

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**

Bowl de garbanzos, hummus de betarraga, palta, vegetales asados, verdes y maní con 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 MEX

**\$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

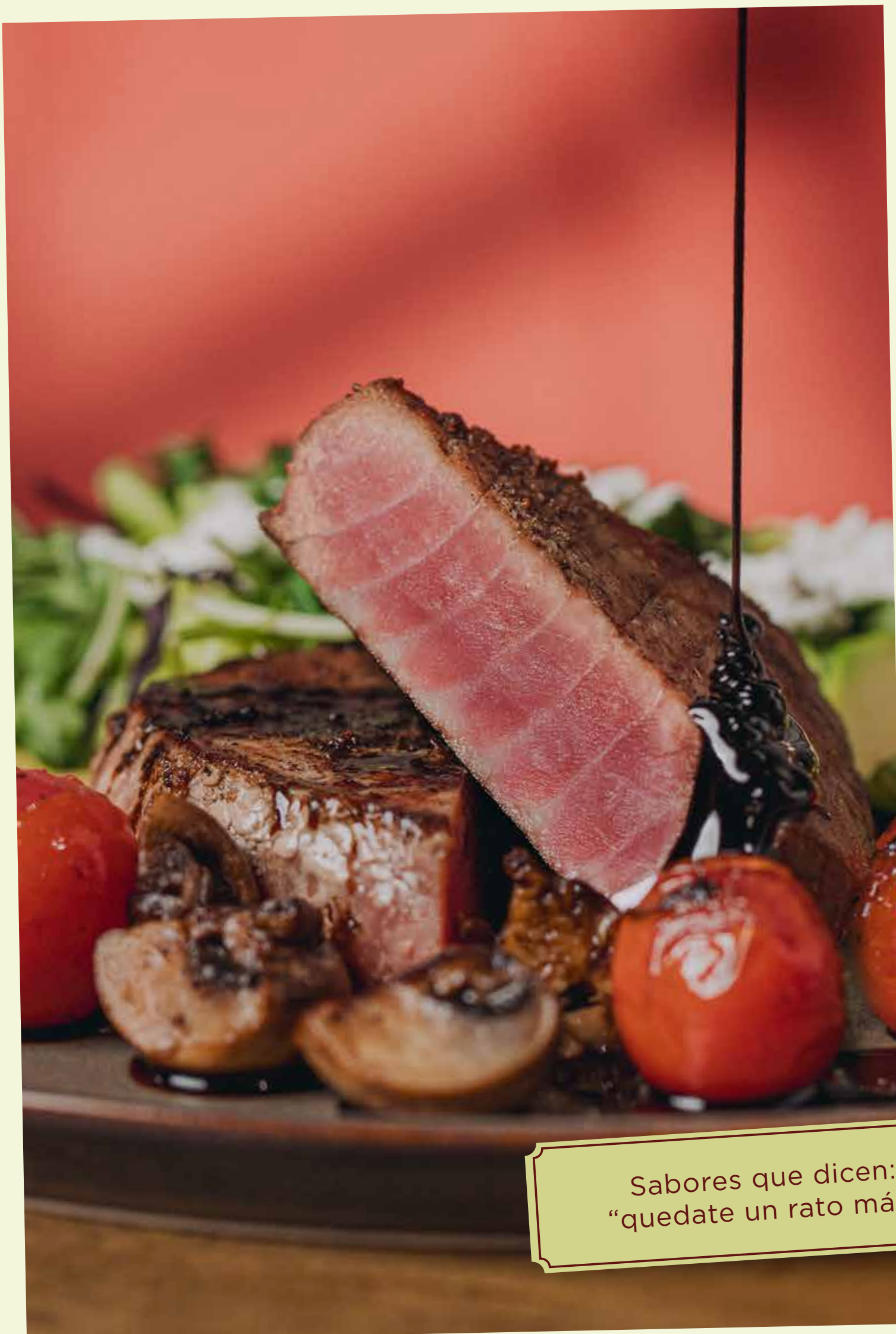
## Acompañamientos

- \* PURÉ DE HORTALIZAS  
Papas, zanahorias & calabaza.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

ÑOQUIS CON PESTO

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



Sabores que dicen:  
“quedate un rato más”

## 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.

\* 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 horneda.

**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.

### GOLDEN MILK

Con té africana y leche.

## 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

*Porque si tu estás,  
Tea está*



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

