

palo

Cliente: Tea Connection Chile

Descripción: Carta física

Medidas: A3 abierta

Tintas



Troquel no imprime



FRENTE

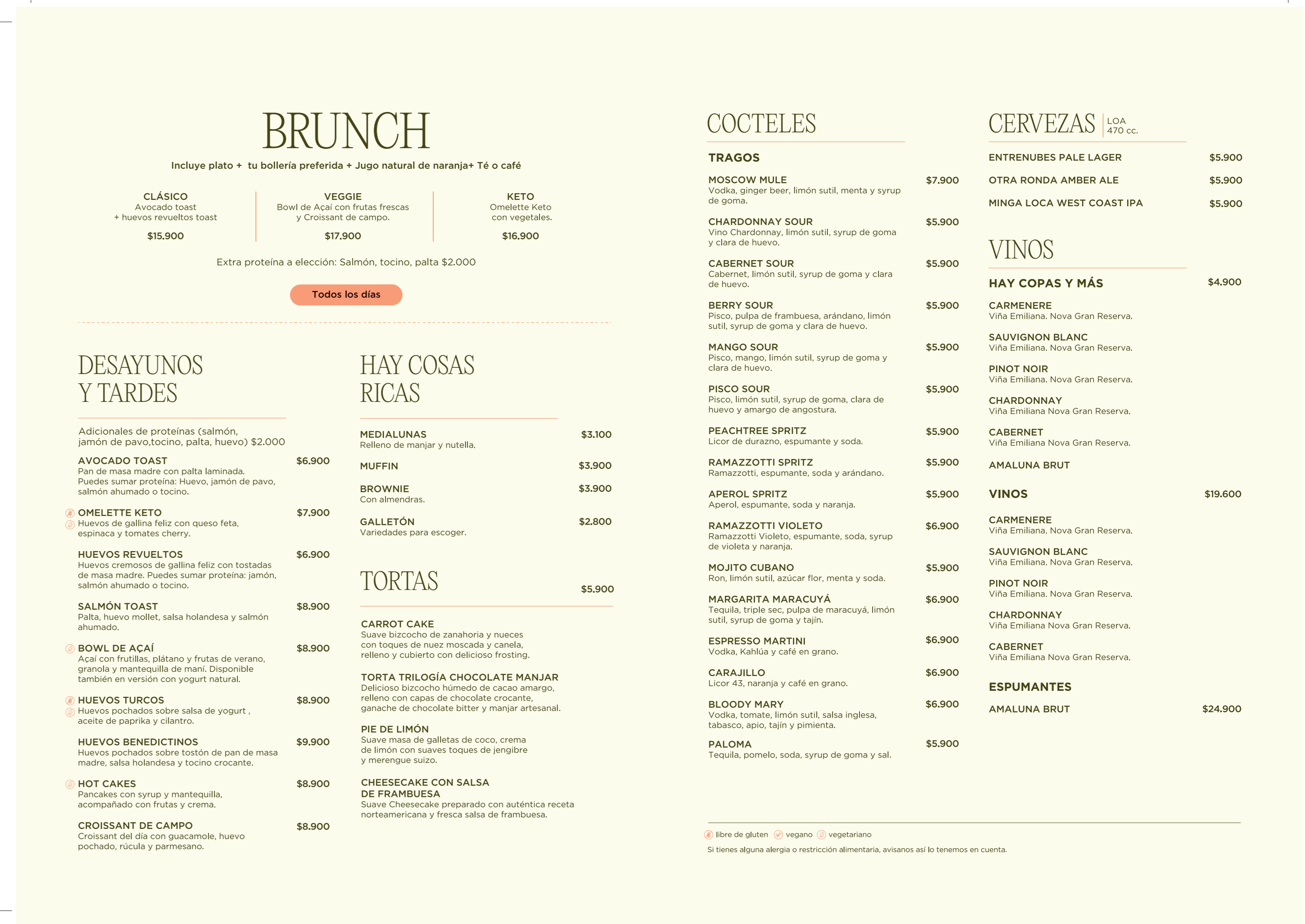
DORSO

CONTRATAPA - 8

TAPA - 1

2

7



6

3

4

5

<b>BEBIDAS</b>		<b>ENTRADAS</b>	
<b>FRÍAS</b>	<b>ICED</b>		
<b>LICUADOS</b> • Naranja plátano • Naranja, zanahoria y frutilla • Detox: piña, menta, espinaca, jengibre, mango y pepino. • Detox berries: Arándano, frambuesa, menta, jengibre y limón • Tropical: jugo de naranja, piña, maracuyá y plátano	<b>ICED LATTE</b> \$4.200 <b>FROZEN MATCHA LATTE</b> \$4.800 <b>ORANGE COFFEE</b> \$5.400 <b>ICED CARAMEL MACHATTO / FRAPPE</b> \$5.800 <b>FROZEN MATCHA LATTE MANGO</b> \$5.700 <b>FROZEN MATCHA LATTE FRUTILLA</b> \$5.700	<b>TARTAR DE CAMARONES</b> \$12.900 Mayonesa, ketchup, siracha, Furikake, cebollín y aceite de sésamo. <b>TARTAR DE ATÚN</b> \$12.900 Palta, cebollín, aceite de jengibre y menta. <b>STEAK TARTAR</b> \$13.900 Con papas fritas <b>HUMMUS DE GARBANZOS</b> \$8.900 Verduras asadas, garbanzos fritos y chimichurri. <b>FALAFEL</b> \$8.900 De lentejas con aderezo vegano. <b>PAPAS FRITAS TRUFADAS</b> \$7.900 Con mayonesa casera. <b>BURRATA</b> \$9.900 Con pesto y tomates de la temporada. <b>GAZPACHO</b> \$7.900 Con tomates, hierbas y pesto. Sale con tostaditas.	<b>WRAP VEGETARIANO</b> \$10.900 Tortilla de huevo, espinacas, tomate, arroz, palta y pimientos asados con aderezo de rábano picante <b>WRAP FALAFEL</b> \$10.900 Relleno de hummus, falafel de lentejas, aderezo vegano, menta y perejil. <b>WRAP DE MECHADA</b> \$10.900 Carne mechada, cebolla caramelizada, queso fundido y palta. <b>CHICKEN WRAP</b> \$10.900 Pechuga de pollo horneada, palta, queso, cebolla caramelizada, tomates asados y mayonesa con albahaca. <b>AVE PALTA</b> \$6.900 En pan de miga. <b>AVE PIMENTÓN</b> \$6.900 En pan de miga. <b>CROQUE MONSIEUR</b> \$10.900 Tostadas con jamón y queso bañadas en salsa mayonesa. <b>CROISSANT PLANCHADO</b> \$8.900 De jamón y queso. <b>CROISSANT DE SALMÓN</b> \$12.900 Queso crema, eneldo, tomate y pepinillos
<b>AGUA DE FRUTAS</b> • Maracuyá fido y naranja • Mango, naranja y jengibre • Piña, frutilla y limón sutil	<b>DOBLE ORANGE ICED TEA</b> \$5.100 Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre	<b>PIÑA KING ICED TEA</b> \$5.100 Tea green forest, piña y frutilla y hielo.	<b>WRAP DE ATÚN</b> \$12.900 Palta, cebollín, aceite de jengibre y menta.
<b>LIMONADAS</b> • Limonada Tradicional • Limonada Menta Jengibre • Limonada Menta Frambuesa	<b>PIÑA KING ICED TEA</b> \$5.100 Tea green forest, piña y frutilla y hielo.		
<b>JUGO DE NARANJA</b> \$4.700	<b>CALIENTES</b>	<b>ENSALADAS Y BOWLS</b>	
<b>KOMBUCHA BILOBA</b> \$5.900	<b>ESPRESSO</b> \$2.800	<b>TUNA BOWL</b> \$12.900 Atún fresco, arroz de sushi, palta, mango, pepino, cebollín, furikake y salsa ponzu. Puedes cambiar a lechuga en vez de arroz.	
<b>BEBIDA</b> \$2.900	<b>ESPRESSO DOBLE</b> \$3.200	<b>SALMÓN BOWL</b> \$11.900 Salmón fresco, palta, rúcula, tomates cherry, rabanito, quinoa tricolor y aderezo de rábano picante.	
<b>AGUA</b> \$2.600 Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.	<b>AMERICANO</b> \$3.000	<b>ENSALADA CAESAR</b> \$11.900 Pechuga de pollo trillada, lechuga tudela, parmesano y el mejor aderezo caesar del condado.	
<b>MOCKTAILS</b> \$5.500	<b>AMERICANO DOBLE</b> \$3.500	<b>ENSALADA DE GARBANZOS Y QUINOA</b> \$10.900 Tabule de quinoa, rúcula, palta y aderezo de oliva y limón.	
<b>ESPRESSO TONIC</b> Agua tónica, café, hielo y agua con gas.	<b>MACHATTO</b> \$2.900		
<b>ESPRESSO GINGER</b> Ginger beer, café, hielo y limón.	<b>MOCCACCINO</b> \$5.500		
<b>FRAMBUESA SPRITZ</b> Spritz en base a frambuesa, jengibre, espumante sin alcohol y dash de tónica.	<b>MACHATTO DOBLE</b> \$5.600		
<b>MOCKTAIL DE LA PASIÓN</b> Spritz en base pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.	<b>FLAT WHITE</b> \$4.250		
	<b>LATTE</b> \$3.800		
	<b>CAPUCCINO</b> \$3.900		
	<b>CHOCOLATE CALIENTE</b> \$4.400		
	<b>TÉ O INFUSIONES</b> \$2.900		
	<b>TEA LATTES</b>		
	<b>DIRTY CHAI LATTE</b> \$5.000		
	<b>WONDER CHAI LATTE</b> \$4.200		
	<b>MATCHA LATTE</b> \$4.200		

🌾 libre de gluten 🌱 vegano 🌿 vegetariano  
Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, avísanos así lo tenemos en cuenta.

<b>PLATOS DE FONDO</b>		<b>RECOMENDADOS DEL CHEF</b>	
Elige tu proteína, su salsa y viene incluido tu acompañamiento preferido.			
<b>PROTEÍNAS</b>	<b>ACOMPANAMIENTOS</b>	<b>PASTEL DE CHOCLO</b> \$12.900	
<b>PESCA DEL DÍA</b> Con quintro verde y mantequilla noisette. \$14.500	<b>MIX DE HOJAS</b> Con vinagreta	<b>WOK DE ARROZ CON FILETE</b> Diente de dragón, huevo, cebollín y pimientos. \$13.500	
<b>FILETE GRILLADO</b> \$15.900	<b>PURÉ DE CAMOTE O PURÉ RÚSTICO</b>	<b>ROQUIS CON BURRATA</b> Con salteado de hongos, tomates cherry, cebollitas caramelizadas, pomodoro, ajo de albahaca, almendras y burrata. \$13.900	
<b>PLATEADO BRASEADA</b> \$13.900	<b>PAPAS FRITAS CASERAS</b>	<b>FETUCCINI CON SALMÓN AHUMADO</b> Y salsa de limón. \$13.900	
<b>PECHUGA DE POLLO</b> \$11.900	<b>PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA</b>	<b>POSTRES</b>	
<b>SALMÓN GRILLADO</b> y rodajas de limón. \$15.900	<b>NOQUIS CON BECHAMEL Y PARMESANO</b>	<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE</b> M-ESPRESSO con helado de vainilla.	
<b>ATÚN A LA PLANCHA</b> \$15.900	<b>VERDURAS ASADAS</b>	<b>TRES LECHES</b> Nuestra versión del clásico, en frío.	
<b>SALSAS</b> Pimentón / Holandesa/ Bechamel		<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b> Con helado de vainilla.	
		<b>TARTA VASCA</b> \$6.100	
<b>PARA NIÑOS</b>   Hasta 12 años.   Con vaso de agua de frutas	<b>PECHUGA DE POLLO ASADA CON PAPAS FRITAS</b>		
	<b>PASTA BOLONESA O ALFREDO</b>		
	\$8.900		

🌾 libre de gluten 🌱 vegano 🌿 vegetariano  
Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, avísanos así lo tenemos en cuenta.