

hecho
con
intención



OTN - INV 2026

ALMUERZOS

DIC 2006 - 2026

tea connection

all day brunch

\$16.100

INCLUYE PLATO + TÉ O CAFÉ + JUGO DE NARANJA Y YOGURT O BOLLERÍA A ELECCIÓN. LA BUENA NOTICIA. LOS BRUNCH SIEMPRE CON REFILL ;)

SALMÓN Y PALTA

Avocado toast, huevos revueltos y salmón ahumado.

SHAKSHUKA

Huevos shakshuka y tostadas.

FRANCÉS

Croissant jamón-queso, omelette y palta.

hay cosas ricas

MEDIALUNA

Tradicional.

\$2.600

MEDIALUNAS

con relleno de manjar o nutella.

\$2.900

MUFFIN

Arándano y almendras
Plátano y manjar.

\$4.500

BROWNIE

con almendras.

\$4.500

GALLETÓN

Con chocolate y almendras
Avena, coco y limón.

\$3.100

QUEQUE DE MANDARINA

y yogurt.

\$3.800



desayuno & tardes

AVOCADO TOAST Pan de masa madre con palta laminada. Elige entre huevo mollet, jamón de pavo o salmón ahumado.	\$8.900
* OMELETTE KETO Huevos de gallina feliz con queso feta, espinaca y tomates cherry.	\$8.900
HUEVOS REVUELTOS Huevos de gallina feliz & queso con tostadas de masa madre. PUEDES SUMAR PROTEÍNA: JAMÓN, SALMÓN AHUMADO: \$1.800.	\$7.900
SALMÓN TOAST Palta, huevo mollet, salsa holandesa y salmón ahumado.	\$9.900
BOWL DE AÇAÍ Acaí con frutas de estación, mantequilla de maní, coco laminado, almendras y chía. Puedes cambiar el acaí por yogurt natural.	\$8.900
HUEVOS BENEDICTINOS Huevos pochados sobre tostón de pan brioche, salsa holandesa, ciboulette y jamón de pavo al horno.	\$9.900
GRAN AVE PALTA Como en tu casa, en pan de miga.	\$7.900
CROISSANT con jamón y queso.	\$8.500

ALGO DULCE?

tortas

\$6.100

CARROT CAKE

Suave bizcocho de zanahoria y nueces con toques de nuez moscada y canela, relleno y cubierto con delicioso frosting.

PIE DE LIMÓN

Base artesanal rellena con una mezcla de leche condensada, limón y frambuesas frescas cubierta con nuestro merengue especial.

CHEESECAKE CON SALSA DE FRAMBUESA

Suave Cheesecake preparado con auténtica receta norteamericana y fresca salsa de frambuesa.

* HÚMEDA DE CHOCOLATE

Chocolate belga semiamargo (sin harina) con crema batida y frutas de estación.

postres

\$6.800

VOLCÁN DE CHOCOLATE

IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

TARTA VASCA

CREPES CON MANJAR

Viene con helado de vainilla.

BEBIDAS

frías

AGUA \$2.900

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente. Pide las veces que quieras.

LICUADOS

· Naranja plátano. \$5.200
 · Naranja, zanahoria y frutilla.
 · Detox: mango, naranja, espinaca y apio.
 · Detox berries: Arándano, frambuesa, menta, jengibre y limón.

AGUA DE FRUTAS

· Maracuyá, tilo y naranja. \$3.900
 · Chirimoya, naranja y piña.
 · Mango, naranja y jengibre.
 · Piña, frutilla y limón sutil.

LIMONADAS

· Limonada Tradicional. \$4.800
 · Limonada menta jengibre.
 · Limonada menta frambuesa.

JUGO DE NARANJA

\$4.900

KOMBUCHA BILOBA

\$5.900

BEBIDAS

\$3.100

mocktails

ESPRESSO TONIC

Agua tónica, café, hielo y agua con gas.

ESPRESSO GINGER

Ginger beer, café, hielo y limón.

FRAMBUESA SPRITZ

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

MOCKTAIL DE LA PASIÓN

Spritz en base pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.

ORANGE COFFEE

Jugo de naranja, shot de espresso, y hielo.

calientes

ESPRESSO \$2.900

ESPRESSO DOBLE \$3.400

AMERICANO \$3.300

AMERICANO DOBLE \$3.800

MACHIATTO \$2.900

MACHIATTO DOBLE \$3.600

MOCACCINO \$4.900

LATTE \$4.100

VAINILLA LATTE \$4.500

CAPUCCINO \$4.300

CHOCOLATE CALIENTE \$4.500

TÉ O INFUSIONES \$3.200

iced tea

\$5.200

FROZEN MATCHA LATTE

Matcha, leche, vainilla y hielo.

* 🍷 DOBLE ORANGE ICED TEA

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre.

PIÑA KING ICED TEA

Té green forest, piña y frutilla y hielo.

tea lattes

DIRTY CHAI LATTE \$5.100

WONDER CHAI LATTE \$4.900

MATCHA LATTE \$4.800

GOLDEN MILK \$5.100

STRAWBERRY MATCHA \$4.900