

A top-down view of a light-colored plate with a dark blue rim. The plate is filled with several slices of golden-brown toast. The toast is topped with sliced banana, almonds, and small brown seeds. A small white bowl containing a thick, light brown sauce is positioned in the bottom right corner of the plate. In the top right corner, a white cup filled with coffee and a dusting of brown powder is partially visible. The background is a plain, light-colored surface.

*un gran
plan*

TEACONNECTION



all day brunch

Para esos antojitos con los que te despiertas!
Elige tus favoritos, combínalos como quieras.
Nosotros nos encargamos del resto :)

**4 ANTOJOS + 2 RICOS TOSTONES + CAFÉ
O TÉ O AGUA DE FRUTAS**

*Uno por persona

\$14.900

1. PRIMERO LO PRIMERO

Huevos revueltos o
Tipo benedictinos o
Huevos rancheros

2. UN POCO DE POWER

Salmón ahumado o
Pinchitos de lomo o
Queso Brie

3. PARA LAS TOSTADAS

Hummus casero o
Cremoso guacamole o
Una buena palta

4. PARA COMPLETAR

Rica ensaladita o
Frutas de estación o
Yogurt, granola y frutos rojos



desayunos y onces

Elige el que más te gusta. Sumas té o café por \$1500.

CON TOSTADAS • \$6200

Canasta de nuestra variedad de panes horneados, croissant, cream cheese y nuestras increíbles mermeladas caseras.

AVOCADO TOAST • \$6200

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

HUEVOS REVUELTOS • \$5800

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

WAFLE TENTACIÓN • \$6500

Gran waffle belga calentito, ultra tentación con manjar, platano, frutillas, cema batida, salsa de chocolate y almendras

SALMÓN AL PASO • \$7900

Salmón ahumado, huevo cremoso de gallina feliz, palta, cream chesse de eneldo sobre base de baguel.

SALUDABLE • \$5800

Yogurt natural, miel orgánica, nuestra granola casera con frutos secos enteros, damascos turcos y frutas de estación.

MELT SANDWICH • \$6900

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

CROISSANT DE OMELETTE • \$6800

Croissant tostada con omelette + tomates y rúcula.

✓ FRENCH TOAST VEGANO • \$6900

Tostadas especiadas con leche de almendras y semillas de linaza activadas + plátanos + damascos turcos + almendras, con miel de palma.

cosas ricas siempre

Para todo el día.

BROWNIE HÚMEDO · \$3500

Con almendras.

SCONS DE LA ABUELA · \$3800

Súper ricos, con mermelada casera.

COOKIE GRANOLA · \$2900

COOKIE DE TRES CHOCOLATES · \$2900

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS · \$3100

✓ **QUEQUE DE PLÁTANO · \$3100**

MEDIALUNA · \$1700

CARROT CAKE · \$3500

nuestras tortas

Todas caseras.

CHOCOTORTA · \$4900

Clásica e imbatible.

CHEESECAKE · \$4900

Clásica, con frutos rojos.

KEY LIME PIE · \$4900

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 en postre. Receta propia.

SUPER BROWNIE · \$5400

Sale con helado de vainilla.

AL RICO WAFLE · \$5400

Wafle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS  · \$5400



* LIBRE DE GLUTEN ✓ VEGANO



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

Africana, 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.

