



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 10,5 €
salteado com marinada picante e molho yuzu 🌱🌱
- ★ Baba Ganoush e crocante de abóbora 7,3 €
- ★ Cogumelos Portobello com chimichurri 🌱 5,2 €
- ★ 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

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 yuzu 🌱🌱🌱	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 €



BRAAI, o churrasco africano

Diretamente da Grelha + 2 Acompanhamentos + 1 Molho

GRELHA

Picanha Uruguai	19,5 €
Tira de Aba Argentina	17,25 €
Coxa de Frango (sem osso)	15 €
Rosbife	16,5 €
Camarão Tigre	20 €

ACOMPANHAMENTOS

- Nasi Goreng de Vegetais
- Legumes Salteados
- Feijão Preto com Bacon
- Batata Doce
- Salada Verde
- Salada de legumes e aveia
- Arroz basmati e integral

MOLHOS

- Creme de Abacate
- Chimichurri
- Kimchi

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 manjerição	4,75 €
Bagheera – Laranja, framboesa e lima	4,75 €
Simba – Laranja	4,5 €
Kaa – Abacaxi e hortelã	4,5 €
Nala – Limonada de manjerição 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, manjerição 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

Jungle Sunset – Gin, polpa de pêsego, sumo de limão e espuma de hibisco	9,4 €
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’Aguieira, 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 €

GRUPO

Capricciosa

DOCã
DE
SãNTO

Capricciosa
Pizzas Artesanais



SOPHIA
Natural Italian

Lat.A
cozinha latino americana

sellva

sophia
NATURAL PIZZOTECA & BAR

Gelati
di Capricciosa

jângal
cafetaria saudável



Conheça todos os restaurantes
do Grupo Capricciosa.

Saiba mais em
www.grupocapricciosa.pt

Todos os preços estão em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (dl nº10/2015, de 16 janeiro - art. 135). Não são permitidas troca de ingredientes (só é permitido retirar ingredientes). O restaurante Sellva apresenta, de forma discriminada nas contas dos clientes um valor de gratificação sugerida. O pagamento desse montante é opcional, e integralmente entregue à equipa. Não nos responsabilizamos por eventuais falhas da rede multibanco. Este estabelecimento tem livro de reclamações.