

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



2025

OTOÑO/INV

Desayunos y onces

La reunión





Brunch

Elige el que más te gusta!

BRUNCH SALMÓN

Salmón ahumado, huevos revueltos, guacamole, tostadas, yogurt con granola y frutos rojos, dip de queso crema.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant de jamón y queso, huevos revueltos, palta laminada, tostadas, yogurt con granola y frutos rojos.

Con café, té o agua de frutas.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictino, hummus, tostadas, guacamole y frutas de estación.

Con café, té o agua de frutas.

\$16.450

Todos los días



Desayunos y onces

Desayunos hasta las 11 hs

Agrega té, café, agua de frutas por \$1.800
o jugo de naranja por \$2.350

♥ TOSTÓN DE HUMMUS

\$8.600

Con betarraga y palta.

CANASTA DE PANES

\$7.800

Tostada blanca, tostada con semilla y tostada de nuez. Elige entre palta o mermelada casera, queso crema o mantequilla.

AVOCADO TOAST

\$8.200

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz sobre una tostada, cherries y ciboulette.

* OMELETTE KETO

\$8.300

Huevos de gallina feliz con espinaca y jamón de pavo.
Acompañado de rúcula y palta.

HUEVOS REVUELTOS

\$7.500

Huevos de gallina feliz revueltos con queso y ciboulette con tostadas.

TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

\$9.300

Salmón ahumado, palta y huevo revuelto de gallina feliz sobre una tostada con cream cheese.

CROISSANT PLANCHADO

\$8.600

Con jamón de pavo y queso.

SALUDABLE

\$8.500

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

* MBEJÚ

\$8.600

Sale con palta, huevo planchado, cherries & queso feta.

* libre de gluten ♥ vegano

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



Hay cosas ricas

CROISSANT
\$3.200

MEDIALUNA
\$2.100

MEDIALUNAS RELLENAS
\$2.300
- Crema pastelera
- Manjar

BROWNIE HÚMEDO
\$3.800
Con almendras.

SCON DE LA ABUELA
\$3.800
Viene acompañado con mermelada
casera de frutos rojos.

QUEQUE
\$3.800
De limón y amapolas.

COOKIE
\$2.800
De chocolate con almendras.

* 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 LECHE

Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE

Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

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.

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.

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*

t.



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