

tea connection



un gran plan

Como juntarnos con gente que queremos.
Porque sí, conectando con eso. Tanto tiempo nos faltó, ahora se pone más lindo con días soleados y olor a jazmín. Noches de vinito en remera. Estamos acá para te sientas bien y disfrutes comer rico.

Comienza por conocer productores que solo piensan en calidad todos los días. Haciendo equipo con nosotros, que solo pensamos cómo hacer para que sabores y momentos sean especiales. Un gran plan es este rato para pasarla bien.

Eso nos da sentido y ojalá ayudemos a que el camino sea mejor.





menú del día

\$10.500

LUNES: Pollo a la plancha con ensaladita fresca

MARTES: Poke salmón

MIÉRCOLES: Oriente meki

JUEVES: Porto cheese burger

VIERNES: Wrap de pollo

+ agua de frutas naturales

+ bocado de frutas

menú ágil

\$9.500

POKE TERIYAKI O

POKE VEGGIE DE QUINOA

+ agua de frutas naturales

+ bocado de frutas

Solo de lunes a viernes hábiles



platitos

- * **POWER GUACAMOLE · \$6.600**
Guacamole extra rico hecho en casa + mex nachos maíz.
- * **COME TO PAPA · \$5.200**
Papas doraditas horneadas con hierbas + dos dips crem cheese de ciboulette y kétchup raw caseros.
- TARTAR DE ATÚN · \$9.100**
Fresco tartar de atún, cebolla morada, palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de mini tostaditas.
- HUMMUS VERDE · \$5.800**
Hummus de garbanzos verde con menta, con zanahorias baby, algo de rabanitos + edamames.
- BRUSQUETAS DE BOQUERONES · \$8.900**
Brusqueta en pan rústico con tomates, boquerones y cebollitas horneadas.
- * **HALLOUMI GRILLADO · \$9.400**
Halloumi grillado, hierbas frescas y salsita casera para acompañar.

ricas y rápidas

- * **POKE VEGGIE CON QUINOA · \$6.900**
Quinoa con hierbas + palta, mango, zanas, rabanitos, champis, betarraga, edamames y cream cheese + mayo picante. Con flores de verano.
- POKE TERIYAKI · \$6.900**
Arroz de sushi + pollo teriyaki, palta, zanas y rabanitos + cream cheese con ponzu.
- QUICHE DE HINOJOS ASADOS · \$8.500**
Con queso derretido y cebollita caramelizada + ensaladita de champis, rabanitos y verdes de verano.
- QUICHE TARTANA · \$8.500**
Tarta de tomate horneado con cebollita morada y albahaca + ensaladita de champis, rabanitos y verdes de verano.

ensaladas

POLLO & BRIE · \$9.300

Pechuga de pollo horneada, queso brie, mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas, crema de paltas y almendras.

POKE DE SALMÓN BOWL · \$9.800

Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado, palta, rabanitos, huevo de campo mollet, hilos de remolacha, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.

DE ATÚN SELLADO · \$12.900

Choclo, tomatitos cherries, rúcula, tabule de quinoa roja con hierbas, garbanzos especiados, atún sellado con mix de sésamo y aderezo de oliva limón.

ORIENTE MEKI · \$9.800

Ensalada típica libanesa con pollo a la plancha, cherries, betarraga, pepino + vegetales verdes con aderezo de yogurt griego.

SIEMPRE BURRATA · \$10.900

Burrata, palta, arvejas, cous cous, zapallo italiano con verdes de verano y semillas.

sandwich y rolls

Con papas doraditas o ensaladita

CHICKEN WRAP · \$8.800

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

BAGEL DE SALMÓN · \$11.500

Salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, palta, eneldo, cebollitas encurtidas, en pan de bagel casero.

PORTO CHEESE BURGER · \$9.600

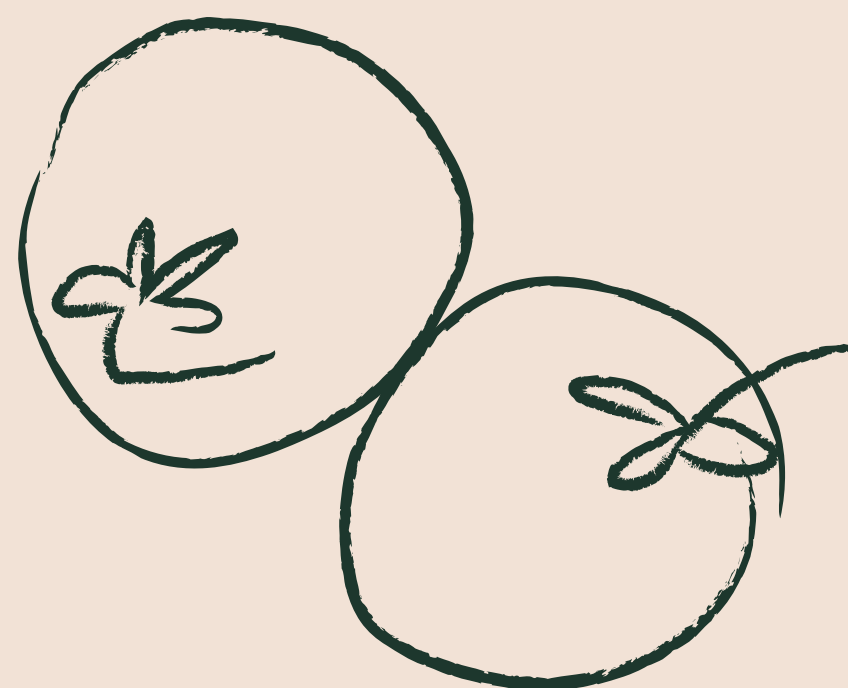
Hamburguesa de portobellos casera, queso cheddar, tomate, lechuga, super mayo en pan de papa.

HOMEMADE BURGER · \$10.500

Hamburguesa de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos, super mayo en pan de papa.

FILETE INCREÍBLE · \$9.900

Sandwich de filete, cebollita caramelizada, tomate, rúcula, huevo a la plancha, queso derretido y nuestro chimichurri con un toque de mayonesa.



*libre de gluten ♻️vegano



platos de fondo

Cada fondo incluye el acompañamiento que prefieras o puedes sumar uno extra por \$3.300

PROTEÍNAS

MERLUZA AUSTRAL · \$14.200

* PECHUGA DE POLLO · \$12.500
A la plancha.

SALMÓN GRILLADO · \$15.100

LOMO LISO · \$15.100
Filete libre pastoreo con salsa de champis, perejil y romero.

ACOMPÑAMIENTOS

PURÉ DE HORTALIZAS
De papa, calabaza y zanahoria.

▼ FRESCA ENSALADA

* ARROZ ORIENTE
Arroz aromático con nueces tostadas, pasas de uva, perejil y especias.

COUSCOUS CON VEGETALES
Calabaza, zapallo italiano, pimentón rojo y verde, cebolla morada, pasas de uva rubias, menta, perejil, aderezo de oliva limón y almendras laminadas.

RECOMENDADOS

ÑOQUIS DE PAPA · \$9.900
Con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y queso parmesano.

PASTA CORTA · \$9.900
Pasta penne, tomates, ajo, albahaca, salsa verde, bocconccinos y panko crocante.

PASTA CON SALMÓN · \$10.900
Salmón, limón, jengibre, fettuccini, grana padamo, arvejititas, crema y panko.

algo dulce

VOLCÁN DE CHOCOLATE · \$5.400

IMPERDIBLE con helado de chocolate

CRUMBLE DE MANZANA · \$5.400

Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba con helado de vainilla.

TRES LECHEs · \$5.400

Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE · \$5.400

Salé con helado de vainilla

TIRAMISÚ · \$5.400

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

AL RICO WAFFLE · \$5.400

Waffle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS “EL TOLDO AZUL” · \$5.400





bebidas

LICUADOS · \$4200

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

RECOMENDADOS · \$4600

- Détox: mango, naranja, espinaca y apio.
- Plátano: mango y naranja.
- Zanahoria: naranja y frutilla.

AGUA DE FRUTAS · \$3200

- Maracuyá, tilo y naranja.
- Mango, naranja y jengibre.
- Limón, manzana, menta y cedrón.
- Piña, frutilla y limón sutil.

JARRAS DE LIMONADA · \$6500

- Maracuyá.
- Frutilla y frutos rojos.

CALIENTES

Espresso · \$2100

Macciato · \$2100

Cortado · \$2100

Doble Espresso · \$2800

Doble Espresso Cortado · \$2800

Americano · \$2300

Latte · \$2800

Capuchino · \$3100

Chocolate Caliente · \$3100

tea lattes

POWER MATCHA LATTE · \$4400

Matcha original de Kioto + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.

TURMERIC GOLDEN TEA LATTE · \$4400

Leche de almendras, cúrcuma, te Orange Oolong + miel de palma.

CARAMEL · \$4400

Te Africana, leche descremada con salsa de dulce de leche.

frozen teas

FORZEN MATCHA LATTE · \$4200

Matcha de Kioto, vainilla, leche descremada y hielo.

TURMERIC GOLDEN TEA LATTE · \$4400

Leche de almendras, cúrcuma, te Orange Oolong + miel de palma.

DOUBLE ORANGE · \$4400

Te Orange Oolong, jugo de naranja exprimido, pulpa de maracuyá y jengibre.

otras

BEBIDAS · \$2400

AGUA MINERAL · \$ 2300

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente

JUGO DE NARANJA · \$ 4500

nuestros tés

TÉ NEGRO · \$2800

ALMOND TOFFEE

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Pose los ingredientes que lo hacen irresistible, láminas de almendras y semillas de pistachos tostadas.

SWEET VANILLA

De los preferidos del mundo occidental, té negro de China con trozos de vainillas dulces de Brasil. Un largo recorrido para un encuentro perfecto de sabores. Bueno para amantes del desayuno.

ENGLISH BREAKFAST

Combinación de cosechas de té negro, selecciones especiales de Sri Lanka y Darjeeling. Intenso. Ideal para comenzar el día con energía y la mente despierta. Recomendado al estilo inglés, con leche y azúcar.

EARL GREY

Té negro de la India, con aceite de bergamotas y brotes de aciano azul. De los clásicos que nunca pierden vigencia. Bueno para acompañar el desayuno, perfecto para la hora del té. Estimula la circulación y renueva las energías.

BLUEBERRIES

Frutal y dulce. Té negro con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja. Un imbatible para todos los gustos. Ideal para disfrutar por la tarde acompañando budines o muffins cítricos.

INDIAN CHAI

Blend original de la India. Té negro con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Especies dulces y picantes combinadas para sorprender. De los preferidos por quienes exploran nuevos sabores, no apto para aburridos.

HONEY CHAI

A la mezcla ganadoras de especias que ya conoces, canela, jengibre, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra le sumamos miel, el toque dulce que hacia falta para que sea É-P-I-C-O.

TÉ VERDE · \$2800

GREEN FOREST

Base de té verde de Yunnan, China, con arándanos rojos enteros y pétalos de rosa. Con perfume a bosque encantado. Fresco y frutal. De los más elegidos para ingresar al mundo del té verde.

SENCHA CHAMOMILE

Té verde Sencha y té blanco de Kenia con flores de manzanilla española y miel. Digestivo, relajante.

AYURVEDIC CHAI

Para armonizar cuerpo y mente. Base de té blanco de Kenia y té verde con especias de Sri Lanka, equilibradas con Ghee, ingrediente fundamental en la medicina ayurvédica. Redondea el sabor suave y apenas dulce de base, con el carácter del jengibre, cardamomo y clavo de olor. Gran generador de fanáticos.

DOUBLE DETOX

Cuando la vida te da limones.... Nosotros hacemos un blend bien power, de esos que cuestan dejar de toma. Combinamos un té verde bien intenso con cascaritas de limón y ginseng, jengibre y lemongrass y canela. Bien cítrico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto, caliente o bien frío.

Algunos tés de momento pueden estar en falta, a punto de ingresar. Consultanos por favor disponibilidad cuando estés eligiendo.

nuestros tés

TÉ ROJO · \$2800

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. Muy aromático. De sabor complejo y cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para cerrar una cena.

ARABIS

Base de Oolong, pétalos de caléndula, pimpollos de rosas amarillas y perfume de limones del mediterráneo. Acelera el metabolismo.

PIÑA OOLONG KING

Aromático y frutal. Con base de Oolong de hebras largas seleccionado de cosecha en altura, con trocitos de ananá. Naturalmente dulce, muy sentador para después de las comidas.

INFUSIONES · \$2800

QUEEN MAXIMA

Rooibos con láminas de zanahoria y rulos de naranja de color intenso y sabor suave.

AFRICANA

Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla con cubitos de butter toffees. Un postre hecho té. Pura felicidad sin costos.

ROOIBOS CHAI

Base de Rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana. Un intercambio de culturas que vale la pena experimentar.



Algunos tés de momento pueden estar en falta, a punto de ingresar. Consultanos por favor disponibilidad cuando estés eligiendo.