

OPCIONES



sin
gluten



vegetariano



vegano

ALÉRGENOS



gluten



apio



lácteos



pez



sésamo



frutos
con cáscara



moluscos



cacahuete



altramuces



sulfitos



mostaza



soya



huevos



crustáceos

selva

LIFE COFFEE & BRUNCH



@selvalifecoffee

COMUNICAR AL PERSONAL SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	1,80€	Espresso doble	2,00€	Cortado	2,10€
Americano	2,20€	Café con leche	2,40€	Flat white	2,90€
Capuccino	2,50€	Capuccino nata	3,00€	Latte macchiato	2,50€
Frapuccino	2,80€	*Extra de hielo 0,20€ *Suplemento de leche vegetal 0,30€			

DESAYUNOS

Bocata de pernil salado	4,70€	Bikini	4,50€
Bocata de pernil dulce	3,90€	Croissant	2,60€
Bocata queso eco	3,90€	Croissant con crema cacao	4,00€
Bocata de fuet	3,90€	Croissant bikini	4,90€
Bocata de tortilla	4,00€	*Suplemento de pan sin gluten 0,50€	

*Hecho con harinas ecológicas y masa madre por LA PUNTUAL

TOSTADAS / BRUNCH

		Doble/Simple	
BUENÍSIMA	aguacate, huevo, queso feta, chia, chucrut y germinados	9,80€ / 5,30€	
NÓRDICA	col kale, salmón noruego ahumado, crema de queso, aguacate, chucrut, germinats i xia	13,10€ / 7,30€	
CAPRESE	Salsa pesto, tomates cherry, sésamo, setas y mozzarella	10,80€ / 5,90€	
SELVA TROPICAL	Crema de queso, coulis de frutos rojos, rúcula, chíca	11,90€ / 6,40€	
SELVA DULCE	Crema de cacao y avellanas, plátano, fresas, crema de cacahuete, polen, flor de sal y semillas	9,80€ / 5,30€	

*Suplementos: huevo / aguacate / queso 1,50€

BOWLS DE FRUTAS

PORRIDGE DE FRUTAS	copos de avena, leche tibia, semillas de chíca, manzana, fresas, polen, plátano, canela, miel... bonito y suave	7,90€
SELVA BOWL	Açaí, mango, plátano, yogurt de vaca, chíca, semillas, polen, fresas, kiwi, chips de coco, granola, miel... antioxidante y delicioso	12,20€
GREEN BOWL	Plátano, kiwi, matcha, semillas, granola, copos de avena, yogurt y miel... muy energizante	9,90€

*Los ingredientes de los bowls de frutas son de origen ecológico y sin gluten

*Incluye aperitivo + bebida (agua o vino)

*Consultar opciones veganas

MENÚ MEDIODÍA

Aperitivo incluido en todas las opciones Pequeño entrante que varía cada día según la oferta del mercado (consultar con el personal de sala)

WOK DE VERDURAS SALTEADAS en salsa de soya con setas y pollo o tofu, acompañadas de fideos chinos

*Opción con ternera eco 1€ extra / gambas 2€ extra

BOWL ECO - Pollo ecológico o tofu, quinoa de colores, arroz, verduras de temporada, hojas verdes, zanahoria, aguacate, tomate cherry, maíz dulce, germinados, sésamo y salsa a elección

*Opción con ternera eco 1€ extra / salmón ahumado 2€ extra

GAMBÓN salteado y cocinado con leche de coco, cítricos y especias tropicales con guarnición de arroz... exótico y buenísimo!

TAPAS

CEVICHE DE MITIERRA Lomos de corvina marinados en cítricos al estilo ecuatoriano, con guarnición de chips de plátano macho... Un viaje al centro del mundo!

CROQUETAS porción de 4 croquetas variadas

EMPANADAS DE VERDE con masa de plátano macho, rellenas de queso y acompañadas salsa de ají amarillo (2 unidades)

DULCES Hechos con materia prima eco

BROWNIE con coulis de frutos rojos

CHEESCAKE con crumble de avena y salsa de mango

CARROT CAKE con glaseado de crema de queso

COOKIES cacao, avena y almendras/vainilla, almendras y chocolate

BEBIDAS CALIENTES *Suplemento de leche eco de vaca 0,40€ y leche vegetal 0,60€

Matcha 2,80€ **Matcha latte** 3,30€

Chai latte 4,00€ **Te verde de jazmín** 2,40€

Infusión de la casa 2,40€ **Te negro** 2,60€

Cacao latte 3,00€ **Infusión eco** 2,20€

manzanilla, menta, maría luisa, rooibos o hibisco

BEBIDAS FRÍAS

Agua natural o con gas 500ml 1,50€ **Zumo de naranjas eco 250ml** 3,80€

Kombucha 250ml 4,00€ **Limonada eco 250ml** 3,50€

Agua deliciosa 250ml 3,50€ **Fritz cola 230ml** 2,30€

Infusión fresca de flores, fruta y hierbas hecha en casa

COMUNICAR AL PERSONAL SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS