

Menú de migdia

Entrant inclòs en totes les opcions
Àpat que varia cada dia segons l'oferta del mercat i la inspiració a la cuina ☺

***Inclou aperitiu + beguda (aigua o vi)**

***Consultar opcions veganes**

BOWL ECO - Pollastre eco o tofu, quinoa de colors, arròs, verdura de temporada, fulles verdes, alvocat, tomàquet xerri, blat de moro, germinats, sèsam i salsa a elecció.

***Opció vedella eco 1€ extra /** **15,80€**
salmó marinat 2€ extra 🍷 🍷 🍷

GAMBÓN guisat amb llet de coco eco, cítrics i espècies tropicals amb guarnició d'arròs. Exòtic i boníssim! 🍷 🍷 🍷 **16,80€**

SECO DE POLLO ECO, marinat amb naranjilla i diferents tipus de pebre roig amb guarnició d'arròs i patacón... tropical de veritat!

🍷 🍷 **16,80€**

FIDEUS AL CURRI AMB VEDELLA ECO O TOFU
fideus d'arròs saltejats amb verdures orientals, curri i llet de coco... un viatge de sabors!

🍷 🍷 **16,80€**

SUDADO DE PEIX amb verduretes, herbes aromàtiques i patates... delicat i deliciós!

🍷 🍷 **17,80€**

Begudes amb alcohol

Cervesa Moska 🍷 🍷

Cervesa Dos Kiwis 🍷 🍷

Cervesa Free Dos Kiwis 🍷

Cervesa Bdegust 🍷 🍷

Vi eco casa 🍷

Vi natural (sense sulfits)

15,00€

22,00€



La *Selva* és natural, fresca, diversitat... i és aquesta barreja la que li dona caràcter i bellesa. Al *Selva* podem menjar tots, amb la motivació comuna de gaudir de cafè d'especialitat i d'una cuina fusió tropical feta amb ingredients de gran qualitat i responsables amb el món on vivim...

OPCIONS



sin gluten



vegetarià



vegà

AL·LÈRGENS



gluten



api



làctics



peix



sèsam



fruits amb closca



mol·luscs



cacauet



tramussos



sulfits



mostassa



soja



ous



crustacis

COMUNICAR AL PERSONAL SOBRE AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

www.selvalifecoffee.com

selva
CAFÈ D'ESPECIALITAT I CUINA TROPICAL

Cafè d'especialitat

Espresso	1,90€	
Espresso doble	2,30€	
Tallat	2,30€	
Americà	2,50€	
Cafè amb llet	2,50€	
Capuccino	2,60€	
Capuccino nata	3,10€	
Flat white	3,20€	
Frapuccino	3,00€	
Frapuccino nata	3,50€	
Cafè filtrat des de	3,50€	
Cold brew estiu	4,50€	
		altres begudes calentes
		Matcha 2,80€
		Matcha latte 3,30€
		Chai latte 4,30€
		Cacau latte 3,50€
		Te verd 2,40€
		Te negre 2,60€
		Infusions eco 2,20€

*Suplement de gel 0,20€

*Suplement de llet vegetal 0,30€

Aigua filtrada 250ml	1,50€
Suc de taronges eco 250ml	3,80€
Llimonada eco 250ml	3,50€
Puig cola 230ml	2,80€
Puig cola zero, llimona, taronge	3,00€
Batuts casolans de iogurt eco i fruita	5,00€

Esmorzar

Entrepà de pernil salat	4,70€
Entrepà de pernil dolç eco	3,90€
Entrepà de formatge eco	3,90€
Entrepà de fuet	3,90€
Entrepà de truita eco	4,00€
Bikini eco	4,50€
Croissant	2,60€
Croissant amb crema cacau eco	4,00€
Croissant bikini eco	4,90€

*Suplement de pa sense gluten 0,50€

altres...

Croquetes Porció de 4 croquetes variades: pernil, pollastre, formatge i bolets
🍷 🍷 🍷 🍷

Especialitats tropicals

Empanadas de verde

Un clàssic de "la cuina de carrer" equatoriana. Elaborades amb plàtan mascle (sense farines) i fregides amb oli d'oliva amb formatge 🍷 4,50€
amb "carne mechada" 🍷 🍷 5,50€
amb gambón 🍷 🍷 6,50€

Panes de yuca

El menjar que uneix a sudamèrica...
Vàlids per qualsevol moment del dia!
Elaborats amb farina de iuca i formatge.
Recomanats amb batut de iogurt i fruita
porció 4 pans 🍷 🍷 5,00€
porció 4 pans i batut 🍷 🍷 9,50€

Arepa pepuda

Has de provar la nostra versió d'arepa!
Fetes amb farina de blat de moro i farcides amb guacamole i formatge rallat.
amb "carne mechada" 🍷 🍷 9,00€
amb ou a la planxa 🍷 🍷 8,00€

Sanduche de chancho

Bocata de porc tendre marinat amb carinyo i fet al forn, acompanyat de ceba adobada i pa de viena... serà el teu favorit!
🍷 🍷 11,50€

Ceviches

De mi tierra Lloms de corball marinars en cítrics i guarnició de xips de plàtan mascle.
Un viatge al centre del món! 🍷 🍷 16,50€

Fantasia manabita Una explosió de sabors en boca gràcies al gambón marinat, la nostra salsa especial de cacahuet un xic picant i patacones... Fliparàs! 🍷 🍷 18,50€

Brunch

Torrades

Boníssima Alvocat, ou eco, xucrut 6,70€
mesclum, formatge feta, i germinats 🍷 🍷

Nòrdica Salmó norueg marinat, 8,80€
formatge feta, xucrut, alvocat, mesclum i germinats 🍷 🍷

Tropical Crema de formatge, coulis 7,50€
de fruits vermells, ruca, formatge feta, xia i mango 🍷

Dolça Crema de cacau i avellanes, 6,50€
plàtan, maduixes, crema de cacahuet, pol-len, flor de sal i xia 🍷 🍷

Bowls de fruita

Porridge de fruites Flocs de civada 7,90€
llavors de xia, llet tèbia, poma, maduixes, plàtan, pol-len, canyella i mel... 🍷

Green bowl Plàtan, kiwi, matcha, 9,90€
llavors, granola, flocs de civada, mel i pol-len... verd, detox i bo! 🍷 🍷

Selva bowl Açai, mango, plàtan, 12,20€
granola, flocs de civada, iogurt de vaca, xia, llavors, pol-len, maduixes, xips de coco, kiwi i mel... una bomba antioxidant deliciosa 🍷 🍷

Dolços

Brownie amb coulis de fruits 5,00€
vermells 🍷 🍷

Pastis de formatge amb crumble de 5,00€
civada i coulis de mango 🍷 🍷

Cookies cacau, civada i ametlles o 2,70€
vainilla, ametlles i xips de xocolata 🍷 🍷