

TEMPORADA '24

OTOÑO/INVIERNO

# FANTASÍA



tea connection

# 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 huevito 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

Pechugitas 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, así 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 anís, 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 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.

# 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.