OTOÑO/INV

2025

La reunión

CUANDO EL FRÍO SE HACE PRESENTE SOLO EL ENCUENTRO PUEDE TRANSFORMARLO EN ALGO DIFERENTE.

Almuerzos y Cenas

Menú

del día

LUNES:
Warm bowl

MARTES:
Salmón bowl

MIÉRCOLES:
Wok de lomo

JUEVES:
Pastel de camote

VIERNES:
Begel de salmón

$14.590

Incluye un agua de frutas naturales, bocado de frutas o té o café

Platitos

O tapas, para tirar al medio y compartir.

* V POWER GUACAMOLE
$8.500
Guacamole hecho en casa con
mex nachos de maíz.

CAMARONES APANADOS
$9.800
Con salsa tártara
y toque de limón.

PAPAS FRITAS
$7.200
Con merkén y paprika. Viene con cream
chesee con ciboulette y un dip de ketchup.

V HUMMUS MUHAMMARA
$7.900
Hummus, eneldo fresco, muhammara, perejil
y nueces tostadas con pan de nuez.

TARTAR DE ATÚN
$10.400
Fresco, cebolla morada, palta con un toque
de menta y naranja con aderezo de mostaza,
acompañada de tostaditas.

* libre de gluten V vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Ensaladas y pokes

* V WARM BOWL
$11.900
Bowl de garbanzos, hummus de betarraga, palta, vegetales asados, verdes y maní con aderezo de oliva-limón.

SALMÓN BOWL
$11.900
De arroz de sushi con salmón cocido, palta, zanahoria rallada, repollo colorado, edamames, huevo cremoso, cebollín, mix de semillas y algas nori. Viene con salsa ponzu.

* SALMÓN AHUMADO
$13.200
Salmón ahumado, palta, huevo cremoso de gallina feliz, papines y alcaparras, verdes orgánicos con creamcheese con eneldo y aderezo de oliva limón.

ENSALADA POLLO Y BRIE
$11.900
Mix de verdes, zapallitos horneados, crema de palta, pollo, queso brie y almendras laminadas.

Rincón de invierno

V SOPA DE CALABAZA
$7.900
Con curry, semillas de calabaza y perejil. Viene con tostón.

GUISO DE LENTEJAS
$8.900
Recién salido de olla, receta que ya amamos, que vuelve cada invierno con muchos vegetales y huevo mollet. Viene con tostón.

SOPA DE ARVEJAS
$7.900
Con crema de leche y croutones. Viene con tostón.

QUICHE PASTELERA
$10.500
Quiche de humita, tomate y albahaca acompañado de mini ensalada.

* libre de gluten V vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Sándwiches y Wraps

Con papas doraditas o ensaladita

SÁNDWICH DE LOMITO

$12.600

Con pan ciabatta con mozzarella, chimichurri, cebolla caramelizada, tomate, rúcula y huevo planchado.

CHICKEN WRAP

$10.900

Pechuga de pollo horneada, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa y albahaca.

BAGEL DE SALMÓN

$11.900

Salmón con queso crema con eneldo, palta y rúcula.

Ⓥ PITA VEGAN

$9.900

Pan pita, tofu, muhammara, repollo morado, rúcula, hummus, eneldo y perejil con un dip de ketchup.

✱ libre de gluten Ⓥ vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Platos de fondo

Puedes acompañar tu proteina con el acompañamiento que prefieras por $3.600.

Proteínas

LOMO CON CHAMPIÑONES · $**12.500**
mantequilla, tomillo y ajo.

* PECHUGA DE POLLO · $**10.300**
A la plancha con salsa de hierbas y limón

* SALMÓN GRILLADO · $**12.900**
Con salsa de zapallo y rodajas de limón.

* ATÚN A LA PLANCHA · $**13.200**

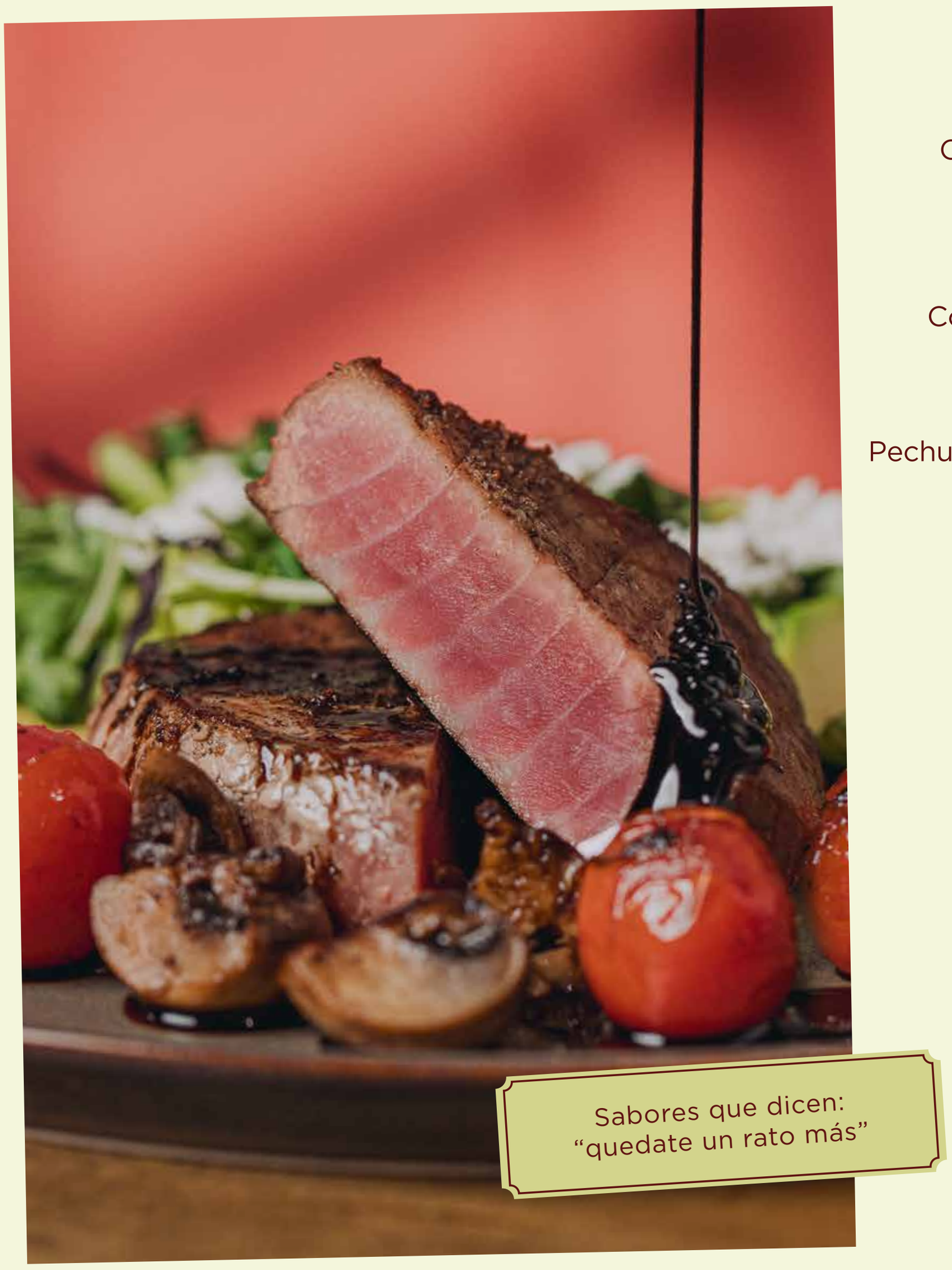
Acompañamientos

* PURÉ DE HORTALIZAS
Papas, zanahorias & calabaza.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

ÑOQUIS CON PESTO

ENSALADA VERDE
Mix de verdes, queso feta, palta y aderezo ranch.



Sabores que dicen:
“quedate un rato más”

Para niños

Con vaso de agua de frutas.

$**8.900**

NOQUIS
Con salsa pomodoro y queso parmesano.

HAY POLLITO
Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas.

* libre de gluten V vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta

OTOÑO/INV *2025*

Recomendados

QUINOTTO DE CALABAZA CON CAMARONES **$13.500**
Risotto cremoso de quinoa con camarones salteados, crema de leche, queso mozzarella y calabaza horneda.

PASTEL DE POLLO & CAMOTE **$13.500**
con cebolla caramelizada, queso mozzarella, cebollín, con aderezo de miel y tomillo.

WOK DE LOMO **$13.500**
Lomo salteado con verduras, arroz, huevo, salsa de soya, cebollin, mix de sésamo.

ÑOQUIS CON BURRATA **$13.100**
Con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y burrata.

FETUCCINI CON SALMÓN **$14.100**
Salmón, limón, jengibre, parmesano, arvejitas, eneldo, crema y panko.

✱ libre de gluten Ⓥ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Nuestras tortas

* HÚMEDA DE CHOCOLATE
$4.900
Chocolate Belga semiamargo (sin harina) con crema batida y frutas de estación.

CHEESECAKE
$4.900
Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE
$4.900
Postre de lima con semillas de amapola.

CARROT CAKE
$5.400
Bizcocho especiado húmedo de zanahoria y nueces, con capas de creamcheese y ralladura de naranja.

WAFFLE TENTACIÓN
$8.100
Waffle con crema de manjar, plátano, frutillas y almendras laminadas.

Postres

$5.800

VOLCÁN DE CHOCOLATE
IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

STRUDEL DE MANZANA
Siempre tibio con helado de vainilla.

TRES LECHES
Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE
Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ
Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

$5.500

HELADOS "EL TOLDO AZUL"
Helado de caramelo salado
Helado de vainilla natural.
Helado de gran chocolate belga

el TOLDO azul
HELADERÍA ARTESANAL

* libre de gluten V vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Bebidas

LICUADOS
$4.800
Combinados de dos frutas que más
te gusten + la base que elijas.

RECOMENDADOS
$4.800
· **Detox:** Mango, naranja, espinaca y apio.
· Frutos rojos y jengibre.
· Naranja, plátano y mango.

AGUAS DE FRUTA
$3.500
· Maracuyá, tilo y naranja.
· Mango, naranja y jengibre.
· Limón, manzana, menta y cedrón.
· Piña, frutilla y limón sutil.

GASEOSAS
$2.900

JARRA DE LIMONADA
$8.200
· Maracuyá y menta.
· Frutos rojos.

LIMONADA
$4.800
· Limonada tradicional.
· Limón, menta y jengibre.
· Limón, mango y menta.
· Limón, frambuesa y menta.

JUGO DE NARANJA
$4.700

AGUA MINERAL
$2.600
Ultra purificada, amigable
con el medio ambiente.

De autor

$4.300
BANANA COFFEE
Leche descremada, plátano
y un shot de espresso, con hielo.

GOLDEN MILK
Con té africana y leche.

Tea latte

$4.600
POWER MATCHA LATTE
Matcha original de Kioto con leche
descremada, endulzado con una pizca de miel.

STRAWBERRY MATCHA
Leche, matcha y syrup de frutilla.

WONDER CHAI
Té indian chai, espuma de leche, syrup de anis,
azúcar especiada, cascarita de naranja.

DIRTY CHAI LATTE
Shot de espresso, syrup de chai y leche.

Caliente

Puedes elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

· Expresso **$2.700**
· Macciato **$2.700**
· Cortado **$2.700**
· Doble Expresso **$2.800**
· Americano **$2.800**

· Latte **$3.500**
· Capuccino **$3.800**
· Chocolate caliente
62% orgánico **$4.700**
· Té en hebras **$2.900**

Frozen teas

$4.800
* V DOUBLE ORANGE
Orange oolong, jugo de naranja exprimido,
maracuyá, hielo y jengibre.

FROZEN MATCHA LATTE
Matcha, leche descremada, vainilla y hielo.

Tragos

PISCO SOUR
$5.900
El clásico aperitivo

APEROL SPRITZ
$6.700
Biter de naranja, espumante
y agua con gas

MOJITO CUBANO
$5.900
Ron, menta y lima

GIN TONIC
$6.700
Gin y agua tónica

RAMAZZOTTI
$6.700
Aperitivo italiano, espumante brut
y agua con gas

MAGENTA
$6.200
Base de delicioso Pisco Sour, kiwis
macerados y reducción de arándanos.

WINE GINGER & LIME
$5.900
Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de
palma y gotas de lima.

ALBAHACA PASSION
$5.900
Pisco, extracto de maracuyá, toques de
lima y albahaca, y arándanos
macerados

CUBA CONNECTION
$5.900
Nuestra versión del Mojito, ron añejo,
canela, naranja y menta.
.

MANGO FUSIÓN
$6.200
Vodka neutro, jugo de mango, syrup de
granada generan una mezcla frozen.

JARRA DE SANGRÍA
$14.400

COPA DE SANGRÍA
$5.900

Mocktails

By Manuela Iturrieta de @zonalibredealcohol

$5.900

MOCKTAIL DE LA PASIÓN
Spritz en base a pomelo, con
maracuyá, espumante sin alcohol y
toques de romero.

FRAMBUESA SPRITZ
Spritz en base a frambuesa, jengibre,
espumante sin alcohol y un dash de
tónica.

PEPINO DETOX MULE
En base a detox tea, syrup de pepino
y ginger beer.

Vinos

Tintos

BOUCHON CARMENERE
$16.500
Valle del Maule

CASA DEL BOSQUE
$13.800
Reserva Pinot Noir.
Valle de Casa Blanca

CASAS PATRONALES
$16.800
Cabernet Sauvignon.
Valle del Maule.

Blancos

GARCES SILVA AMAYNA
$23.300
Sauvignon Blanc. Valle de Leyda

CASAS DEL BOSQUE
LA CANTERA
$18.700
Sauvignon Blanc.
Valle de Casablanca

MATETIC CORRALILLO
$16.800
Valle de Itata

Espumantes

BOUCHON EXTRA BRUT
$14.800
Espumante Valle del Maule

FREIXENET BRUT
$15.800
EspumanCava España

Hay copas y más

$4.100

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Merlot

Cabernet

Carmenere

Cervezas

KROSS GOLDEN | 330 cc.
$4.600

KROSS PILS | 330 cc.
$4.600

CERVEZA TIRADA | 350 cc.
$4.400

CERVEZA TIRADA | 500 cc.
$5.100

Encontrar lo que nos une.
En Tea creemos que las sobremesas largas simbolizan disfrute, que sumar una sillita es un gesto de cariño y que pedir para compartir es una verdadera demostración de amor.

Porque si tu estás, Tea está

tea connection

Queremos que cada sabor se convierta en un recuerdo, que te saques el abrigo, te pongas cómodo y disfrutes sin apuro.