

TEMPORADA '24

OTOÑO/INVIERNO

# FANTASIA



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

Sumale té, café o agua de frutas 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.

### \* HUEVO Y QUESITO

**\$7.100**

El mbeyú es una especie de panqueque de mandioca y queso, herencia de la cocina mestiza guarani española. Aca sale con palta, huevo planchado, cherries y feta.

### OMELETTE KETO

**\$7.400**

Huevos felices con ricotta y espinaca. Acompañado de rucula 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 CHOCOLTE 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

## 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 TENTACION

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 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.

## 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**

- 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 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.