

VOLVER

A COMPARTIR | AL SOL | A REÍRNOS



TEACONNECTION

Para Picar

- * COME TO PAPA** **\$4900**
 Papas doraditas horneadas con especias + dos dips: el clásico cream cheese con ciboulette y nuestro ketchup raw casero.
- * POWER GUACAMOLE** **\$5500**
▼ Imperdible guacamole hecho en casa con nuestros “mex nachos” de maíz para acompañar.
- TARTAR DE ATÚN** **\$8500**
 Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja, con aderezo de mostaza. Acompañado de mini tostaditas.
- CAMARONES PLANCHADOS** **\$8100**
 Camarones con pesto de hierbas, crema de palta y papines.
- HUMMUS** **\$5200**
 Hummus de garbanzos receta propia + bastones de zanahoria asados.

Sandwiches & Rolls

- ▼ **MADRE BURGA CON PAPAS** **\$9500**
 100% VE-GA-NA. Hamburguesa Beyond Meat, cheddar, tomate, lechuga, pepinillos & super mayo vegana, en pan de hamburguesa casero.
- DE PORTOBELLOS** **\$7800**
 Hamburguesa de hongos portobellos y cebollitas, queso cheddar, rúcula, viene con ketchup casero y nuestro aderezo especial de zanahoria en pan de hamburguesa casero.
- BAGEL DE SALMÓN** **\$8800**
 Salmón ahumado + palta, rúcula, y cream cheese con eneldo y limón, en nuestro pan bagel casero.
- CHICKEN WRAP** **\$7500**
 Pechugas de pollo horneadas, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa de albahaca.
- HOMEMADE BURGUER** **\$ 9100**
 Hamburguesa casera de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos y súper mayo, en pan de hamburguesa.
- VIVA MEXICO** **\$6900**
 Wrap frío, con mix de porotos negros y choclo, tomates, cebollitas, pimientos rojos, palta y lechuga escarola con nuestra salsa mex de sriracha.

Ricas y Rápidas

QUICHE DE TOMATES \$5500

Tomates de verano, albahaca, cebollitas moradas asadas y queso gouda + ensaladita de mix de verdes + rabanitos + tomatitos y vinagreta de limón.

SOPA DE CALABAZA CON TOSTÓN \$5100

Sopa de calabaza especiada con jengibre y leche de coco + tostón de pan de semillas con queso en hebras gratinado y hierbas.

POKE VEGGIE \$5300

Arroz de sushi, mango, cream cheese, rabanitos, zanahoria, cebollín, mix de semillas con mayonesa algo picante de sriracha + salsa de soja.

POKE TERIYAKI \$5500

Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, rabanitos, cebollín, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.

Ensaladas

QUINOA TURCA \$7500

Mix de verdes, tabule de quinoa, palta, tomatitos, choclo, rabanitos, damascos turcos, queso de cabra, almendras con aderezo de oliva limón.

POLLO & BRIE \$8200

Pechuga a la plancha + queso brie, mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas + crema de palta y almendras

POKE BOWL \$8700

Salmón cocido a baja temperatura + palta, cream cheese, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga y arroz acompañado con aderezo de soja y sésamo. Para antojo de sushi.

VIVA LA VIDA 7900

Brie, palta, verdes de verano, arvejas, brócoli asado, couscous con pesto fresco, granola spicy y aderezo de dijon y miel.

SALMÓN AHUMADO \$8500

Mix de verdes + huevo cremoso de gallina feliz + salmón ahumado + palta, papines, alcaparras + cream cheese con eneldo, con vinagreta de oliva y limón

Platos de Fondo

Elige tu propia aventura. Arma tu plato combinando un principal con su acompañante.

Principales

\$7500

- * VEGGIE BURGERS DE QUINOA
- * MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA
- * PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
- * SALMÓN GRILLADO + \$1900
- * ATÚN FRESCO SELLADO + \$1900

Para Acompañar \$2400

PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza, zanahoria, como hacía mamá.

ENSALADITA DE VERANO

Mix de verdes, choclos, cherries, palta, zanahoria y hierbas con aderezo de dijon y miel.

✓ TABULE

Couscous con pesto fresco, tomate en cubitos, pepinos y rayadura de limon, cilantro y nuestro aderezo oliva y limón.

✓ AZTECA

Mix de porotos negros y choclo, tomates, cebollitas, pimientos rojos con nuestra salsa mex de sriracha y cilantro.

HUMMUS VERDE

De garbanzo con hierbas + bastoncitos de zanahoria y apio. Sale con mex nachos.

Recomendados

ÑOQUIS CASEROS

De papas, con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca y almendras + queso parmesano.

\$ 8100

✓ BUENOS TACOS

Tacos de vegetales asados, para armar con guacamole, arroz alimonado, mix de porotos negros y choclo aderezados + salsa picante.

\$ 8100

SALTEADO DE LOMO

Filete en tiras con tomate fresco, cebolla morada, cebollín, cilantro y arroz integral con nuestra salsa de soja.

\$ 9500

Cosas Ricas

Para todo el día.

BROWNIE HÚMEDO CON ALMENDRAS	\$2700
QUEQUE MARMOLADO DE CHOCOLATE Y NARANJA	\$2500
QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS	\$2500
CARROT CAKE	\$2700
MUFFIN DE MORAS Y CRUMBLE	\$2300

Nuestras Tortas

Todas caseras.

CHOCOTORTA	\$3600
CHEESECAKE CON FRUTOS	\$3600
KEY LIME PIE	\$3600
ALEGRÍA DE CHOCOLATE	\$3600

Postres

VOLCÁN DE CHOCOLATE Sale calentito y con helado de chocolate.	\$4500
TRES LECHEs Nuestra versión del clásico. En frasco.	\$4200
CRUMBLE TIBIO DE MANZANAS Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba, con helado de vainilla.	\$4500
SUPER BROWNIE Sale con helado de vainilla.	\$4500
TIRAMISÚ Felicidad italiana hecha en postre. Receta propia.	\$4300
AL RICO WAFFLE Waffle recién horneado con helado de chocolate.	\$4500
HELADOS Del Toldo Azul.	\$4200

Desayunos y Onces

Todos llevan té en hebras y café para comenzar bien el día o para disfrutar la tarde.

CON TOSTADAS	\$5300
Canasta de nuestra variedad de panes horneados, cream cheese y mermelada casera.	
SALUDABLE	\$5500
Yogurt natural, miel orgánica, nuestra granola casera con frutos secos enteros y frutas de estación.	
✓ CHIA BOWL	\$5800
Pudding de chia con leche de coco y almendras, frutas de estación, chips de coco y salsa maracuyá, endulzado con stevia.	
HUEVOS REVUELTOS	\$6200
Huevos de gallina feliz revueltos con queso gouda y ciboulette, tostadas de pan con semillas y jugo de naranja.	
SALMÓN AL PASO	\$7800
Salmón ahumado, huevo cremoso de gallina feliz, palta, cream cheese de eneldo sobre base de bagel y jugo de naranja.	
MINI BAGEL DE PAVITA	\$6400
Mini bagel de pavita tostado con jamón de pavo, queso gouda, palta con aderezo de mayonesa de albahaca.	
AVOCADO TOAST	\$6600
Riquísimo guacamole, huevo de gallina feliz, sobre tostón de pan de semillas y jugo de naranja.	
MELT SANDWICH	\$6200
Tostado de queso calentito y palta, sellado a la plancha en pan de semillas casero.	
WAFFLE DELI	\$5900
El clásico waffle con frutillas y plátano, + 2 dips: de manjar y de chocolate y avellanas.	
OMELETTE DE CLARAS	\$6200
Con espinacas y queso gouda, rodajas de tostón de pan de semillas.	

Bebidas

AGUAS DE FRUTA

\$2700

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

LICUADOS

Combinados

\$3500

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

Recomendados

- Detox: mango, naranja, espinaca y apio. Piña, albahaca y naranja. Zanahoria, naranja y frutilla. **\$3800**
- Limonada: Limón, menta y jengibre. **\$3500**

ESPECIALES

Frozen teas | Té en hebras, hielo, licuadora y frutas naturales.

Frozen matcha latte

\$3600

Matcha de Kioto, vainilla, leche descremada y hielo.

Piña King

\$3600

Té One love, piña, frutilla, y syrup de frutillas.

Tropical Bongo

\$ 3600

Orange Oolong, jugo de naranjas exprimidas, leche de coco y piña.

Tea Lattes | Espumosos y calentitos.

Power matcha latte

\$3800

Matcha de Kioto, leche descemada, endulzado con una pizca de miel.

Wonder Chai

\$3300

Indian chai, syrup de anís, espuma de leche, azúcar especiada y ralladura de naranjas.

OTRAS

Agua mineral

\$1500

Bebidas

\$1800

CAFETERÍA

Espresso

\$1500

Macchiato

\$1500

Cortado

\$1500

Doble Espresso

\$2000

Americano

\$2000

Latte

\$2500

Capuchino

\$3000

Chocolate Caliente

\$2800

Tragos y más

NUESTROS COCTELES

Magenta	\$5.500
Base de un delicioso pisco sour + kiwis macerados + reduccion de arándanos.	
Wine Ginger & Lime	\$5.200
Vino sauvignon Blanc + jengibre + toque de miel de palma + gotas de lima.	
Albahaca Passion	\$5.500
Pisco + extracto de maracuyá + toques de lima y albahaca + arándanos macerados.	
Cuba Connection	\$5.200
Nuestra versión de mojito . Ron añejo + canela + naranja + menta.	
Mango Fussion	\$5.400
Vodka neutro+ jugo de mango + syrup de granada. Generan una mezcla frozen.	

LOS CLÁSICOS

Pisco Sour	\$4.500
El clásico aperitivo.	
Spritz	\$4.200
Bitter de naranja + espumante + agua con gas.	
Mojito Cubano	\$4.500
Ron + Menta + lima.	
Gin Tonic	\$4.800
Ginebra + Agua tónica.	

CERVEZAS

Estrella Damm Inedit 330 cc	\$3.490
A.k Damm 330 cc	\$3.290
Cerveza tirada 350 cc	\$3.100
Cerveza tirada 500 cc	\$3.900
Estrella Damm	\$3.490

Vinos y más

TINTOS

Bouchon Reserva Carmenere	\$9.900
Valle del Maule	
Apaltagua Evero Gran reserva Carmenere	\$14.300
Valle de Colchagua	
Casas Patronales Reserva Cabernet Sauvignon	\$9.900
Valle del Maule	
Casas del Bosque Reserva Cabernet Sauvignon	\$11.900
Valle de Casablanca	

ENSAMBLAJES TINTO

Bouchon Canto sur Ensamblaje	\$11.500
Valle del Maule	
Von siebenthal Parcela 7 Ensamblaje	\$16.900
Valle Aconcagua	

BLANCOS

Santa Ema Select Terroir Sauvignon Blanc	\$9.900
Valle del Maipo	
Bouchon Reserva Chardonnay	\$9.900
Valle del Maule	

ROSADOS

Bouchon Rosé Reserva Cabernet Sauvignon	\$9.900
Valle del Maule	

ESPUMANTES

Freixener Cordón Negro 200 cc	\$4.200
Catedral Brut	\$9.900
Dogma	\$10.500

POR COPA

Espumante catedral brut	\$2.500
Vino de la casa por copa	\$3.900

Nuestro TÉ EN HEBRAS

HEBRAS DE LAS MEJORES COSECHAS MEZCLADAS CON LOS MEJORES INGREDIENTES NATURALES. SIN AGREGADOS NI SABORIZANTES.

FRUTALES \$2200

63. 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.

42. STRAWBERRY FIELDS

Té blanco de hojas largas, con pedacitos de frutillas, láminas de coco y ralladura de naranjas. Muy aromático. Nuestra opción para relajar días intensos.

93. QUEEN MAXIMA

Rooibos con láminas de zanahoria y rulos de naranja. De color intenso y sabor suave. Un homenaje a nuestra reina del país naranja.

CLÁSICOS \$2200

03. ENGLISH BREAKFAST

Las mejores cosechas puras de las alturas de Sri Lanka, en combinación con algo de Darjeeling. Perfecto para empezar el día.

05. 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.

78. VIET OOLONG

Puro. De nuestros preferidos. El té Oolong, aunque tradicionalmente Chino, fue perfeccionado en Vietnam. Simplemente exquisito.

DULCES \$2200

08. SWEET VAINILLA

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.

98. AFRICANA

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

ESPECIADOS \$2200

95. ROOIBOS CHAI

Base de Rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana.

16. INDIAN CHAI

Base de Darjeeling combinado con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Equilibrado y pleno de sabores especiados, apenas picante.

28. SPICY MASALA

Cardamomo, clavos de olor y trocitos de anís estrellado, se funden con el picante del jengibre y los pimientos.

NUEVOS \$2200

25. HONEY CHAI

Base de té negro de Assam combinado con trocitos de ananá, frutillas y frambuesas. Aromático y refrescante.

61. GOLDEN TURMERIC

Cúrcuma, mezclada con hebras de té verde y trocitos de jengibre. Con el picor justo para ser disfrutada en cualquier momento del día, caliente o fría.

73. PURE MILKY OOLONG

Sus hojas, húmedas, reposan junto a leche vaporizada. De allí, obtienen su característico sabor, casi como a crema (¡pero sin lácteos!), y final fresco a hierbas. Un must para los amantes del té puro.

07. BS AS . BREAKFAST

Cubos de butter toffee, trocitos de vainilla y avellanas. Con hebras de té negro, super aromático y robusto, ideal para arrancar.

75. GREEN PASSION

Trocitos de ananá, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula. En su versión fría, o caliente, siempre irresistible.

49. DOUBLE DETOX

Té verde intenso con cascaritas de limón, ginseng, jengibre, lemongrass y canela. Cítrico, con algunas notas dulces, perfecto caliente o bien frío.

36. MATCHA GREEN

Té verde con matcha japonés y hierbabuena. Aroma, sabor fresco y final dulce, de esos que te levantan en cualquier momento del día.