

Bebidas

Brunch

Cozinha do Mundo



Into the Wild

Couvert

Creme de ricotta e harissa 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 €

Batata doce assada com maionese kimchi 🌱 🌾 🍷 6 €

★ Tártaro de atum, marinada asiática, pickles cebola roxa. 9,5 €
Servido com tostas caseiras de pão sem glúten 🌱 🍷 🌾

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, shiitake 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 €
- Salada Asiática**, arroz vermelho, grão crocante, ovo BT, cebola roxa, manga, mix de salada e tofu 🌱🌱🌱 14 €
- Club Sandwich Sellvática** Pão Brioche, maionese yuzo, perna de frango grelhada, bacon, tomate, alface, queijo gouda, pickles legumes 🌱 12,5 €
- ★ **Frango assado com feijão preto e bacon**, creme de abacate com ovo estrelado e arroz integral 🌱🌱 15,5 €
- 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 quinoa, 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 €
- ★ **Risotto de beterraba e cogumelos** com agrião, parmesão e tofu 🌱 16 €

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

Avelã do Sellva , Bolo de trigo sarraceno, chocolate, avelã, bola de gelado de avelã e nutella caseira 🍫🍫	6 €
Quindim de tapioca com coco com creme de coco e praliné de cajú 🍫🍫🍫	5 €
★ Healthy brownie de chocolate e amendoim com gelado de caramelo 🍫🍫	5,5 €
Cheesecake de iogurte com frutos vermelhos 🍫	5 €
Taça de fruta com gelado de mirtilo e açai 🍷🍫🍫	7 €
Fruta laminada 🍷🍫🍫	4 €
Bola de gelado Caramelo 🍫 Avelã 🍫 Iogurte com mirtilo e açai 🍫 Morango 🍫	4 €



★ Exclusivo Sellva Mouzinho da Silveira

Não garantimos a ausência de gluten 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 €

Burritos & Bagels

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



Panquecas

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

Menus Brunch

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

* Não inclui Burrito Frango.

Pastelaria

Bolo de trigo sarraceno , chocolate e avelã	3 €
Cookies saudáveis de chocolate e noz	2,5 €
Brigadeiro saudável	2 €



Bebidas

Hydration Waterfall

Sumos Naturais

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

Sumos Detox

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

Smoothies (Opção proteina + 1€)

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 limã	6,3 €

Cafeteria

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

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



From the Bar

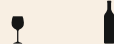
Urban Cocktails

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



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 €
Quinta de la Rosa, Douro		27,5 €
Passagem, Douro		29,5 €
MOB3, Dão		27 €
Quinta das Marias Encruzado, Dão		29,5 €
Taboadella Villae, Dão		29,5 €
Arco D'Aguieira, Bairrada		42 €
Dinamica Filipa Pato, Bairrada		27,5 €
Chocapalha Sauvignon Blanc, Lisboa		27,5 €
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, (levemente espumoso) Vinhos Verdes		23 €

Vinho Tinto

Assobio, Douro	5 €	20 €
Quinta do Côtto, Douro		24 €
Grainha, Douro		37,5 €
Taboadella Villae, Dão		29,5 €
Niepoort Nat Cool "Baga", Bairrada	6,5 €	32 €
Quinta Monte d'Oiro, Lisboa		29 €
Adega Mae Pinot Noir, Lisboa		37,5 €
Dona Ermelinda Reserva, Península de Setúbal		23,5 €
Dona Ermelinda "Pinot Noir", Península de Setúbal		27 €
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.