

Menú de medio día

Entrante incluido en todas las opciones
Plato que varía cada día según la oferta del mercado y la inspiración en cocina ☺

***Incluye aperitivo + bebida (agua o vino)**

**Consultar opciones veganas*

BOWL ECO - Pollo o tofu eco, quinoa de colores, arroz, verdura de temporada, hojas verdes tiernas, aguacate, tomate cherry, maíz, germinados, sésamo y salsa a elección.

***Opción ternera eco 1€ extra / salmón marinado 2€ extra** 🍷 🍷 🍷 **15,80€**

GAMBÓN guisado con leche de coco, cítricos y especias tropicales, con guarnición de arroz. Exótico y riquísimo! 🍷 🍷 🍷 **16,80€**

SECO DE POLLO ECO, marinado con naranjilla y diferentes tipos de pimentón con guarnición de arroz y patacón... tropical de verdad!

🍷 🍷 **16,80€**

FIDEOS AL CURRI CON TERNERA O TOFU ECO
fideos de arroz salteados con verduras orientales y leche de coco... un viaje de sabores!

🍷 🍷 🍷 **16,80€**

SUDADO DE PESCADO con verduritas, hierbas aromáticas y patatas... delicioso!

🍷 🍷 **17,80€**

Bebidas con alcohol

Cerveza Moska 🍷 🍷 **3,50€**

Cerveza Dos Kiwis 🍷 🍷 **5,90€**

Cerveza Free Dos Kiwis 🍷 **4,00€**

Cerveza Bdegust 🍷 🍷 **4,80€**

Vino eco casa 🍷 **3,50€ / 15,00€**

Vino natural (sin sulfitos) **5,00€ / 22,00€**



La *Selva* es naturaleza, frescura, diversidad...y es esta mezcla la que le da carácter y belleza.

Al *Selva* podemos comer todos, con la motivación común de disfrutar del café de especialidad y de una cocina fusión tropical, hecha con ingredientes de gran calidad y responsables con el mundo en que vivimos..

OPCIONES



sin
gluten



vegetariano



vegano

ALÉRGENOS



gluten



apio



lácteos



pez



sésamo



frutos
con cáscara



moluscos



cacahuete



altramuces



sulfitos



mostaza



soja



huevos



crustáceos

COMUNICAR AL PERSONAL SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS

www.selvalifecoffee.com

selva

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y COCINA TROPICAL

Café de especialidad

Espresso	1,90€	otras bebidas calientes	
Espresso doble	2,30€		
Cortado	2,30€		
Americano	2,50€		
Café con leche	2,50€		
Capuccino	2,60€		Matcha 2,80€
Capuccino nata	3,10€		Matcha latte 3,30€
Flat white	3,20€		Chai latte 4,30€
Frapuccino	3,00€		Cacao latte 3,50€
Frapuccino nata	3,50€		Te verde 2,40€
Café filtrado desde	3,50€		Te negro 2,60€
Cold brew verano	4,50€		Infusiones eco 2,20€

*Suplemento de hielo 0,20€

*Suplemento de leche vegetal 0,30€

Agua filtrada 250ml	1,50€
Zumo de naranjas eco 250ml	3,80€
Limonada eco 250ml	3,50€
Puig cola 230ml	2,80€
Puig cola zero, limón, naranja	3,00€
Batidos de yogurt eco y fruta	5,00€

Desayunos

Bocadillo de jamón salado	4,70€
Bocadillo de jamón dulce eco	3,90€
Bocadillo de queso eco	3,90€
Bocadillo de fuet	3,90€
Bocadillo de tortilla francesa eco	4,00€
Sándwich mixto eco	4,50€
Croissant	2,60€
Croissant con crema cacao eco	4,00€
Croissant bikini eco	4,90€

*Suplemento de pan sin gluten 0,50€

otros...

Croquetas Porción de 4 croquetas variadas: jamón, pollo, queso y setas	7,00€
---	-------

Especialidades tropicales

Empanadas de verde

Un clásico de "la comida callejera" ecuatoriana. Elaboradas con plátano macho (sin harinas) y fritas con aceite de oliva

con queso	4,50€
con carne mechada	5,50€
con gambón	6,50€

Panes de yuca

La comida que une a Sudamérica...
Válidos para cualquier momento del día!
Elaborados con harina de yuca y queso.
(recomendados con batido de yogurt y fruta)

porción 4 panes	5,00€
porción 4 panes y batido	9,50€

Arepa pepuda

Tienes que probar nuestra versión de arepa!
Hechas con harina de maíz y rellenas con guacamole y queso rallado.

con "carne mechada"	9,00€
con huevo a la plancha	8,00€

Sanduche de chancho

Bocadillo de cerdo tierno hornado y marinado con cariño, acompañado de cebolla encurtida, aguacate y pan de viena... será tu favorito!

11,50€

Ceviches

De mi tierra Lomos de corvina marinados en cítricos, con guarnición de chips de plátano macho... Un viaje al centro del mundo!

16,50€

Fantasia manabita Una explosión de sabores en boca gracias al gambón marinado, nuestra salsa especial de cacahuete un poquito picante y patacones... Fliparás!

18,50€

Brunch

Tostadas

Buenísima Aguacate, huevo eco, queso feta, mezclum, chucrut y germinados

Nórdica Salmón noruego marinado, queso feta, chucrut, aguacate, mezclum y germinados

Tropical Crema de queso, coulis de frutos rojos, rúcula, queso feta, chía y mango

Dulce Crema de cacao y avellanas, plátano, fresas, crema de cacahuete, polen, flor de sal y chía

Bowls de fruta

Porridge de frutas Copos de avena, semillas de chía, leche tibia, manzana, fresas, plátano, polen, canela y miel...

Green bowl Plátano, kiwi, matcha, semillas, granola, copos de avena, miel y polen... verde, detox, y rico!

Selva bowl Açaí, mango, plátano, granola, yogurt de vaca, chía, polen, fresas, chips de coco, kiwi y miel... una bomba antioxidante y deliciosa!

Dulces

Brownie con coulis de frutos rojos

5,00€

Pastel de queso con crumble de avena y coulis de mango

5,00€

Cookies cacao, avena y almendras o vainilla, almendras y chips de chocolate

2,70€