



Brunch do Sellva

Disponível todos os dias até às 18h00

Menu Leão

18 €

Escolha duas opções

Taça de frutas com linhaça e lascas de amêndoa (V) (G) (S)

Taça de iogurte natural com compota de frutos vermelhos e granola (G) (S)

Taça de açaí, banana, granola de limão e frutos secos (S)

Escolha uma opção

Torradas com creme de ricota e tomate

Ovos florentine escalfados com espinafres e molho holandês

Ovos mexidos ou estrelados com bacon, abacate, tomate e sementes de papoila

Escolha uma bebida

Sumo do dia — Cocktail do dia — Café

Escolha uma opção extra de mini panquecas [acresce 3 €]

Panquecas de nutela do Sellva e frutos vermelhos (S) (G)

Panquecas de ricota com banana e maple syrup (S)

Panquecas com manteiga de amendoim e frutos vermelhos (S) (G)

Menu Formiga

10 €

Para crianças até 12 anos

Taça de frutas com linhaça e lascas de amêndoa (V) (G) (S)

Panquecas com nutela do Sellva (S) (G)

Sumo do dia



Jet Lag

Menu Pequeno Almoço disponível todos os dias até às 18h00

Bowls

Taça de fruta com linhaça e lascas de amêndoa 🌱 🌱 🌱	6,3 €
Açaí , banana, granola de limão, frutos secos e sementes 🌱	7,8 €
logurte natural com compota de frutos vermelhos e granola 🌱 🌱	5,2 €

Torradas

Pão de trigo biológico com fermentação natural

Pão de trigo biológico e carvão ativado

—

Torrada simples com manteiga e compota caseira	4,2 €
★ Torrada com creme ricota e tomate	5,5 €
★ Torrada com creme de ricota e frutos vermelhos	5 €

Panquecas & Amigos saudáveis

Sem glúten nem açúcares refinados

Panquecas simples com frutos vermelhos e manteiga de amendoim 🌱 🌱	7,3 €
Panquecas com nutela do Sellva e frutos vermelhos 🌱 🌱	7,6 €
Panquecas de ricotta com banana, maple syrup, canela e raspas de lima 🌱	7,3 €
Bolo com trigo sarraceno , chocolate e avelã 🌱	3,2 €

Ovos

Os ovos podem ser escalfados, estrelados ou mexidos

Base de trigo biológico com fermentação natural

Base de trigo biológico e carvão ativado

Base de batata doce 🌱

—

Egg burrito , ovos mexidos, bacon, queijo, creme de abacate, batata doce e maionese de kimchi	9,9 €
Ovos florentine escalfados com espinafres salteados, molho holandês e granola salgada	8,5 €
Ovos com salmão fumado , creme de abacate, caju e granola salgada 🌱 🌱	11 €
Ovos com abacate, tomate e sementes de papoila , com bacon ou salmão fumado	9,9 €

Into the Wild

Couvert

Creme de cenoura africana e ricota com crus de cenoura e pão 3 €

Entradas

Sopa do dia 🍷🍷🍷🍷 4 €

Batata doce selvagem com emulsão de kimchi 🌱🍷🍷 6 €

Bolinhos de queijo e tapioca com molho de ervas 🍷 6,5 €

Crepes vietnamitas com molho asiático 🍷🍷🍷 7 €

Tacos com creme de abacate e camarão salteado com marinada picante e molho yuzu 🌱🍷 10,5 €

★ Cannellones de beringela e pistachio, tomate cherry, pesto e farofa 🍷 7,3 €

★ Cogumelos Portobello com chimichurri 🍷 5,2 €

★ Crudo de Atum em marinado nikkey, togarashi e tâmaras 🍷 8,4 €

Crus

★ Crudo de corvina marinada em leite tigre e framboesa, creme de abacate e coentros 🍷🍷 14,1 €

★ Tártaro de beterraba, rábano e creme de caju fumado 🍷🍷🍷 5,2 €

★ Tacos de atum marinado, alga nori, molho ponzu, sésamo e maionese de gengibre (3 un.) 🍷 8 €



Pratos Principais

- ★ **Tagine Sellva**, almondegas da terra com sabores marroquinos com bulgur 🌱🌿 12,5 €
- Burrito de frango** grelhado alface romana, mozzarella, maionese kimchi, jalapeños e milho, acompanhado com batata doce 🌱 12 €
- Salada de legumes grelhados e aveia**, batata doce, cogumelos Portobello, alface coração, tomate cherry, agrião, creme de abacate e pesto 🌱🌿 13,6 €
- Nasi Goreng do Sellva com camarão**, ervilhas tortas, ovo estrelado, arroz basmati, malaguetas, chalotas, pak choi, cajú, shiitake e cebolinho 🌱🌿🌱 16,5 €
- Bowl veggie com alface coração**, tomate cereja, cebola roxa, abacate, quinoa, pinhões, mix frutas, vinagrete de balsâmico e maionese de yuzo 🌱🌿🌱 13,6 €
- Bowl Brazil com camarão salteado**, espinafres molho de moqueca, farofa e arroz integral 🌱🌿🌱 14,5 €
- ★ **Salada de cruudo de atum com millet**, abacate, manga e cebola roxa 🌱 14,1 €
- Risotto de beterraba e cogumelos** com agrião, parmesão e tofu 🌱 15,1 €
- Pad Thai de legumes com noodles de arroz**, lima e tamarindo [com frango ou camarão acresce 4,5 €] 🌱🌿🌱 16 €
- Frango assado com kimchi**, batata doce e creme de abacate 🌱🌿🌱 14,6 €
- ★ **Bowl Africa**, frango com molho de amendoim, coentros e arroz de coco 🌱🌿🌱🌱 15 €
- Tataki de atum com wok de legumes** e molho teriaki 🌱 18,8 €
- Hambúrguer beyond meat**, queijo gouda, emulsão de kimchi, pickles de cebola, alface, creme de abacate, acompanhado de batata doce 15,1 €
- ★ **Salada Hakuna Matata**, bulgur, kale, queijo feta, pepino, tomate, azeitonas, molho tzatziki e caju 🌱 13 €

Menu Kids

Para crianças até 12 anos

Frango assado com arroz basmati

ou

Mini hambúrguer com queijo
e ketchup caseiro, com batata doce

+ **Sumo do dia** 🌱 9 €



Sobremesas

★ Fondant de pistachio 🍷 🌱	6,3 €
Taça de fruta com linhaça e lascas de amêndoas	6 €
Cheesecake de iogurte com frutos vermelhos 🍷	5,8 €
Avelã do Sellva , Bolo de trigo sarraceno, chocolate, avelã, bola de gelado de avelã e nutella caseira 🍷 🌱	5,8 €
Fruta laminada 🍷 🌱 🌱	4 €
Bola de Gelado avelã 🍷, morango 🍷, limão 🍷	4,2 €
★ Power Rocher , o nosso Ferrero Rocher	2,6 €

★ Exclusivo Sellva Campo de Ourique

Não garantimos a ausência de gluten por contaminação cruzada nos nossos pratos.

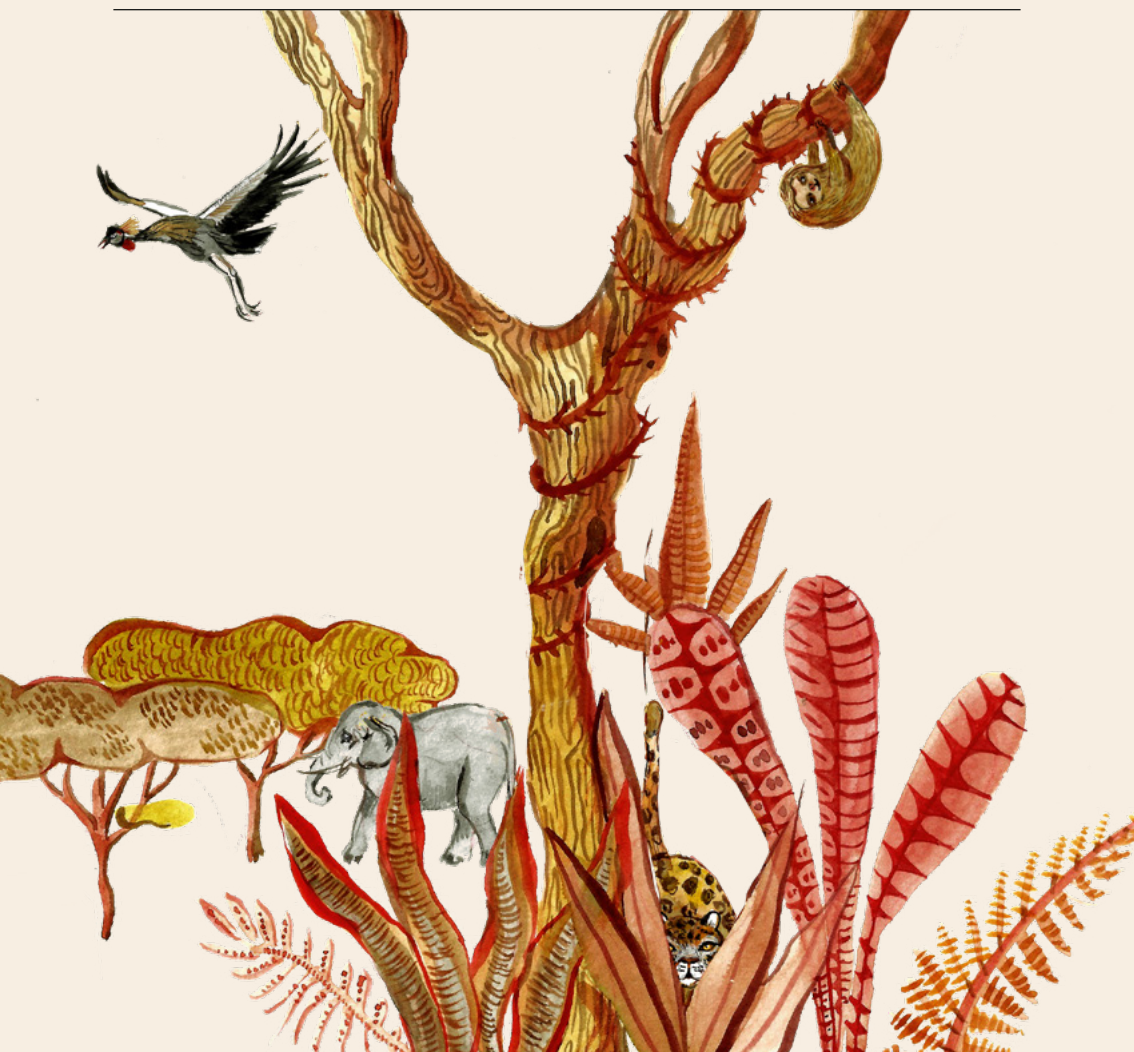
🍷 Vegan

🍷 Frutos Secos

🍷 Sem Lactose

🍷 Picante

🍷 Sem Glúten



Hydration Waterfall

Sumos Naturais

Rei da Sellva – Sumo do dia	3,5 €
Mogli – Abacaxi, manga, lima e manjeriçã	4,75 €
Bagheera – Laranja, framboesa e lima	4,75 €
Simba – Laranja	4,5 €
Kaa – Abacaxi e hortelã	4,5 €
Nala – Limonada de manjeriçã ou frutos vermelhos	3 €
Kamari – Açai, banana, morango e sumo de limão	6,3 €

Sumos Detox

Timon – Banana, laranja, espinafres, alface e sementes de girassol	5 €
Pumba – Beterraba, pepino, laranja e gengibre	5 €

Smoothies

Fiona – Kiwi, maçã, brócolos, sumo de lima, banana e bebida vegetal	6,8 €
Pocahontas – Café, avelã, farinha de aveia, sumo de limão, gengibre, banana e bebida vegetal	6 €
Zazu – Frutos vermelhos, farinha de aveia, caju, sumo de laranja, gengibre, hortelã e bebida vegetal	6,8 €
Baloo – Abacaxi, bebida vegetal, sumo de laranja, cajú, polpa de manga, sementes de girassol, manjeriçã e sumo de limão	6,3 €

Cafetaria

Água com ou sem gás (50cl)	2 €
Expresso	2 €
Expresso duplo	2,6 €
Americano	3,2 €
Meia de leite*	3,7 €
Cappuccino*	3,7 €
Chocolate quente	3,5 €
Infusão de hortelã fresca	3,2 €
Infusão de gengibre	3,2 €
Infusão de curcuma	4 €
Chá preto ou verde Gorreana	3 €

*Com leite de amêndoa acresce o valor de 1 €

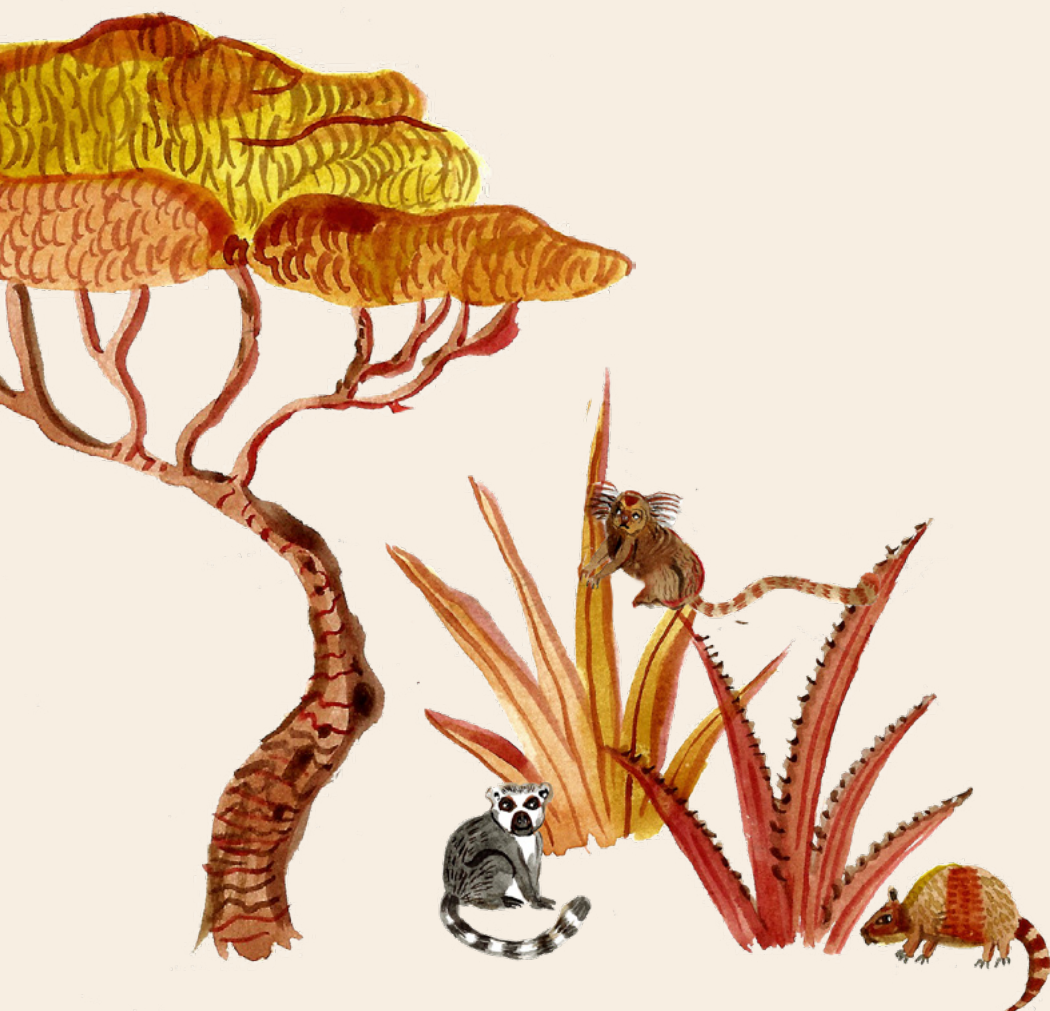
From the Bar

Cervejas

Super Bock 20cl	2,3 €
Super Bock 40cl	3,9 €
Corona	4 €

Jungle Cocktails

Scar – Vodka, sumo de limão, canela	8,4 €
King Kong – Gin, toranja, gengibre e cravinho	9 €
Shere Kan – Rum, aperol e abacaxi	8,4 €
Rei Juliano – Sangria de espumante, manga e maracujá (1L)	25 €



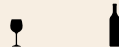
From the Bar

Urban Cocktails

Cocktail Sellvático – Gin, limão, manjerição e clara de ovo	9,4 €
Basil Smash – Gin, manjerição e limão	9,4 €
Caipirinha – Lima, maracujá, manga, morango ou abacaxi	9 €
Caipiroska – Lima, maracujá, manga, morango ou abacaxi	9 €
Mojito – Lima, maracujá, manga, morango ou abacaxi	9 €
Margarita – Lima, maracujá, manga, morango ou abacaxi	9 €
Aperol Spritz	9 €
Mimosa – Champanhe e sumo de laranja	6 €
Expresso Martini – Vodka e café	8,4 €
Moscow Mule – Vodka, ginger beer, sumo de lima e espuma de maracujá	9 €
Whisky Sour – Whisky, sumo limão e clara de ovo	9 €
Paloma – Tequila e toranja	9 €
Daiquiri – Rum e sumo de lima	9 €
Negroni – Gin, campari e vermute	9,4 €
Chaise Longue – Gin e sumo maracujá	9 €



From the Vine



Espumante e Champagne

Rosa Duck Pet Nat, Bairrada	28 €
Filipa Pato, Bairrada	34 €
Perrier Jouet Grand Brut, França	112 €

Vinho Branco

Aveleda Alvarinho, Vinho Verde, Minho	5 €	20 €
Assobio, Douro	5 €	20 €
Rufia Curtimenta, Dão		34 €
Arco D'Agueira, Bairrada		42 €
João Pato AKA Duckman, Bairrada	6,5 €	27 €
Quinta da Várzea da Pedra, Fernão Pires, Lisboa		33 €
Clima Vale da Capucha, Lisboa [Bio]		23 €
Dona Ermelinda Freitas Reserva, Península de Setúbal		23,5 €
Esporão Colheita Bio, Alentejo [Bio]	6,5 €	25 €

Vinho Rosé

Assobio, Douro	5 €	20 €
Daphros Evoé, Vinhos Verdes		23 €
Niepoort Nat Cool (1L), Bairrada	8,5 €	43 €

Vinho Tinto

Assobio, Douro	5 €	20 €
Pelludo, Quinta da Pellada & Os Goliardos, Dão		25 €
Niepoort Nat Cool "Baga", Bairrada	6,5 €	32 €
Tomaralmá, Tejo		29 €
Quinta da Várzea da Pedra, Colheita, Lisboa		29 €
Dona Ermelinda "Pinot Noir", Península de Setúbal		27 €
Dona Ermelinda Reserva, Península de Setúbal		23,5 €
Esporão Colheita Bio, Alentejo [Bio]	6,5 €	28 €
Esporão Reserva, Alentejo		42 €

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa de 13% (toda a alimentação; água mineral, café, descafeinado, leite, chás) e de 23% (restantes produtos). Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ou por este inutilizado (dl n.º10/2015), de 16 de janeiro - art. 135). Não são permitidas trocas de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). Não nos responsabilizamos por eventuais falhas na rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações. O restaurante Sellva apresenta, de forma discriminada, nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional e o valor é integralmente entregue à equipa.

