

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**



## desayunos y tardes

*Elige el que más te guste. Sumas té, café o agua de frutas por \$1.500*

### CANASTA DE PANES

**\$6.200**

Tostón de pan blanco y tostón de semillas, croissant recién horneado, cream cheese junto a nuestras increíbles mermeladas caseras.

### AVOCADO TOAST

**\$6.700**

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz sobre tostón de pan de semillas, tomatitos y ciboulette.

### TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

**\$8.400**

Palta, huevos revueltos, salmón ahumado en tostón de pan de semillas.

### HUEVOS REVUELTOS

**\$6.000**

Huevos de gallina feliz, revueltos con queso gouda y ciboulette con tostadas de pan de semillas.

### CROISSANT DE OMELETTE

**\$7.000**

Croissant tostada con omelette, rúcula y tomate.

### SALUDABLE

**\$6.700**

Yogur natural, miel orgánica, granola casera con frutos secos, kiwi, plátanos y frutillas frescas.

### MELT SANDWICH

**\$6.900**

Tostado de queso calentito y palta, sellado a la plancha en pan de semillas.

### CROISSANT PLANCHADO

**\$6.900**

Croissant tostado con jamón de pavo y queso.

### \*🍌 CHÍA PUDDING

**\$6.300**

Chía activada con leche de coco y almendras, plátano, mantequilla de mani y chips de chocolate.

### HUEVOS SHAKSHUKA

**\$7.000**

Huevos de gallina feliz cocinados en salsa pomodoro con ricota, palta y tostaditas



## hay cosas ricas

### BROWNIE HÚMEDO

**\$3.500**

Con almendras.

### SCON DE LA ABUELA

**\$3.800**

Con mermelada casera.

### QUEQUE DE YOGUR Y CLEMENTINA

**\$3.100**

### QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS

**\$3.100**

### COOKIE DE AVENA, COCO Y LIMÓN

**\$2.900**

### COOKIE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

**\$2.900**

### MEDIALUNA

**\$1.800**

### WAFFLE TENTACIÓN

**\$7.500**

Gran waffle recién salido con manjar, frutillas frescas, plátano, crema batida, salsa de chocolate y almendras.

**\$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.

# 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.