

**Bebidas**

**Brunch**

**Cozinha do Mundo**





# Into the Wild

## Couvert

Creme de cogumelos com pão torrado 🌱 🌿 🍷 3 €

## Entradas

Sopa do dia 🌱 🌿 🍷 3 €

Bolinhos de queijo e tapioca com molho de ervas 🌿 8 €

Crepes vietnamitas com molho asiático 🌱 🌿 🍷 6,5 €

Tacos com creme de abacate e camarão 11 €  
salteado com marinada picante e molho yuzu 🌱 🌿 🍷

Guacamole com totopos 🌱 🌿 🍷 8 €

Chips de batata doce com maionese kimchi 🌿 🍷 5 €

★ Gyozas vegetais com molho miso e chilli oil 🌱 🌿 7 €

Babaganoush com limão confitado 7 €  
e crocante de abóbora com sementes 🌱 🌿 🍷



## Pratos Principais

- Nasi Goreng do Sellva com camarão**, ervilhas tortas, ovo estrelado, arroz basmati, malaguetas, chalotas, pak choi, cajú, shitakee e cebolinho 🌱🍌🍄🍷 15 €
- Bowl Brazil com camarão salteado**, espinafres molho de moqueca, farofa e arroz integral 🌱🍌🍄🍷 14,5 €
- Burrito de frango grelhado**, alface romana, mozzarella, maionese kimchi e milho, acompanhado com batata doce 🌱🍷 13 €
- Pad Thai de legumes com noodles de arroz**, lima e tamarindo [ com frango ou camarão acresce 4,5 € ] 🌱🍌🍄🍷 15 €
- Picanha do Uruguai grelhada** acompanhada com farofa, arroz frito e legumes grelhados 🍌🍷 20,2 €
- Club Sandwich Sellvática** Pão Brioche, maionese yuzo, perna de frango grelhada, bacon, tomate, alface, queijo gouda, pickles legumes 🍷 12,5 €
- Salada Asiática**, arroz vermelho, grão crocante, cebola roxa, ovo BT, manga, mix de salada e tofu 🍌🍷 14 €
- Hambúrguer beyond meat**, queijo gouda, emulsão de kimchi, cebola, pickles, alface, creme de abacate e brioche acompanhado de batata doce 🍷 15,5 €
- ★ **Bowl Ásia**, com arroz de sushi, atum marinado, abacate, manga, cogumelos shitakee e algas 🌱🍄🍷 16 €
- Mee Goreng** com noddles de trigo, camarão, ovo BT, packchoi, sementes de sesamo e amendoim 🍌🍄🍷 14,5 €
- Tataki de atum com wok de legumes** e molho teriaki 🍄🍷 19 €
- Frango assado com kimchi**, batata doce e creme de abacate 🌱🍌🍄🍷 16 €
- Bowl veggie com alface coração**, tomate cereja, cebola roxa, abacate, quinoa, pinhões, mix frutas, vinagrete de balsâmico e maionese de yuzo 🍌🍌🍷 14 €

## Menu Kids

*Para crianças até 12 anos*

**Frango assado** com arroz basmati e chips de batata doce 🍌🍷

**ou**

**Mini hambúrguer com queijo** e ketchup caseiro, com chips de batata doce

+ **Sumo do dia** 9 €



# Sobremesas

<b>Avelã do Sellva</b> , Bolo de trigo sarraceno, chocolate, avelã, bola de gelado de avelã e nutella caseira 🍷🍷	6 €
★ <b>Fondant de pistáchio</b> 🍷	6,5 €
★ <b>French Toast de miso</b> com côco laminado, pistáchio e toffee de tâmara 🍷	7,5 €
<b>Cheesecake de iogurte</b> com frutos vermelhos 🍷	5 €
<b>Taça de fruta</b> com gelado de mirtilo e açai 🍷🍷🍷	7 €
<b>Fruta Laminada</b> 🍷🍷🍷	4 €
<b>Bola de gelado</b>	4 €
Morango 🍷	
Avelã 🍷🍷	
Iogurte com mirtilo e açai 🍷	
Mango stiky rice 🍷🍷	

★ Exclusivo Sellva LX Factory

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

🍷 Frutos Secos

🍷 Sem Lactose

🍷 Picante

🍷 Sem Glúten

🍷 Peixe e Crustáceos





# Brunch

*Disponível todos os dias até às 18h00*

## Bowls

- Mix de frutas da estação** com gelado de mirtilo, linhaça e granola 🍷 🍷 7 €
- Açaí**, banana, granola de limão, frutos secos e sementes 🍷 🍷 🍷 🍷 8 €
- Taça de iogurte** com toffee de tâmara e granola 🍷 🍷 🍷 6,5 €

## Pães & Ovos

Pão de Trigo 🍷, Pão caseiro sem glúten 🍷 🍷, Base de Batata doce 🍷 🍷

- Ovos florentine escalfados** com espinafres salteados, molho holandês e granola salgada 9,9 €
- Ovos escalfados com salmão fumado**, abacate, cajú e granola salgada e rebentos de sorrel 🍷 🍷 🍷 12 €
- Ovos mexidos com bacon**, abacate, tomate e sementes de papoila 10,5 €
- Tosta de abacate com cogumelos** e espinafre, pão caseiro sem glúten 🍷 🍷 🍷 7 €
- Tosta de abacate com cogumelos** e espinafre, pão caseiro sem glúten e omelete 🍷 🍷 10,5 €

## Burritos & Bagels

- Breakfast Burrito** com abacate, bacon, ovo mexido, queijo gouda, maionese de kimchi e batata doce 🍷 10 €
- Burrito de frango grelhado**, alface romana, mozzarella, maionese kimchi e milho, acompanhado com batata doce 🍷 13 €
- Bagel com salmão fumado**, molho de ervas, mix de salada, ovo estrelado e semente de papoila 🍷 10,5 €



## Panquecas

<b>Panquecas de ricotta</b> com banana, maple syrup, canela e raspas de lima 🌱	8 €
<b>Panquecas com nutella do sellva</b> e frutos vermelhos 🌱 🍷	8,5 €
<b>Panquecas com manteiga de amendoim</b> , mix de futas e pistáchio 🌱 🍷	8 €
<b>Panquecas da tribo</b> com nutella e banana 🍷	7,5 €

## Menus Brunch

<b>Mouzinho</b> Escolha 1 Bowl e 1 Opção de Ovos ou Burritos*	17 €
<b>LX Factory</b> Escolha 1 Bowl e 1 Opção de Panquecas	14,5 €

\* Não inclui Burrito Frango.

## Pastelaria

<b>Bolo de trigo sarraceno</b> , chocolate e avelã	3 €
<b>Muffin de banana</b> e chocolate	3,5 €
<b>Bolo de chocolate</b> e cenoura	2,5 €
<b>Cookies saudáveis</b> de chocolate e noz	2,5 €
<b>Cookies de aveia</b> e chocolate	2,5 €
<b>Brigadeiro saudável</b>	2 €



★ Exclusivo Sellva LX Factory

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

✓ Vegan

🍷 Frutos Secos

🚫 Sem Lactose

🌶️ Picante

🚫 Sem Glúten

# Bebidas

## Hydration Waterfall

### Sumos Naturais

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

### Sumos Detox

<b>Timon</b> – Banana, laranja, espinafres, alface e sementes de girassol	5 €
<b>Pumba</b> – Beterraba, pepino, laranja e gengibre	5 €
<b>Banzai</b> – Água de coco, matcha, hortelã e lima	6 €

### Smoothies (Opção proteína + 1€)

<b>Zazu</b> – Frutos vermelhos, farinha de aveia, caju, sumo de laranja, gengibre, hortelã e bebida vegetal	6,8 €
<b>Baloo</b> – Abacaxi, bebida vegetal, sumo de laranja, cajú, polpa de manga, sementes de girassol, manjeriçã e sumo de limão	6,3 €

### Cafetaria

<b>Água</b> com ou sem gás (50cl)	2 €
<b>Água</b> das Pedras (50cl)	2,6 €
<b>Expresso</b>	2 €
<b>Expresso sem refeição</b>   <b>Expresso duplo</b>	2,5 €
<b>Americano</b>	3,2 €
<b>Expresso Machiato</b>	2,5 €
<b>Flat White</b>	3,5 €
<b>Latte*</b>	3,5 €
<b>Chai latte*</b> Chai e leite	3,5 €
<b>Matcha latte*</b> Matcha e leite	3,5 €
<b>Iced matcha latte*</b> Matcha e leite	3,5 €
<b>Cappucino*</b> Leite e café	3,5 €
<b>Mochachino*</b> Cacau, café e leite	3,5 €
<b>Iced latte*</b> Gelo, leite e café	3,5 €
<b>V60 com o nosso café de especialidade</b>	2,5 €
<b>Cold Brew</b>	2,5 €
<b>Chocolate quente</b>	3,5 €
<b>Infusão</b> Hortelã fresca   Gengibre   Curcuma	3 €
<b>Chá preto ou verde Gorreana</b>	3 €

\* Com leite de amêndoa ou aveia acresce o valor de 1 €

# From the Bar

## Cervejas

Super Bock 20cl	2,4 €
Super Bock 40cl	4,4 €

## Jungle Cocktails

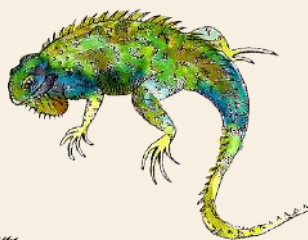
<b>Rei Juliano</b> – Sangria de espumante, vodka 42 Bellow, manga e maracujá (1L)	25 €
<b>Jungle sunset</b> – Gin Bombay Sapphire , sumo de pêsego, sumo de limão, espuma de hibisco	9,5 €
<b>Tsurai Mule</b> – Vodka 42 Bellow, lima, espuma de wasabi e ginger beer	9 €
<b>Jungle Pilot</b> – Rum Bacardi Carta Blanca, ananás, lima e maracujá	9 €
<b>Beet It</b> – Tequila Cazadores, beterraba, maçã e lima	9 €



# From the Bar

## Urban Cocktails

<b>Basil Smash</b> – Gin Bombay Dry, manjerição e limão	9,5 €
<b>Caipirinha</b> – Cachaça com lima, maracujá, manga, morango ou ananás	9 €
<b>Caipiroska</b> – Vodka 42 Bellow com lima, maracujá, manga, morango ou ananás	9 €
<b>Mojito</b> – Bacardi Carta Blanca com lima, maracujá, manga, morango ou ananás	9 €
<b>Margarita</b> – Tequila Cazadores com lima, maracujá, manga, morango ou ananás	9 €
<b>Spritz</b> – Fiero com espumante e água com gás	9 €
<b>Moscow Mule</b> – Vodka 42 Bellow, ginger beer, sumo de lima e espuma de maracujá	9 €
<b>Mimosa</b> – Espumante e sumo de laranja	6 €
<b>Negroni</b> – Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter e Martini Rosso	9,5 €
<b>Whisky Sour</b> – Whisky Dewar's, sumo de limão e clara de ovo	9 €
<b>Daiquiri</b> – Rum Bacardi Carta Blanca e sumo de lima	9 €
<b>Expresso Martini</b> – Vodka 42 Bellow e café	9,5 €



# From the Vine

## Espumante e Champagne

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

## Vinho Branco

Aveleda Alvarinho, Vinho Verde, Minho	5 €	20 €
Assobio, Douro	5 €	20 €
Quinta das Marias Encruzado, Dão		29,5 €
Chocapalha Sauvignon Blanc, Lisboa		27,5 €
Esporão Colheita Bio, Alentejo [Bio]	6,5 €	25 €

## Vinho Rosé

Assobio, Douro	5 €	20 €
Daphros Evoé, (levemente espumoso) Vinhos Verdes		23 €

## Vinho Tinto

Assobio, Douro	5 €	20 €
Niepoort Nat Cool “Baga”, Bairrada	6,5 €	32 €
Dona Ermelinda Reserva, Península de Setúbal		23,5 €
Quinta do Côtto, Douro		24 €
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 nº10/2015), de 16 de janeiro - art. 135). Não são permitidas troca 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.