

tea connection

Festín *de* invierno

TEMPORADA

2023





All day *brunch*

Elegí el que más te gusta + café, té o agua de frutas + Aperol spritz de yapa ;)

BRUNCH SALMÓN

Salmón ahumado + huevos revueltos + cherrys y palta con oliva + queso brie + tostones de mermelada y cream cheese + yogurt natural con arándanos y granola.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant tostado con jamón de pavo y queso + huevos revueltos + cherrys y palta con oliva + tostón de pan con semillas + yogurt natural con arándanos y granola.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictos + palta con oliva + hummus + queso brie + tostones de pan casero con mermelada y cream cheese + yogurt natural con arándanos y granola.

\$14.900



menú *del día*

LUNES:
POKE SALMÓN

MARTES:
LASAGNA

MIÉRCOLES:
ENSALADA DE POLLO Y BRIE

JUEVES:
GRATÍN DE CHOCLO

VIERNES:
CHICKEN WRAP CON PAPAS

\$11.500

+ Agua de frutas naturales + Bocado de frutas o café.
Puedes agregar sopita por \$2.500

Solo de lunes a viernes de 11 a 16 hs.



platitos

POWER GUACAMOLE

\$7.200

Guacamole hecho en casa +
mex nachos de maíz.

COME TO PAPA

\$5.600

Papas doraditas horneadas con hierbas
+ dos dips: cream cheese con ciboulette
y kétchup raw casero.

HUMMUS CON HONGOS

\$7.200

Hummus con champis asados y un toque
de miel, ralladura de limón, aceite de mani con
chips caseros.

BRIE CON CHUTNEY

\$9.800

Queso brie con chutney de tomates,
tostaditas, almendras y rúcula.

PALTA ASADA CON CAMARONES

\$8.200

Palta y camarones asados, salsa criollita con
morrón, tomate y cebolla. Sale con cilantro,
oliva con crema de choclo y algo de tabasco.

TARTAR DE ATÚN

\$10.400

Fresco tartar de atún, cebolla morada, palta +
un toque de menta y naranja con aderezo de
mostaza, acompañada de mini tostaditas.

ricas y rápidas

POKE TERIYAKI

\$6.900

Arroz de sushi + pollo teriyaki, palta, hilos de
zanahoria y rabanitos + cream cheese con
ponzu.

QUICHE DE CALABAZA ASADA Y QUESO

\$6.900

Con ensalada de mix de verdes, tomatitos y
aderezo de oliva y limón.

SOPA DE CALABAZA ASADA & CURRY

\$6.900

Sopa de calabaza y vegetales con curry,
jengibre y leche de coco. Viene con tostón
de espinaca y quesito gratinado.

EL CLÁSICO DE LENTEJITAS

\$6.900

Lentejas baby, zanahorias, calabaza, papa,
muchos vegetales y especias.



ensaladas

* POLLO & BRIE

\$10.900

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

POKE DE SALMÓN

\$10.500

Bowl salmón desmenuzado cocido a baja temperatura, palta, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga, cream cheese, un toque de cebollin, cilantro, sobre arroz de sushi.

* SALMÓN AHUMADO

\$11.800

Salmón ahumado, palta, huevo cremoso de gallina feliz, papines y alcaparras, verdes orgánicos con creamcheese con eneldo y vinagreta de oliva limón.

ENSALADA ORIENT VEGAN

\$8.900

Ensalada con calabazas y brócolis horneados, palta, cilantro, kale horneado, arroz de coliflor, verdes orgánicos, repollo colorado, garbanzos al curry, semillas de zapallo, aderezo de oliva y limón.

sandwich y wraps

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 de eneldo, palta y rúcula fresca en pan de bagel casero.

SANDWICH CAMARON

\$11.500

De camarones salteados con palta, coleslaw, lechuga, en nuestro pan de papas casero. Un poquito picante.

PORTO ITALIANA

\$9.600

Hamburguesa de portobello con tomate, palta, verdes orgánicos y cebollitas caramelizadas en pan de papa casero.

HOMEMADE BURGER

\$12.300

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

platos de fondo

PROTEÍNAS

* MERLUZA AUSTRAL · \$10.900

A la plancha.

* PECHUGA DE POLLO · \$9.200

A la plancha.

* SALMÓN GRILLADO · \$6.700

Fresco, jamás congelado. 220 grs.

* LOMO LISO · \$14.800

Filete libre pastoreo con salsa de hongos, perejil y romero. 220 grs.

ACOMPañAMIENTOS

\$3.300

* PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza y zanahoria.

* RICA ENSALADA

Mix de verdes, tomatitos, zanahoria, choclo y palta.

ARROZ VERDE

Arroz jazmin con muchas espinacas a la crema y hongos.

FRESCA ENSALADA

NUESTROS RECOMENDADOS

ÑOQUIS CON BURRATA · \$10.500

Con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y burrata.

CAMARONES THAI · \$10.800

O moqueca, como también la conocen. Camarones al wok con leche de coco, especias y vegetales. Todo sobre arroz aromático.

LASAGNA · \$9.500

Lasagna de espinacas, ricota, berenjenas asadas, salsa de tomate con queso mozzarella y gratin de bechamel.

PASTEL DE CHOCLO · \$9.500

Nuestra versión del clásico, pastelera de choclo con base estofado de filete con vegetales y albahaca.

FETUCCINI CON SALMÓN · \$10.900

Salmón, limón, jengibre, grana pasamo, arvejas, eneldo, crema y panko.

para niños

\$7.900

ÑOQUIS

+ vaso de agua de frutas!

HAY POLLITO

Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas



algo dulce

\$5.400

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Imperdible con helado de chocolate.

STRUDEL DE MANZANA
con helado.

TRES LECHE
Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE
Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ
Felicidad italiana hecha postre.
Receta propia.

HELADO

\$4.900

CHEESECAKE
Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE

TORTA VICTORIA
Bizcocho de oliva con crema de vainilla y confitura de frambuesas.

CARROT CAKE
Bizcocho especiado húmedo de zanahoria y nueces, con capas de creamcheese y mucha ralladura de naranja.

\$5.200

ALEMANA DE MATCHA
Cheesecake de matcha japo con buen helado de vainilla.

SALT CARAMEL TARTA
Tarta con mousse de caramelo salado y maní tostado con mousse de bitter y crema batida.

vinos

TINTOS

BOUCHON CARMENERE

\$16.300

Valle del Maule

CASAS PATRONALES

\$16.500

Valle del Maule

PARCELA 7 VON
SIEBENTHAL

\$23.000

Valle del Colchagua

CASA DEL BOSQUE

\$13.600

Reserva Pinot Noir.
Valle de Casa Blanca

KOYLE DON CANDE
CINSAULT

\$17.400

Valle de Itata

ROSADOS, NARANJOS Y ESPUMANTES

VIK LA PIU BELLE

\$26.500

Rosé

BOUCHON

\$14.600

Extra Brut. Valle de Maule

FREIXENET

\$15.600

Brut. España

BLANCOS

KOYLE CUARZO

\$17.400

Vignon Blanc.
Valle del Colchagua Costa

GARCES SILVA AMAYNA

\$23.100

Sauvignon Blanc. Valle de Leyda

CASAS DEL BOSQUE
LA CANTERA

\$18.500

Sauvignon Blanc.
Valle de Casablanca

MATETIC CORRALILLO

\$16.600

Valle de Itata

KOYLE DON CANDE
MOSCATEL

\$17.400

Valle de Itata

HAY COPAS Y MÁS

\$3.700

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Merlot

Cabernet

Carmenere

tragos y cervezas

TRAGOS

PISCO SOUR

\$5.500

El clásico aperitivo

SPRITZ

\$5.500

Biter de naranja, espumante y agua con gas

MOJITO CUBANO

\$5.300

Ron, menta y lima

GIN TONIC

\$5.800

Gin y agua tónica

RAMAZZOTTI

\$5.500

Aperitivo italiano, espumante brut y agua con gas

MAGENTA

\$5.900

Base de delicioso Pisco Sour, kiwis macerados y reducción de arándanos.

WINE GINGER & LIME

\$5.500

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

ALBAHACA PASSION

\$5.500

Pisco, extracto de maracuyá, toques de lima y albahaca, y arándanos macerados.

CUBA CONNECTION

\$5.500

Nuestra versión del Mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.

MANGO FUSIÓN

\$5.900

Vodka enutro, jugo de mango, syrup de granada generan una mezcla frozen.

UN BUEN VERMUTH

\$4.800

Vermouth rosso + pink soda Mr. Perkins

NEGRONI

\$5.500

Gin, vermouth rosso, campari y cascarita de naranja.

JARRA DE SANGRÍA

\$13.800

COPA DE SANGRÍA

\$5.500

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330 cc.

\$3.800

AK DAMM | 330 cc.

\$3.600

ESTRELLA DAMM | 330 cc.

\$3.800

CERVEZA TIRADA | 350 cc.

\$3.600

CERVEZA TIRADA | 500 cc.

\$4.500

TRAGOS SIN ALCOHOL

\$4.900

LEMON TONIC

Limón sutil, menta fresca, pepinos y tónica.

CINNAMON ORANGE

Naranja y limón con una reducción de la casa de canela y agua con gas.

PATAGONIA

Frambuesas maceradas, menta fresca, naranjas y pink soda Mr. Perkins

bebidas

FRÍAS

LICUADOS

\$4.500

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

RECOMENDADOS

\$4.800

- **Detox:** Mango, naranja, espinaca y apio
 - Frutos rojos y jengibre
 - Zanahoria, naranja y frutilla
 - Naranja, plátano y mango

JARRA DE LIMONADA

\$7.500

- Maracuyá y menta
- Frutilla y frutos rojos

LIMONADA

\$4.500

- Limón, menta y jengibre
- Frutilla y frutos rojos

BEBIDAS

\$2.400

JUGO DE NARANJA

\$4.500

AGUAS DE FRUTA

\$3.200

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

AGUA MINERAL

\$2.300

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente

FROZEN TEAS

\$4.400

Frozen Matcha Latte:

Matcha, vainilla, leche descremada y hielo

· **Double Orange:**

Té Orange Oolong, jugo de naranja exprimido, pulpa de maracuyá y jengibre

CALIENTES

Podes elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

- Espresso **\$2.500**
- Macciato **\$2.500**
- Cortado **\$2.500**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Té en hebras **\$2.800**
- Americano **\$2.700**
- Latte **\$3.100**
- Capuccino **\$3.500**
- Chocolate caliente **\$3.700**

Mirá toda nuestra variedad de té en hebras al final de la carta y encontrá el que más te guste.

TEA LATTE

\$4.400

· **Power Matcha Latte:**

Matcha + leche descremada, endulzado con una pizca de miel

· **Wonder Chai:**

Té Indian Chai, espuma de leche, syrup de anís, azúcar especiada y cascarita de naranja.

· **Berry & Mocca:**

Té blueberry, espuma de leche, syrup de frutilla y rulos de chocolate

nuestro *té en hebras*

\$2.800

TÉ VERDE

AYURVEDIC CHAI

Delicada combinación de 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.

DOUBLE DETOX

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 FOREST

El favorito de todos, por su frescura y su dejo frutal. Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosas.

SENCHA CHAMOMILE

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

TÉ ROJO

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.

PIÑA OOLONG KING

Aromático y frutal. Con base de Oolong de hebras largas seleccionado de cosecha en altura, con trocitos de ananá.

TÉ NEGRO

ALMOND TOFFEE

Es té negro, pero muy, muy suave, y bien, bien dulce. Posee dos ingredientes que lo hacen irresistibles: láminas de almendras y semillas de pistacho. #YoTeAvisé

BLUEBERRIES

Té negro frutal y dulce. Con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja.

EARL GREY

Un clásico de té negro que nunca pierde vigencia. De origen indio, con flores de aciano azul y aceite de bergamotas.

ENGLISH BREAKFAST

El que no falla: hebras de té negro puro de Sri Lanka y Darjeeling. Tomalo "a lo inglés" con leche y azúcar.

HONEY CHAI

Nos volvimos expertos en Chai y sumamos esta versión, que llega para quedarse. 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, así como viene, o cortado con un poco de leche.

INDIAN CHAI

Base de té negro de Darjeeling combinado con trocitos de naranja, jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Apenitas picante.

SWEET VANILLA

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

INFUSIONES

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 toffes. 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.



En Tea nos gusta vernos como conectores de gente en movimiento, en estado de creatividad.

Conectando productores en el campo, con personas como vos en la ciudad y un equipo como nosotros dedicado de principio a fin a que la pases bien.

Para dar lugar a los encuentros cara a cara, que son como una pequeña / gran llave de felicidad. Con comida rica, que además hace bien. Así vamos aportando nuestro granito para que disfrutemos más de lo cotidiano y vivamos mejor.

Muchas gracias por venir y ayudarnos a mantener este querido viaje en movimiento.