

# 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 y 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 portobello 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 horneada, 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 super 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 siracha.

# Ricas y Rápidas

- |                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>QUICHE DE TOMATES</b>                                                                                                                         | <b>\$5500</b> |
| Tomates de verano, albahaca, cebollitas moradas asadas y queso gouda + ensaladita de mix de verdes + rabanitos + tomatitos y vinagreta de limón. |               |
| <b>SOPA DE CALABAZA CON TOSTÓN</b>                                                                                                               | <b>\$5100</b> |
| Sopa de calabaza especiada con jengibre y leche de coco + tostón de pan de semillas con queso en hebras gratinado y hierbas.                     |               |
| <b>POKE VEGGIE</b>                                                                                                                               | <b>\$5300</b> |
| Arroz de sushi, mango, cream cheese, rabanitos, zanahoria, cebollin, mix de semillas con mayonesa algo picante de sriracha + salsa de soja.      |               |
| <b>POKE TERIYAKI</b>                                                                                                                             | <b>\$5500</b> |
| Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, rabanitos, cebollin, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.                    |               |

# Ensaladas

- |                                                                                                                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>QUINOA TURCA</b>                                                                                                                                                               | <b>\$7500</b> |
| Mix de verdes, tabule de quinoa, palta, tomatitos, choclo, rabanitos, damascos turcos, queso de cabra, almendras con aderezo de oliva limón.                                      |               |
| <b>POLLO &amp; BRIE</b>                                                                                                                                                           | <b>\$8200</b> |
| Pechuga a la plancha + queso brie, mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas + crema de palta y almendras                                                             |               |
| <b>POKE BOWL</b>                                                                                                                                                                  | <b>\$8700</b> |
| 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. |               |
| <b>VIVA LA VIDA</b>                                                                                                                                                               | <b>7900</b>   |
| Brie, palta, verdes de verano, arvejas, brocoli asado, couscous con pesto fresco, granola spicy y aderezo de dijon y miel.                                                        |               |
| <b>SALMÓN AHUMADO</b>                                                                                                                                                             | <b>\$8500</b> |
| 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 Para Acompañar \$2400**

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

**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 limon

✓ **AZTECA**  
Mix de porotos negros y choclo, tomates, cebollitas, pimientos rojos con nuestra salsa mex de siracha y cilantro.

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

## Recomendados

**ÑOQUIS CASEROS** **\$ 8100**  
De papas, con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca y almendras + queso parmesano.

✓ **BUENOS TACOS** **\$ 8100**  
Tacos de vegetales asados, para armar con guacamole arroz alimonado, mix de porotos negros y choclo aderezados + salsa picante.

**SALTEADO DE LOMO** **\$ 9500**  
Filete en tiras con tomate fresco, cebolla morada, cebollin, cilantro y arroz integral con nuestra salsa de soja.

# Cosas Ricas

Para todo el día.

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

# Nuestras Tortas

Todas caseras.

<b>CHOCOTORTA</b>	<b>\$3600</b>
<b>CHEESECAKE CON FRUTOS</b>	<b>\$3600</b>
<b>KEY LIME PIE</b>	<b>\$3600</b>
<b>ALEGRÍA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$3600</b>

# Postres

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

# Bebidas

## AGUAS DE FRUTA

**\$2700**

Maracuyá, tilo y naranja.  
Limón, manzana y cedron.  
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

**\$3600**

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 Latte

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.

# Bebidas

## OTRAS

Agua mineral	<b>\$1500</b>
Bebidas	<b>\$1800</b>

## CAFETERÍA

Espresso	<b>\$1500</b>
Macchiato	<b>\$1500</b>
Cortado	<b>\$1500</b>
Doble Espresso	<b>\$2000</b>
Americano	<b>\$2000</b>
Latte	<b>\$2500</b>
Capuchino	<b>\$3000</b>
Chocolate Caliente	<b>\$2800</b>

# Desayunos y Onces

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

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