$3950

Croissant _____ \$3950

Caramel cinnamon roll _____ \$4200

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

Alfajor de chocolate & frutos rojos _____ \$3600

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

Alfajor de almendras _____ \$3600

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano _____ \$3600

CON DULCE DE LECHE CASERO. 🌱🍷



AVOCADOS

Platter _____ \$9800

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

Gravlax _____ \$13200




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

Vegano _____ \$9000

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** _____ \$12400
DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS. 
- Chocolatoso** _____ \$12400
GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS. 
- Banana Caramel** _____ \$12400
DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CARAMEL Y CRUMBLE. 





PLATITOS

- Queso brie horneado** _____ \$10300
ENVUELTO EN MASA PHILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL. 
- Ceviche de mango & alcaparras** _____ \$10300
CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO, CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.  
- Cachapa cremosa de maíz dulce** _____ \$9900
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** _____ \$12200
CEBOLLA ROJA, EMULSIÓN DE WASABI, HIERBAS Y MANÍ CRISPY. - LIGERAMENTE PICANTE -

POKE BOWLS

- Poke bowl avocado** _____ \$14500
PALTA, POLLO PICANTE SWEET CHILLI, MANZANA, RABANITO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS, CILANTRO Y VERDES. 
- Poke bowl Marrakech** _____ \$14500
COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA, ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS, ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.  
- Poke bowl gravlax** _____ \$18200
SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS, VERDES Y CRACKER DE ARROZ.

SÁNDWICHES & CROISSANTS

- Sándwich de pollo deshilado** _____ \$10200
TOMATE, PALTA, RÚCULA Y CREAMCHEESE DE VERDEO EN PAN CIABATTA. 
- Croissant de salmón curado** _____ \$16300
CREMA DE ALCAPARRAS, VERDES, RABANITOS Y QUESO LLANERO.
- Croissant de bondiola** _____ \$12600
EN COCCIÓN LARGA CON PEPINILLO, ALIOLI, CEBOLLA MORADA Y VERDES.
- Sándwich de portobellos** _____ \$10200
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 \$8500
MERENGUE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 

Marquise helada de chocolate \$9000
FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y AVELLANAS. 

TORTAS

Torta Boneco \$7250
BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE,
CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS. 

Carrot Cake \$7250
TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING
DE LIMA. 

Tarta Toffee \$7600
MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES
Y SALSA TOFFEE. 

Cheesecake de frutos rojos \$7250
BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN
Y FRUTOS ROJOS. 

Red Velvet \$7250
CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA. 

Torta cremosa de coco & dulce de leche \$7250
SABLÉE DE VAINILLA, DULCE DE LECHE, COCO EN ESCAMAS
Y ALMENDRAS.

Márgara \$7250
HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA,
FRUTILLAS Y ARÁNDANOS. 



INFUSIONES \$4300

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 \$4700

Iced Latte CAFÉ, LECHE Y HIELO.

Iced Mocca CAFÉ, LECHE, CHOCOLATE Y
HIELO.

ESPECIALES \$4800

Chai Latte TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA
Y CANELA.

Moccaccino LATTE CON CHOCOLATE.

Capuccino

Submarino

BEBIDAS \$2800

LÍNEA COCA 354 ML

SCHWEPES TÓNICA 354 ML

AGUA CON O SIN GAS 500 ML

LIMONADAS \$4300

FRUTILLA

MENTA Y JENGIBRE

POMELO

JUGOS \$4400

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 _____ \$3500

CERVEZA LIGERA, AROMA FRUTADO, LEVE SABOR CÍTRICO.

Sweetheart _____ \$3500

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

Superstar _____ \$4500

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

Scotch _____ \$3500

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

Patagonia 410 ml _____ \$3500

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 _____ \$6200

APERITIVO, JUGO DE NARANJA Y RODAJA DE NARANJA.

Caipi de Ananá _____ \$6200

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

Ginger Rosmary _____ \$6600

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 _____ \$6200

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 _____ \$7500

VINO BLANCO, CAMPARI Y RODAJA DE POMELO.

Mojito Classic

RON BACARDI, JUGO DE LIMÓN, MENTA FRESCA, SODA Y ALMÍBAR. _____ \$6200

JW Red / Black

ON THE ROCKS _____ \$5400 / \$8000

