

OTOÑO/INV

2025

La reunión

CUANDO EL FRÍO SE HACE PRESENTE
SOLO EL ENCUENTRO PUEDE
TRANSFORMARLO EN ALGO DIFERENTE.

Almuerzos y Cenas



Menú

del día

LUNES:
Warm bowl

MARTES:
Salmón bowl

MIÉRCOLES:
Wok de lomo

JUEVES:
Pastel de camote

VIERNES:
Begel de salmón

\$14.590

Incluye un agua
de frutas naturales,
bocado de frutas
o té o café



• TEAC
PUN

SSOMUS
ACONNE
PURA ACC



Platitos

O tapas, para tirar al medio y compartir.

* ♡ POWER GUACAMOLE

\$8.500

Guacamole hecho en casa con mex nachos de maíz.

CAMARONES APANADOS

\$9.800

Con salsa tártara y toque de limón.

PAPAS FRITAS

\$7.200

Con merkén y paprika. Viene con cream chesee con ciboulette y un dip de mayo picante.

♡ HUMMUS MUHAMMARA

\$7.900

Hummus, eneldo fresco, muhammara, perejil y nueces tostadas con pan de nuez.

TARTAR DE ATÚN

\$10.400

Fresco, cebolla morada, palta con un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de tostaditas.

* libre de gluten ♡ vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.



Ensaladas y pokes

* ♡ WARM BOWL

\$11.900

De garbanzos al pimentón, palta, champis salteados, brócoli y calabaza asados, mix de verdes, repollo morado, rúcula, espinaca, maní tostado, albahaca y aderezo de oliva limón.

SALMÓN BOWL

\$11.900

De arroz de sushi con salmón cocido, palta, zanahoria rallada, repollo colorado, edamames, huevo cremoso, cebollín, mix de semillas y algas nori. Viene con salsa ponzu.

* SALMÓN AHUMADO

\$13.200

Salmón ahumado, palta, huevo cremoso de gallina feliz, papines y alcaparras, verdes orgánicos con creamcheese con eneldo y aderezo de oliva limón.

ENSALADA POLLO Y BRIE

\$11.900

Mix de verdes, zapallitos horneados, crema de palta, pollo, queso brie y almendras laminadas.

Rincón de invierno

♡ SOPA DE CALABAZA

\$7.900

Con curry, semillas de calabaza y perejil. Viene con tostón.

GUISO DE LENTEJAS

\$8.900

Recién salido de olla, receta que ya amamos, que vuelve cada invierno con muchos vegetales y huevo mollet. Viene con tostón.

SOPA DE ARVEJAS

\$7.900

Con crema de leche y croutones. Viene con tostón.

QUICHE PASTELERA

\$10.500

Quiche de humita, tomate y albahaca acompañado de mini ensalada.

* libre de gluten ♡ vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.



Sándwiches y Wraps

Con papas doraditas o ensaladita

SÁNDWICH DE LOMITO

\$12.600

Con pan ciabatta con mozzarella, chimichurri, cebolla caramelizada, tomate, rúcula y huevo planchado.

CHICKEN WRAP

\$10.900

Pechuga de pollo horneada, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa y albahaca.

BAGEL DE SALMÓN

\$11.900

Salmón con queso crema con eneldo, palta y rúcula.

🍃 WRAP VMEX

\$9.800

De tofu marinado en salsa de soja, arroz, guacamole, pico de gallo y porotos negros en tortilla. Acompañado con un dip de mayonesa picante.

* libre de gluten 🍃 vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Platos de fondo

Puedes acompañar tu proteína con el acompañamiento que prefieras por \$3.600.

Proteínas

LOMO CON
CHAMPIÑONES · \$12.500
mantequilla, tomillo y ajo.

- * PECHUGA DE POLLO · \$10.300
A la plancha con salsa de hierbas y limón
- * SALMÓN GRILLADO · \$12.900
Con salsa de zapallo y rodajas de limón.
- * ATÚN A LA PLANCHA · \$13.200

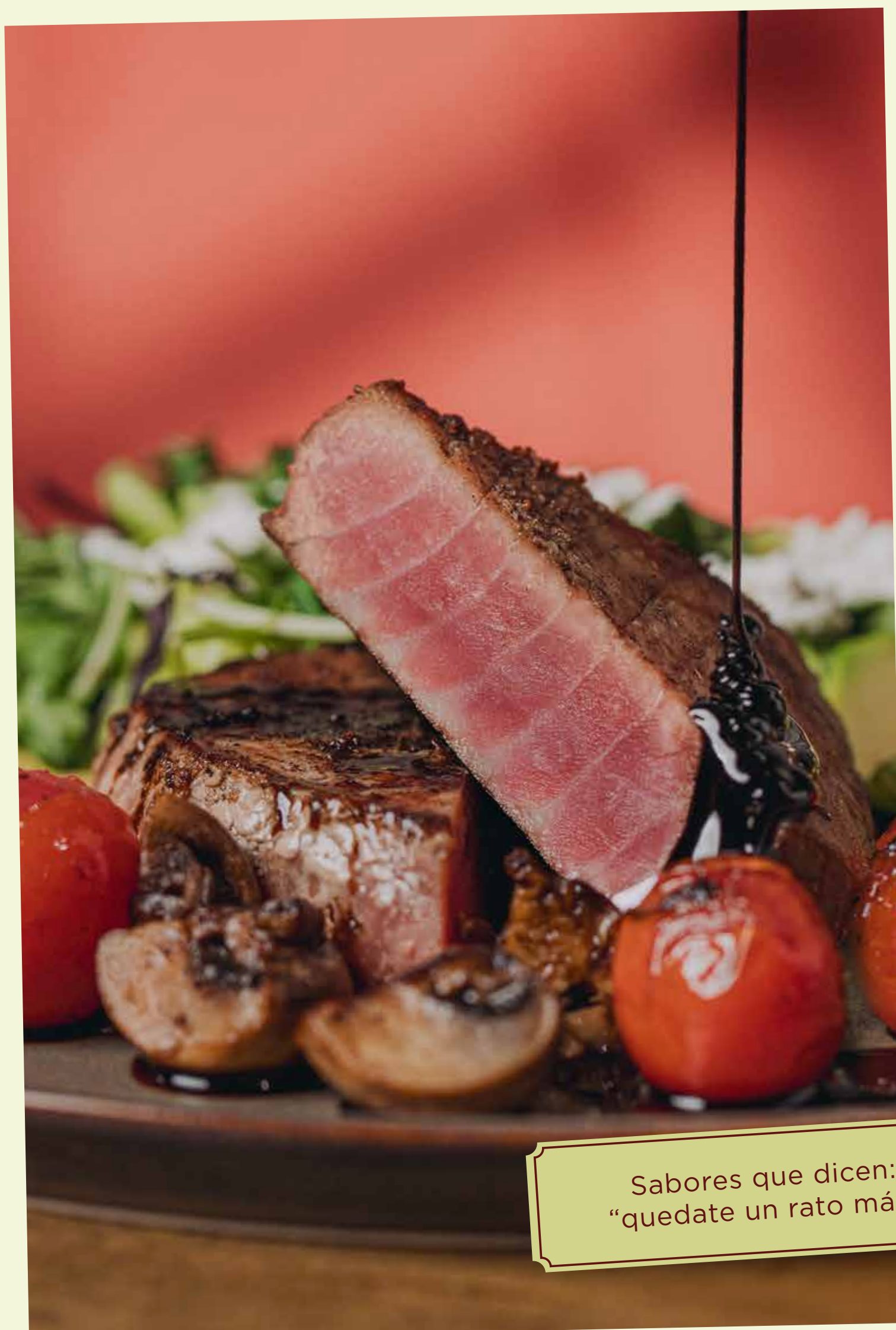
Acompañamientos

- * PURÉ DE HORTALIZAS
Papas, zanahorias & calabaza.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

ÑOQUIS CON PESTO

ENSALADA VERDE
Mix de verdes, queso feta, palta y
aderezo ranch.



Para niños

Con vaso de agua de frutas.

\$8.900

NOQUIS

Con salsa pomodoro y queso
parmesano.

HAY POLLITO

Pechuguitas de pollo a la plancha con
puré de hortalizas.

Sabores que dicen:
“quedate un rato más”

* libre de gluten ♡ vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



OTOÑO/INV

2025

Recomendados

QUINOTTO DE CALABAZA CON CAMARONES \$13.500

Risotto cremoso de quinoa con camarones salteados, crema de leche, queso mozzarella y calabaza hornada.

PASTEL DE POLLO & CAMOTE \$13.500

con cebolla caramelizada, queso mozzarella, cebollín, con aderezo de miel y tomillo.

WOK DE LOMO \$13.500

Lomo salteado con verduras, arroz, huevo, salsa de soya, cebollín, mix de sésamo.

ÑOQUIS CON BURRATA \$13.100

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

FETUCCINI CON SALMÓN \$14.100

Salmón, limón, jengibre, parmesano, arvejas, eneldo, crema y panko.



* libre de gluten ♡ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.



Nuestras tortas

\$4.900

- * **HÚMEDA DE CHOCOLATE**
Chocolate Belga semiamargo (sin harina) con crema batida y frutas de estación.

CHEESECAKE

Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE

Postre de lima con semillas de amapola.

CARROT CAKE

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

\$8.100

WAFFLE TENTACIÓN

Waffle con crema de manjar, plátano, frutillas y almendras laminadas.

Postres

\$5.800

- VOLCÁN DE CHOCOLATE**
IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

- STRUDEL DE MANZANA**
Siempre tibio con helado de vainilla.

TRES LECHES

Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE

Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

\$5.500

HELADOS "EL TOLDO AZUL"

Helado de caramelo salado
Helado de vainilla natural.
Helado de gran chocolate belga

el
TOLDO
azul
HELADERÍA ARTESANAL

* libre de gluten ✓ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

Bebidas

LICUADOS

\$4.800

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.
- Piña, naranja y albahaca.
- Naranja, plátano y mango.

AGUAS DE FRUTA

\$3.500

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

GASEOSAS

\$2.900

JARRA DE LIMONADA

\$8.200

- Maracuyá y menta.
- Frutos rojos.

LIMONADA

\$4.800

- Limonada tradicional.
- Limón, menta y jengibre.
- Limón, mango y menta.
- Limón, frambuesa y menta.

JUGO DE NARANJA

\$4.700

AGUA MINERAL

\$2.600

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.

De autor

\$4.300

BANANA COFFEE

Leche descremada, plátano y un shot de espresso, con hielo.

Tea latte

\$4.600

POWER MATCHA LATTE

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

STRAWBERRY MATCHA

Leche, matcha y syrup de frutilla.

WONDER CHAI

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

DIRTY CHAI LATTE

Shot de espresso, syrup de chai y leche.

Caliente

Puedes elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

- Espresso **\$2.700**
- Macciato **\$2.700**
- Cortado **\$2.700**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Americano **\$2.800**

- Latte **\$3.500**
- Capuccino **\$3.800**
- Chocolate caliente
- 62% orgánico **\$4.700**
- Té en hebras **\$2.900**

Frozen teas

\$4.800

*🍊 DOUBLE ORANGE

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre.

FROZEN MATCHA LATTE

Matcha, leche descremada, vainilla y hielo.

Tragos

PISCO SOUR

\$5.900

El clásico aperitivo

APEROL SPRITZ

\$6.700

Biter de naranja, espumante y agua con gas

MOJITO CUBANO

\$5.900

Ron, menta y lima

GIN TONIC

\$6.700

Gin y agua tónica

RAMAZZOTTI

\$6.700

Aperitivo italiano, espumante brut y agua con gas

MAGENTA

\$6.200

Base de delicioso Pisco Sour, kiwis macerados y reducción de arándanos.

WINE GINGER & LIME

\$5.900

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

ALBAHACA PASSION

\$5.900

Pisco, extracto de maracuyá, toques de lima y albahaca, y arándanos macerados

CUBA CONNECTION

\$5.900

Nuestra versión del Mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.

MANGO FUSIÓN

\$6.200

Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada generan una mezcla frozen.

JARRA DE SANGRÍA

\$14.400

COPA DE SANGRÍA

\$5.900

Mocktails

By Manuela Iturrieta de @zonalibredealcohol

\$5.900

MOCKTAIL DE LA PASIÓN

Spritz en base a pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.

FRAMBUESA SPRITZ

Spritz en base a frambuesa, jengibre, espumante sin alcohol y un dash de tónica.

PEPINO DETOX MULE

En base a detox tea, syrup de pepino y ginger beer.

Vinos

Tintos

BOUCHON CARMENERE

\$16.500

Valle del Maule

CASA DEL BOSQUE

\$13.800

Reserva Pinot Noir.
Valle de Casa Blanca

CASAS PATRONALES

\$16.800

Cabernet Sauvignon.
Valle del Maule.

Blancos

GARCES SILVA AMAYNA

\$23.300

Sauvignon Blanc. Valle de Leyda

CASAS DEL BOSQUE
LA CANTERA

\$18.700

Sauvignon Blanc.
Valle de Casablanca

MATETIC CORRALILLO

\$16.800

Valle de Itata

Espumantes

BOUCHON EXTRA BRUT

\$14.800

Espumante Valle del Maule

FREIXENET BRUT

\$15.800

EspumanCava España

Hay copas y más

\$4.100

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Merlot

Cabernet

Carmenere

Cervezas

KROSS GOLDEN | 330 cc.

\$4.600

KROSS PILS | 330 cc.

\$4.600

CERVEZA TIRADA | 350 cc.

\$4.400

CERVEZA TIRADA | 500 cc.

\$5.100

Encontrar lo que nos une.
En Tea creemos que las sobremesas
largas simbolizan disfrute, que sumar
una sillita es un gesto de cariño y que
pedir para compartir es una verdadera
demostración de amor.



tea connection



Queremos que cada sabor se
convierta en un recuerdo, que te
saques el abrigo, te pongas
cómodo y disfrutes sin apuro.

*Porque si tu estás,
Tea está*

t.

