

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, handwritten-style font across the center of the bowl. In the foreground, there are some pieces of bread on a white surface.

*un gran
plan*

TEACONNECTION



menú del día

\$9.500

LUNES

Pollo a la plancha con pure de hortalizas

MARTES

Boa feta

MIÉRCOLES

Chicken wrap

JUEVES

Poke de salmón

VIERNES

Tibio thai

+ agua de frutas

+ bocado de frutas



platitos

* **COME TO PAPA · \$5200**

Papas doraditas horneadas con hierbas + dos dips: Cream Chesse 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 especiada con curry y leche de coco. Viene con tostón.

✓ **LENTEJITAS · \$6400**

Guiso de lentejas con vegetales + tomates + especias. Viene con tostón.

QUICHE BROCOLIBRI · \$6400

De brocolis 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 + 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 chesse, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga y arroz acompañado de soja y sesamo Para antojo de sushi.

SALMÓN AHUMADO · \$11200

Mix de verdes, huevo cremoso de gallina feliz, salmon ahumado, palta, papines, alcaparras, cream chesse 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

CHICKEN WRAP · \$8800

Con papas o mini ensaladita. Pechuga de pollo horneada, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa de albahaca.

BAGEL DE SALMÓN · \$10800

Con papas o mini ensaladita. Salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, palta, eneldo, cebollitas encurtidas, en un increíble pan bagel casero.

▼ DE PORTOBELLOS · \$9600

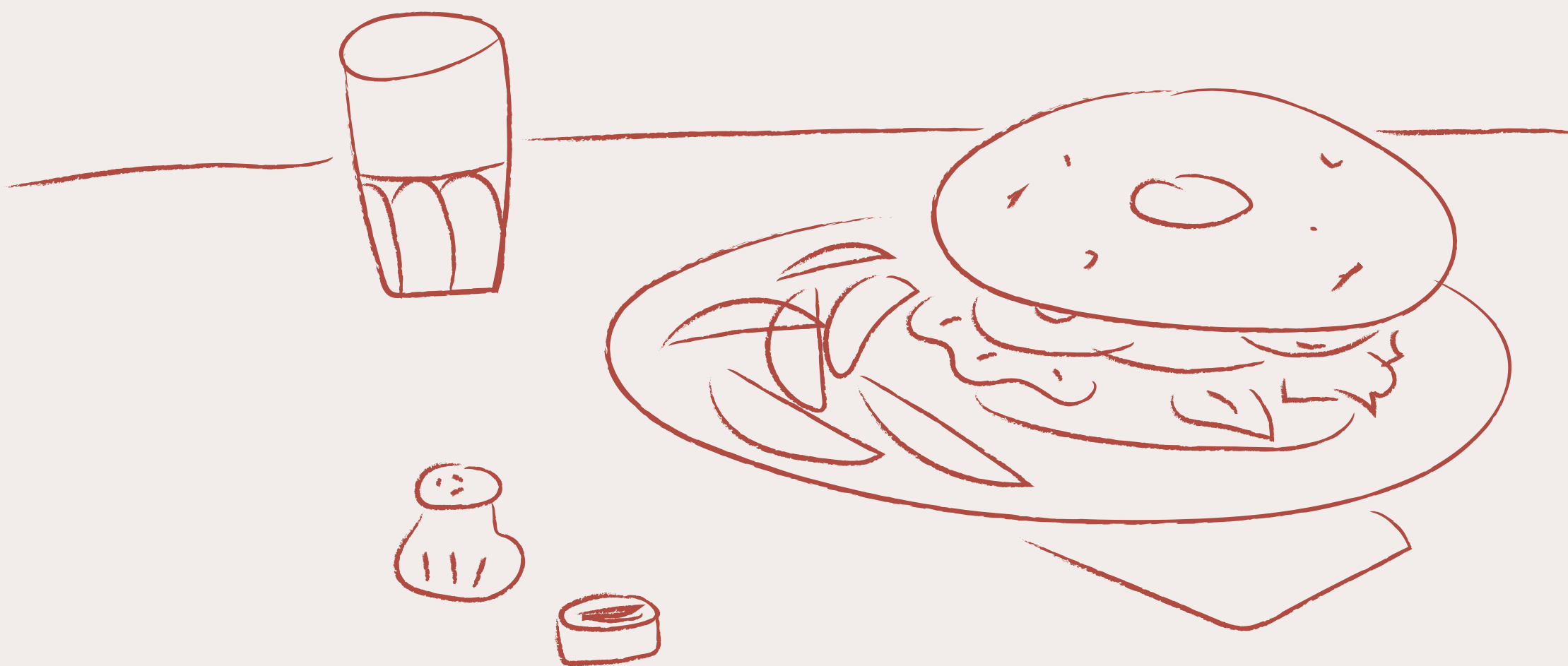
Con papas o mini ensaladita. Hamburguesa vegana 100% de portobellos, queso cheddar vegano, tomate, pepinillos y nuestra mayo picante en pan de hamburguesa vegano. Un camino de ida.

HOMEMADE BURGUER · \$10500

Con papas o mini ensaladita. Hamburguesa casera de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos, super mayo, en pan de hamburguesa.

TIBIO THAI · \$9200

Con papas o mini ensaladita. Pollo a la plancha + champis laminados horneados + chilimango + quesito derretido + rúcula en pan baguetín de semillas.



* LIBRE DE GLUTEN ▼ VEGANO



platos fuertes

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

PRINCIPALES

* PECHUGA DE POLLO · \$9500
A LA PLANCHA

ATÚN A LA PLANCHA · \$11300

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
Va con todo, si.

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

VEGETALES AL HORNO
Vegetales asados con pesto
de albahaca.

RECOMENDADOS · \$9500

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

YAKIMESHI
Arroz tradicional japones con camarones salteados + vegetales + tamago y salsa soja.
Un poquito picante.

RAMEN
Ramen fideos de trigo udon en caldo de tomate secos, shitakes, alga nori y wakame,
tofu, edamames y huevo molle.

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.

TIRAMISÚ · \$5400

Felicidad italiana, hecha en postre. Receta propia.

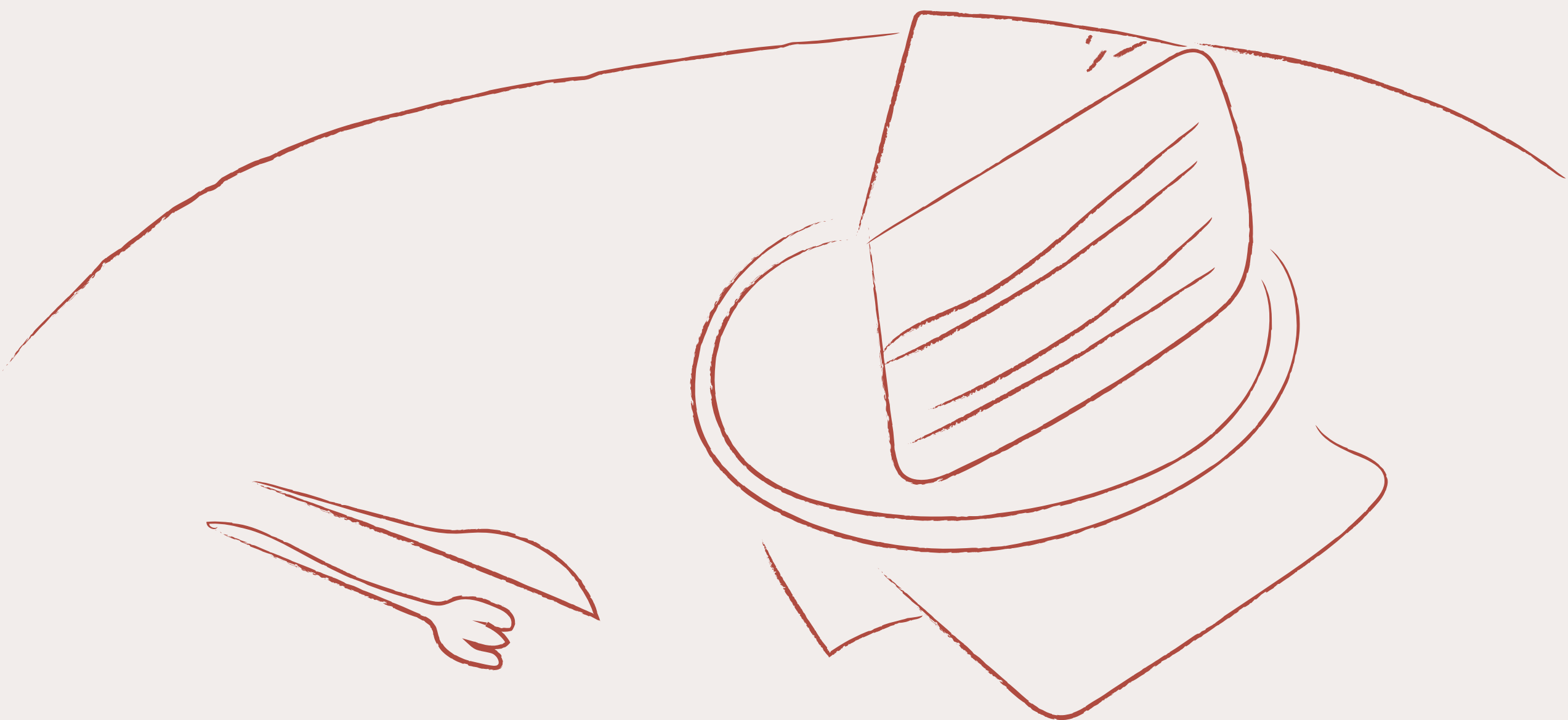
SUPER BROWNIE · \$5400

Salé 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 mas 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 & menta.
- Limón, menta & jengibre.

CALIENTES

Espresso • \$1900

Macchiato • \$1900

Cortado • \$1900

Doble Espresso • \$2400

Doble Espresso 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.

• Caramel

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

• Turmeric Golden

Leche de almendras + cúrcuma + orange oolong + miel de palma.

FROZEN TEAS • \$4200

• Frozen Matcha Latte

Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.

• Double Orange

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

nuestro 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.

