

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



DESAYUNOS Y TARDES

Agrega té, café, agua de frutas o jugo de naranja por \$1.500

CANASTA DE PANES

\$7.100

Brioche oliva + pan de masa madre semi integral + pan de masa madre de nuez. Elije entre palta o mermelada casera, queso crema o mantequilla.

AVOCADO TOAST

\$7.200

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz sobre pan masa madre semi integral, cherries y ciboulette.

HUEVOS REVUELTOS

\$6.800

Huevos de gallina feliz revueltos con queso y ciboulette con pan de masa madre semi integral.

TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

\$8.600

Salmón ahumado, palta y huevo revuelto sobre pan de masa madre semi integral.

SALUDABLE

\$7.500

Yogurt natural + miel orgánica + granola casera y fruta de estación.

MELT SANDWICH

\$7.100

Tostado de queso gouda, mozzarella y palta, sellado a la plancha en pan molde brioche.

* MBEJÚ DE HUEVO Y QUESITO

\$7.100

Es una especie de panqueque de mandioca y queso, herencia de la cocina mestiza guarani española. Aca sale con palta, huevito planchado, cherries y feta.

* OMELETTE KETO

\$7.400

Huevos felices con ricotta y espinaca. Acompañado de rúcula y palta.

FRENCH TOAST

\$8.300

Tostadas de pan brioche, remojadas con toques de canela y naranja, fruta de estación y miel orgánica.



VIENNOISERIE

CROISSANT PLANCHADO

\$7.100

Croissant planchado con jamón de pavo y queso gouda.

MEDIALUNA

\$1.800

HAY COSAS RICAS

BROWNIE HÚMEDO

\$3.500

Con almendras.

SCON DE LA ABUELA

\$3.800

Acompaña mermelada casera.

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS

\$3.500

QUEQUE MARMOLADO DE CHOCOLATE Y NARANJA

\$3.500

Glaseado con chocolate.

MUFFIN DE ARÁNDANOS Y YOGURT

\$3.500

Con crumble.

TORTAS

\$4.900

CHEESECAKE

Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE

Postre de lima con semillas de amapola.

TORTA VICTORIA

Bizcocho de oliva con crema de vainilla y confitura de frambuesas.

CARROT CAKE

Bizcocho especiado húmedo de zanahoria y nueces, con capas de creamcheese y mucha ralladura de naranja.

\$5.200

ALEMANA DE MATCHA

Cheesecake de matcha japo con buen helado de vainilla.

\$7.500

WAFFLE TENTACIÓN

Gran waffle recién salido con nutella casera, frutillas frescas, plátano, crema batida, almendras y salsa de manjar.

POSTRES

\$5.400

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Imperdible con helado de vainilla.

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.

HELADO

Vainilla natural
Chocolate 71% cacao
Frutos rojos al agua



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

- Limonada tradicional
- Limón, menta y jengibre
- Limón y menta

GASEOSAS

\$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

- **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

\$3.700

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 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.