



CASA SELENE

cocina de autor

ENTRADAS

Carpaccio Vegetariano \$150

Finas rodajas de pera, betabel, sandia y kiwi con vinagreta ahumada acompañado con rebanadas de pan.

Tartar de atún y salmón \$195

Atún y salmón marinados en aceite de jamaica, aderezado con salsa cremosa de alcaparra y pepinillo.

Ceviche de café y maracuyá \$175

Robalo macerado en limón, sal y pimienta, mezclado con salsa de café y maracuyá, con tropezos de chile morita y platano macho.

Tiradito de pavo con aderezo de alcachofa \$190

Rebanadas de pechuga de pavo, con aderezo y tropezos de alcachofa, tomate cherry, aceite de olivo.

Mejillones con vino y limon \$130

120 gr de mejillones blanqueados, montados sobre una espuma de vino blanco y limon amarillo, acompañado de mini sweet paper.

Betabel con reducción \$140

Betabel salteado con mantequilla y vinagre balsámico, montado sobre arugula, queso azul, y con nuez de la india.

Hongos al ajillo \$160

Salteados con mantequilla de chile y ajo, acompañados de brioche dorado, jamón serrano y parmesano con aderezo de pepinillo.

Taquito individual \$75

Taco semi dorado a la plancha, de camarón con curry, con queso provolone y encurtido de col.



Tartar de atún y salmón



Betabel con reducción



Ceviche de café y maracuyá



Platillos Fuertes

Panceta con salsa de hongo \$240

Panceta en cocción lenta, marinada con mostaza antigua y aceite de jamaica, montada sobre salsa de hongo y espuma de papa.

Lengua \$300

Escalope de lengua, saborizado con salsa estilo chimichurri con chiltepin, acompañado con pan brioch de la casa



Panceta en salsa de hongo

Ribeye en salsa de mostaza y pimienta \$300

Servido con salsa de pimienta y semilla de mostaza, acompañado con espuma de papa.

Pizza individual con pulpo \$200

Pizza elaborada con masa madre, con base de espinacas, queso provolone, salteado de pulpo y champiñón.



Tacos de camarón al curry

Mixiote Adobado \$230

Chambarete en adobo de chile cascabel y toronja, acompañado con tamal saborizado con hoja santa y uva pasa en ron.

Tacos de camarón al curry \$190

Tacos semi dorados a la plancha, de camarón con curry, con queso provolone y encurtido de col.



Pizza individual de pulpo





Salmón Caramelizado

Pulpo en salsa de chile morita y cacao **\$280**

Suaves tentáculos de pulpo adobados en chile morita y cacao artesanal, acompañado de puré de camote, queso de cabra y durazno.

Cabreria **\$260**

Cabreria marinada bañada en salsa oscura, con especias, acompañado de una cremosa polenta y espárragos salteados.



Cabreria

Pasta de mejillón y vino blanco **\$230**

Pasta fresca en salsa de vino blanco, ajo confitado, arúgula con queso provolone y mejillones

Lasagna **\$220**

Capas de pasta fresca con salsa ragú, bechamel con ajo, queso ricotta y parmesano



Lasagna

Pasta Pesto & Camarón **\$210**

Pasta fresca salteada con mantequilla y pesto, con camarones al limón salteados y nuez de la india.

Salmón Caramelizado **\$270**

Salmón marinado con vino blanco, eneldo y aceite de jamaica, acompañado con puré de garbanzo y pan naan.



Especialidades del Chef.



Pollo en salsa de achiote

Pollo marinado en salsa especial de achiote, envuelto en hoja santa curtida, con curtido de col y salsa tetemada.

\$250

Robalo en salsa de macadamia

\$305

Robalo a la plancha, en salsa de macadamia y queso brie, con puré de garbanzo y vegetales salteados.



Costillas de cerdo braseadas

\$270

Suaves costillas braseadas, con salsa de higo y datil, acompañado con espuma de papa.



Cordero en salsa de vino tinto y mostaza

Costillas de cordero marinadas con dijon, parmesano y hierbas frescas. Montado sobre salsa de vino tinto con vegetales salteados

\$490



Ensaladas & Emparedados

Ensalada Nova

\$160

Mix de lechugas con nuestra versión del tzatziki, aguacate, salmon fresco, parmesano, nuez de la india y crutones de la casa

Ensalada Capresse

\$195

Tomate fresco aliñado con vinagreta de pesto, acompañado con burrata, aceituna negra, alcaparra, acompañada con una rebanada de pan.

Emparedado Luna Llena

\$160

pan estilo ciabatta, aderezo de anchoa, jamón ahumado, queso rondel, arúgula y chutney fresa. acompañado de ensalada y aderezo de la casa



Ensalada Sukha

\$160

Mix de lechugas acompañado con mora azul, suprema de naranja, queso feta y nuez de la india, aliñada con vinagreta.



Emparedado Turasnu

\$180

Pan Focaccia, compota de durazno, jamón serrano, arúgula, queso brie y manzana fresca, acompañado con ensalada y aderezo de la casa.

Emparedado Media Luna

\$175

Bruschetta de salmon ahumado, mayonesa de ajo rostizado con anchoas, aceituna negra, arúgula, chutney de betabel con ajo, cebolla. fresa y nuez moscada, acompañado con alioli



Postres

Browni

\$100

Suave Browni de chocolate con trozos de chocolate blanco acompañado de frutos rojos



panacotta de crema de cacahuete y plátano

\$100

Creмосa panacotta sabor cacahuete, montada sobre garapiñado acompañada con plátano macho y crocante

Tarta de coco

\$100

base de harina de almendra, rellena de pastelera con coco y chocolate blanco.

Tarta banoffe

\$100

masa sable y chocolate blanco, rellena de salsa toffe y cajeta ahumada, puré de platano y queso crema.

Hechizo

\$120

Cheesecake frio a base de queso de cabra ,puré de manzana, tropezos de manzana confitada, montada sobre frutos secos y cereales





cempasuchil y romero

sirope: cempasuchil, romero, con jugo de limon amarillo.

\$55

Sandia y Lemon grass

sandia sin semilla congelada martajada, con sirope de lemon grass y limon amarillo

\$66

rosas de castilla y limon

sirope de rosa con jugo de limon

\$60



Bebidas

Coco Matcha

\$68

Crema de coco y té matcha



Bugambilia y Limon

\$68

sirope de bugambilia y jugo de limon

Jazmín y granada

\$65

extracto de jazmin, sirope de kiwi y jugo de granada



Bebidas de la Casa

Vino Tinto con menta y jugo de limon \$72

sirope de vino tinto, sirope de menta y jugo de limon



leche ahumada con coco y rosa \$70

leche ahumada con crema de coco, rosa y hielo



Granizados \$75

- Limón & Lavanda
- Toronja & Rosas



cacao y especias \$65

sirope de cacao con canela, clavo y cardamomo, con jugo de limon amarillo y agua mineal



Maracuya y lavanda \$64

sirope: lavanda, jengibre con jugo de maracuya.

Albahaca y jamaica \$68

sirope: albahaca, jengibre, con extracto de jamaica y jugo de limon amarillo.



Café

Café Americano \$45

Cafe Tónico \$58

Latte \$65

Capuccino \$60

Latte Chai \$65



Tisanas

Tisanas \$70

- Bellos recuerdos
- Deseo Secreto
- Perfecto equilibrio
- Los Amantes
- Divina Esencia
- Jasper

