

TEMPORADA '24

OTOÑO/INVIERNO

FANTASÍA



tea connection



BRUNCH

Elegí el que más te gusta!

BRUNCH SALMÓN

Salmón ahumado + huevos revueltos + cherries y palta + queso brie + pan de masa madre + mermelada casera y queso crema + yogurt natural con arándanos y granola.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant tostado con jamón de pavo y queso + huevos revueltos + cherries y palta + pan de masa madre + yogurt natural con arándanos y granola.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictinos + palta + hummus + queso brie + pan de masa madre + mermelada casera y queso crema + yogurt natural con arándanos.

Con café, té o agua de frutas.

\$14.900

Todos los días

Menu *DEL DÍA*

LUNES: CAMARONES THAI

MARTES: CHICKEN WRAP CON PAPAS

MIÉRCOLES: QUINOTTO DE CALABAZA Y CHAMPI

JUEVES: POKE TERIYAKI

VIERNES: SMASH BURGER CON PAPAS

Con agua de frutas naturales

Con bocado de frutas o café

\$12.900

Solo de lunes a viernes de 11 a 16 hs.





PLATITOS

POWER GUACAMOLE

\$7.600

Guacamole hecho en casa con mex nachos de maíz.

TARTAR DE ATÚN

\$10.400

Tartar de atún fresco, cebolla morada, palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de tostaditas.

COME TO PAPA CROCANTES

\$5.900

Con lactonesa y ketchup raw.

CAMARONES APANADOS

\$8.600

Camarones apanados extra grandes con salsa tartara y toque de limón.

AROS DE CEBOLLA APANADOS

\$6.100

Con salsa de mostaza dulce.

TORTILLA DE PAPAS

\$6.800

Clásica, con cebolla caramelizada.

CALAMARES FRITOS

\$8.300

Clásica, con cebolla caramelizada.

PLATITOS DE INVIERNO

GUISO DE LENTEJAS

\$6.900

Lentejitas baby con salsa pomodoro + vegetales + huevo planchado.

SPICY CALABAZA

\$5.400

Con leche de coco, curry y muchos vegetales. Viene con tostón de espinaca y queso gratinado.

QUICHE DE BRÓCOLI Y BRIE

\$10.100

Quiche de brocoli + queso brie + cebolla caramelizada. Con mini ensalada.



ENSALADAS

POKE TERIYAKI

\$7.800

Arroz de sushi + zanahoria + pollo teriyaki
+ palta + rabanitos+ queso crema
+ cebollin + mix de sesamo.
Con dip de ponzu

SALMÓN BOWL

\$10.900

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 VEGGIE

\$9.100

Quinoa, palta, tomatitos, legumbres,
cilantro, choclo, pimientos, lima, tabasco
y unos nachitos para acompañar.

SANDWICHES Y WRAPS

Con papas doraditas o ensaladita

CHICKEN WRAP

\$9.100

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 + salsa ranch + rúcula y
huevo planchado en pan bagel casero.

BURRITO VEGGIE

\$8.900

Tortilla de trigo, huevos revueltos con
cilantro, porotos negros, queso edam,
espinaca. Acompañado con arroz aromático,
salsa de parmesano y palta.

SMASH BURGER

\$12.300

Doble hamburguesa angus, queso cheddar,
tomate, pepinillos, lechuga
y salsa big en pan brioche.

PLATOS DE FONDO

Puedes acompañar tu proteína con el acompañamiento que prefieras por 3.300

PROTEÍNAS

PECHUGA DE POLLO · \$9.800

A la plancha con salsa de hierbas y limón.

* SALMÓN GRILLADO · \$12.300

Fresco, jamás congelado. 220 grs.

MERLUZA CON GIRIBICHE · \$11.800

Merluza a la plancha con salsa gribiche.

ATÚN A LA PLANCHA · \$13.200

Atún sellado.

ACOMPañAMIENTOS

\$3.300

* PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza y zanahoria.

* RICA ENSALADA

Verdes orgánicos, tomatitos, zanahoria, choclo y palta. Con aderezo oliva limón.

RICOS FIDEOS

Fideos caseritos al huevo con mantequilla, parmesano y albahaca.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

NUESTROS RECOMENDADOS

ÑOQUIS CON BURRATA · \$10.800

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

QUINOTTO DE CALABAZA

Y CHAMPIS · \$10.900

Risotto de quinoa con calabaza, queso y champis

WOK DE LOMO · \$12.200

Lomo salteado con verduras, arroz, huevo, salsa de soya, cebollin, mix de sesamo.

CAMARONES THAI · \$11.900

Camarones salteados, salsa moqueca, arroz aromatico, limon sutil, hojas de cilantro y gotas de tabasco.

FETUCCINI CON SALMÓN · \$11.200

Salmón, limón, jengibre, grana padano, arvejas, eneldo, crema y pankó.

PARA

CHICOS

\$8.300

ÑOQUIS

+ vaso de agua de frutas!

HAY POLLITO

Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas

POSTRES

\$5.400

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Imperdible con helado de chocolate.

STRUDEL DE MANZANA
con helado de vainilla.

TRES LECHE
Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE
Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ
Felicidad italiana hecha postre.
Receta propia.

PAVLOVA
Pavlova con crema de queso, frutillas,
arandanos, maracuya y menta

HELADO
Frutos rojos al agua
Vainilla natural
Gran chocolate belga



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

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

VINOS

TINTOS

BOUCHON CARMENERE

\$16.300

Valle del Maule

CASA DEL BOSQUE

\$13.600

Reserva Pinot Noir.
Valle de Casa Blanca

BLANCOS

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

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

BEBIDAS

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
- Frutos rojos

LIMONADA

\$4.500

- Limón, menta y jengibre
- Limón y menta

BEBIDAS

\$2.400

JUGO DE NARANJA

\$4.500

AGUAS DE FRUTA

\$3.300

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

AGUA MINERAL

\$2.400

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.

DE AUTOR

GOLDEN MILK

\$3.700

Leche descremada + infusión de Africana + cúrcuma orgánica, jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra.

BANANA COFFEE

\$3.400

Leche descremada + plátano y un shot de espresso + hielo

CALIENTES

Puedes elegir sin ningun recargo leche vegetal. Si, asi como lees.

- Espresso **\$2.500**
- Macciato **\$2.500**
- Cortado **\$2.500**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Americano **\$2.700**
- Latte **\$3.100**
- Capuccino **\$3.500**

- Chocolate caliente
- 62% organico **\$3.700**
- Afogato clásico
- + helado de vainilla **\$3.900**
- Afogato matcha
- + helado de vainilla **\$4.100**
- Chocolate chai caliente
- 62% cacao organico **\$3.900**

TEA LATTES

POWER MATCHA LATTE

\$4.400

Matcha original de Kioto + leche descremada, endulzado con una pizca de miel orgánica.

WONDER CHAI

\$4.400

Té indian chai, espuma de leche, syrup de anis, azúcar especiada, cascarita de naranja.

TÉ EN HEBRAS

TÉ VERDE

AYURVEDIC CHAI

Para armonizar cuerpo y mente. Base de té blanco de Kenia y té verde con especias de Sri Lanka, equilibrados con Ghee, ingrediente fundamental en la medicina ayurvédica. Redondea el sabor suave y apenas dulce de base, con el carácter del jengibre, cardamomo y clavo de olor. Gran generador de fanáticos.

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.

SENCHA CHAMOMILE

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

GREEN FOREST

Base de té verde de Yunnan, China, con arándanos rojos enteros y pétalos de rosa. Con perfume bosque encantado. Fresco y frutal. De los más elegidos para ingresar al mundo del té verde.

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

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee los ingredientes que lo hacen irresistible, láminas de almendras y semillas de pistachos tostadas.

BLUEBERRIES

Frutal y dulce. Té negro con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja. Un imbatible para todos los gustos. Ideal para disfrutar por la tarde acompañando budines o muffins cítricos.

ENGLISH BREAKFAST

Combinación de cosechas de té negro, selecciones especiales de Sri Lanka y Darjeeling. Intenso. Ideal para comenzar el día con energía y la mente despierta. Recomendado al estilo inglés, con leche y azúcar.

INDIAN CHAI

Blend original de la India. Té negro con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Especias dulces y picantes combinadas para sorprender. De los preferidos por quienes exploran nuevos sabores, no apto para aburridos.

SWEET VANILLA

De los preferidos del mundo occidental, té negro de China con trozos de vainillas dulces de Brasil. Un largo recorrido para un encuentro perfecto de sabores. Bueno para amantes del desayuno.

EARL GREY

Té negro de la India, con aceite de bergamotas y brotes de aciano azul. De los clásicos que nunca pierden vigencia. Bueno para acompañar el desayuno, perfecto para la hora del té. Estimula la circulación y renueva las energías.

HONEY CHAI

A la mezcla ganadora de especias que ya conoces, 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.

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 toffees. 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.

SER FARO



En estos tiempos, nuestro propósito brilla más fuerte.

Es que hay mucho más que iluminar.

Seamos curadores del disfrute, fervientes arengadores de los encuentros, y sobre todos hagámonos reír.

En los reinos de la fantasía la mente es libre y el corazón es valiente frente a lo inesperado.