

A close-up photograph of a bowl of lentil soup. The soup is served in a reddish-brown ceramic bowl and is filled with lentils, diced carrots, green onions, and other vegetables. The text "un gran plan" is overlaid in a white, cursive font across the center of the bowl. The background is a wooden wall, and the bowl sits on a white surface with some bread crumbs and a piece of bread visible in the foreground.

*un gran
plan*

TEACONNECTION



menú del día

\$9.500

LUNES

Pollo a la plancha con puré de hortalizas

MARTES

Boa feta

MIÉRCOLES

Chicken wrap

JUEVES

Poke de salmón

VIERNES

Tibio thai

+ agua de frutas

+ bocado de frutas

No los vendemos los feriados



platitos

- * **COME TO PAPA · \$5200**
Papas doraditas horneadas con hierbas + dos dips: cream cheese con ciboulette y ketchup raw casero
- * **POWER GUACAMOLE · \$6600**
✓ Guacamole extra rico hecho en casa + mex nachos de maíz.
- TARTAR DE ATÚN · \$9100**
Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza. Acompañado con mini tostaditas
- CAMARONES Y TOMATES · \$8900**
Camarones salteados con papines, cherries + perejil, paprika y merken.
- ✓ **HUMMUS · \$5500**
Hummus de garbanzos con zanahorias asadas, algo de rabanitos + edamames con un toque de menta y pan pita.

ricas y rápidas

- ✓ **SOPA DE CALABAZA CON TOSTÓN · \$6400**
Sopa de calabaza y vegetales asados con especias.
- ✓ **LENTEJITAS · \$6400**
Guiso de lentejas con vegetales + tomates + especias. Viene con tostón.
- QUICHE BROCOLIBRI · \$6400**
De brócolis asados y queso brie. Viene con mini ensalada de mix de verdes + hilos de zanahoria + choclo.
- POKE TERIYAKI · \$6400**
Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, rabanitos, cream cheese, mix de semillas y salsa ponzu.

ensaladas

POLLO & BRIE · \$9300

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

POKE SALMON BOWL · \$9800

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

SALMÓN AHUMADO · \$11200

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

BOA FETA · \$8800

Queso feta, quinoa roja, tomatitos cherrys, pimientos asados, choclo, repollo morado, verdes de verano y granola picante con una vinagreta de palta y limón.

sandwiches y wraps

Con papas doraditas o mini ensaladita.

CHICKEN WRAP · \$8800

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

BAGEL DE SALMÓN · \$10800

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

PORTO CHEESE BURGER · \$9600

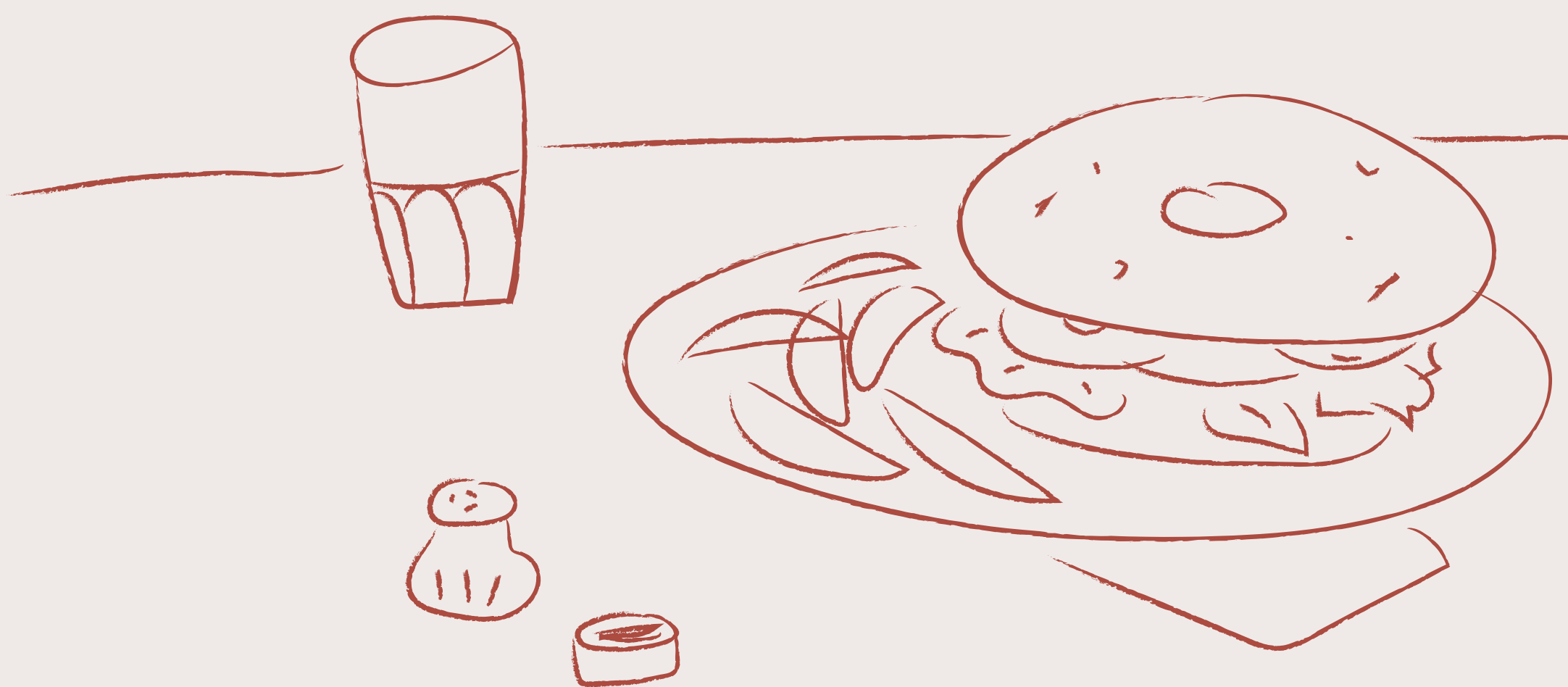
Hamburguesa de portobellos casera, cebollitas acarameladas, queso cheddar, tomate, palta y mix de verdes con aderezo mayo. Un poquito picante.

HOMEMADE BURGER · \$10500

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

TIBIO THAI · \$9200

Pollo a la plancha, champis laminados horneados, chilimango, queso derretido y rúcula en pan baguetín de semillas.





platos fuertes

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

PRINCIPALES

* PECHUGA DE POLLO · \$9200
A la plancha

ATÚN · \$11300
A la plancha

SALMÓN GRILLADO · \$11800

LOMO LISO · \$11800
Lomo libre de pastoreo con salsa de champis, perejil y romero.

PARA ACOMPAÑAR · \$3300

PURÉ DE HORTALIZAS
De papa, calabaza, zanahoria.
Como lo hacía mamá.

✓ FRESCA ENSALADITA

FIDEOS
Fideos caseritos al huevo con mantequilla, parmesano y albahaca.

VEGETALES AL HORNO
Vegetales asados con pesto de albahaca.

RECOMENDADOS · \$9200

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

YAKIMESHI
Arroz tradicional japonés con camarones salteados, vegetales, tamago y salsa de soja. Un poquito picante.

RAMEN
Fideos de trigo udon en caldo de tomates secos, shitakes, alga nori y wakame, tofu, edamames y huevo mollet.

algo dulce

VOLCÁN DE CHOCOLATE · \$5400

IM-PER-DI-BLE. Con helado de chocolate

CRUMBLE TIBIO DE MANZANA · \$5400

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

TRES LECHEs · \$5400

Nuestra versión del clásico. En frasco

TIRAMISU · \$5400

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia

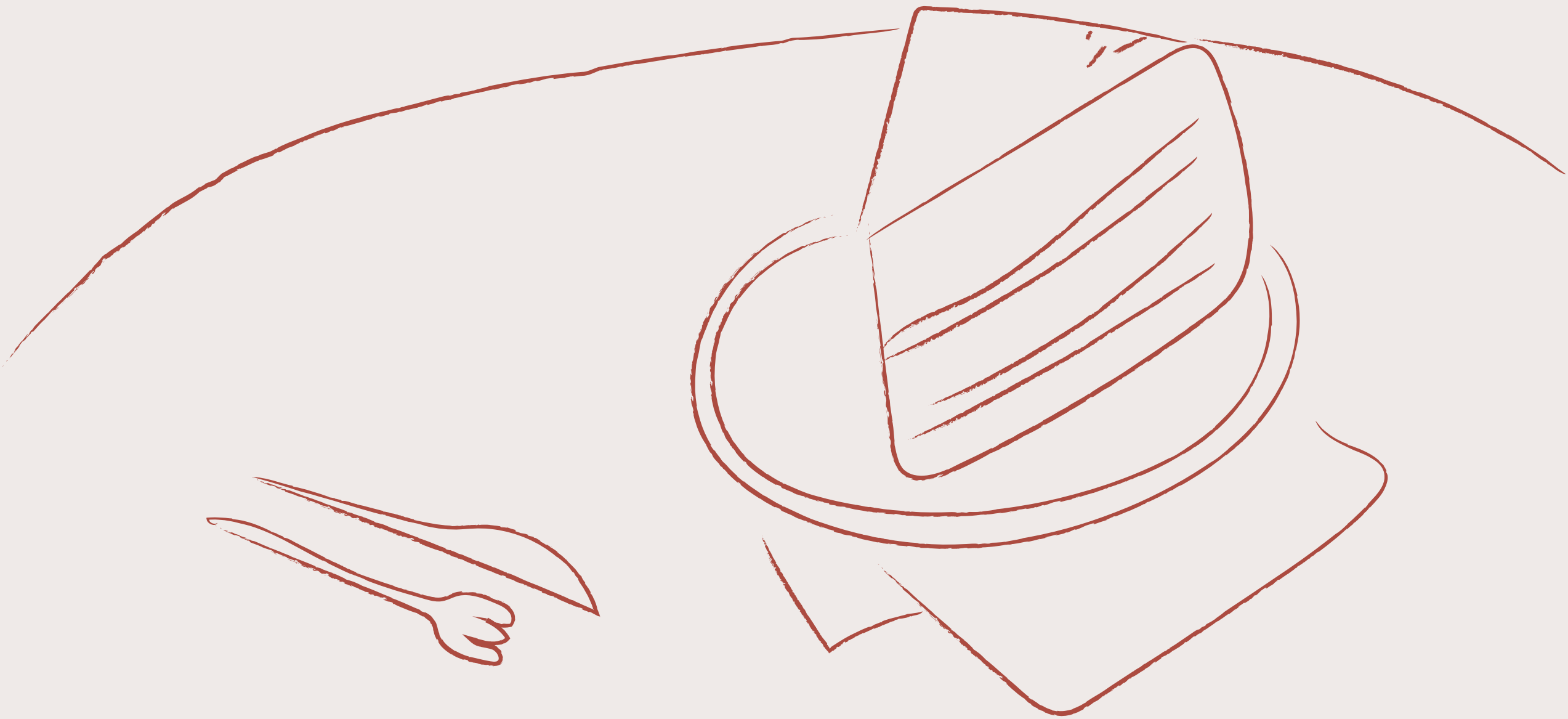
SUPER BROWNIE · \$5400

Sale con helado de vainilla

AL RICO WAFLE · \$5400

Wafle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS · \$5400





bebidas

LICUADOS • \$4200

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

RECOMENDADOS • \$4600

- Detox: Mango, naranja, espinaca y apio
- Plátano, mango y naranja
- Zanahoria, naranja y frutilla

AGUAS DE FRUTA • \$3200

- Agua de maracuyá, tilo y naranja
- Agua de mango, naranja y jengibre
- Agua de limón, manzana, menta y cedrón.
- Agua de piña, frutilla y limón sutil

JARRA DE LIMONADA DE MARACUYÁ • \$7300

LIMONADA • \$4200

- Limón y menta
- Limón, menta y jengibre

CALIENTES

- Expresso • \$1900
- Macchiato • \$1900
- Cortado • \$1900
- Doble expresso • \$2400
- Doble expresso cortado • \$2500
- Americano • \$2000
- Latte • \$2600
- Capuccino • \$2900
- Chocolate caliente • \$2900

TEA LATTES · \$4400

- **Power Matcha Latte**

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

- **Turmeric Golden Tea Latte**

Leche de almendras + cúrcuma + té Orange oolong + miel de palma.

- **Caramel**

Té Africana + leche descremada con salsa de dulce de leche.

FROZEN TEAS · \$4200

- **Frozen Matcha Latte**

Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.

- **Double Orange**

Té Orange Oolong, jugo de naranjas exprimidas, pulpa de maracuyá y jengibre.

OTRAS

- **Bebidas · \$2300**

- **Agua mineral · \$2300**

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.

- **Jugo de naranja · \$4200**

nuestra té en hebras

TÉ NEGRO · \$2500

• Almond Toffee

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee dos ingredientes que lo hacen irresistible: láminas de almendras, y semillas de pistacho tostadas.

• Blueberries

Frutal y dulce. Con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja. Un imbatible para todos los gustos.

• Earl Grey

De origen indio, se destaca por el aceite de bergamotas y flores de aciano azul que lo suavizan y otorgan cierta frescura. De los clásicos que nunca pierden vigencia.

• Indian Chai

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

• English Breakfast

Mezclamos las mejores cosechas de té negro de altura de Sri Lanka, con hebras de la zona de Darjeeling. Robusto y malteado.

• Sweet Vanilla

Té negro con trocitos de vainillas dulces de Brasil. Amado por todos los amantes que aman el amado desayuno.

• Honey Chai

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

TÉ VERDE · \$2500

• Ayurvedic Chai

Té blanco de Kenia y té verde de Sri Lanka. Con notas de jengibre, cardamomo y clavos de olor. Combinado con ghee que redondea el sabor suave de su base.

• Green Forest

El favorito de todos, por su frescura y su dejo frutal. Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosas. Con perfume a bosque. De verdad.

• Sencha Chamomile

Lo mejor de tres mundos: té sencha de Japón, té blanco de Kenia y flores de manzanilla española. Con un poquito de miel. De sabor dulce y delicado.

• Double Detox

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

• Green Passion

Trocitos de piña, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula.

TÉ ROJO · \$2500

- **Piña Oolong King**

Aromático y frutal. Con base de Oolong de hebras largas cosechadas en altura, con trocitos de piña. Naturalmente dulce.

- **Arabis**

Combinación de oolong con pétalos de caléndula y pimpollos de rosas amarillas. Con aroma a limones del mediterráneo.

- **Orange Oolong**

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. Muy aromático. De sabor complejo y cautivante.

INFUSIONES · \$2500

- **Africana**

Un postre hecho té. Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla, con cubitos de toffee. Dulce y entrador.

- **Queen Máxima**

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

- **Rooibos Chai**

Combinamos rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra.

