



*un gran
plan*

TEACONNECTION

vinos

Buscamos bodegas de todo el país con proyectos innovadores pero más que nada vinos ricos. Animate a encontrar el tuyo y pasala bien. Salú!

TINTOS

Bouchon | Carménère · \$16300

Valle del Maule

Casas Patronales | Cabernet Sauvignon · \$16500

Valle del Maule

ENSAMBLAJE

Parcela 7 Von Siebenthal · \$23000

Valle del Aconcagua

PINOT NOIR

Casa Del Bosque | Reserva · \$13600

Valle de Casa Blanca

BLANCOS

Koyle Cuarzo | Sauvignon Blanc · \$17400

Valle de Colchagua Costa

Garces Silva Amayna | Sauvignon Blanc · \$23100

Valle de Leyda

Casas Del Bosque La Cantero | Sauvignon Blanc · \$18500

Valle de Casablanca

Matetic Corralillo | Chardonnay · \$16600

Valle de San Antonio

CEPAS NO TRADICIONALES

Koyle Don Cande | Cinsalut · \$17400

Valle de Itata

Koyle Don Cande | Moscatel · \$17400

Valle de Itata

ROSADOS Y ESPUMANTES

Vik | La Piu Belle Rose · \$26500

Bouchon | Extra Brut · \$14600

Valle de Maule

Freixenet | Brut · \$15600

España

POR COPAS · 3700

Terrapura

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Poinot Noir

Merlot

Cabernet Sauvignon

Carménère

cervezas y tragos

NUESTROS TRAGOS

MAGENTA · \$5500

Base de un delicioso Pisco Sour, kiwis macerados, reduccion de arándanos.

WINE GINGER & LIME · \$5200

Vino sauvignon blanc, jengibre, miel de palma, gotas de lima.

ALBAHACA PASSION · \$5500

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

CUBA CONNECTION · \$5200

Nuestra version del mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.

MANGO FUSSION · \$5400

Vodka neutro, jugo de nago, syrup de granada, generan una mezcla forzzen.

LOS CLÁSICOS

PISCO SOUR · \$4500

El clásico aperitivo.

SPRITZ · \$5500

Bitter de naranja, espumante, agua con gas.

MOJITO CUBANO · \$4500

Ron, menta, lima.

GIN TONIC · \$6900

Gin, agua tónica.

RAMAZZOTTI · \$5600

Aperitivo italiano, espumante Brut, agua con gas.

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330CC · \$3800

A.K. DAMM | 330CC · \$3600

CERVEZA TIRADA | 350CC · \$3400

CERVEZA TIRADA | 500CC · \$4200

ESTRELLA DAMM · \$3800

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
-

OTRAS

- Bebidas · \$2300
- Agua mineral · \$2300
Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.
- Jugo de Naranja · \$4200



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, paprikia y merken.

HUMMUS · \$5500

Hummus de garbanzos con zanahorias asadas, algo de rabanitos + edamames con un toque de menta y pan pita.

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.



platos fuertes

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

PRINCIPALES

* PECHUGA DE POLLO · \$9200
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 · \$9200

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

YAKIMESHI
Arroz tradicional japonés 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

