

HAY

planes



SE VIENE LA TEMPORADA DE TREMENDOS PLANES

DÍAS DE PASEO • VINITOS Y VEREDA • NOCHES DE CALOR • CELEBRACIÓN

# menú del día

LUNES:  
SALMÓN BOWL

MARTES:  
SANDWICH DE POLLO

MIÉRCOLES:  
POKE VEGGIE

JUEVES:  
CHICKEN WRAP

VIERNES:  
FETTUCCHINI CON SALMÓN

**\$11.500**

+ Agua de frutas naturales + Bocado de frutas o café.

*Solo de lunes a viernes de 11 a 16 hs.*





## platitos

### ✓ \* POWER GUACAMOLE \$7.200

Guacamole hecho en casa con mex nachos de maíz.

### TARTAR DE ATÚN \$10.400

Tartar de atún fresco, cebolla morada, palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de tostaditas.

### COME TO PAPA CROCANTES

**\$5.600**

Con lactonesa y ketchup raw.

### HUMMUS DE VERANO \$7.200

Hummus con cherries, tapenade de aceitunas, almendras laminadas, toques de albahaca + pan de nuez.

### HALLOUMI GRILLADO \$8.900

Halloumi artesanal de productor local (pichilemu), grillado con hierbas frescas y salsa de maní para acompañar.

### CAMARONES APANADOS \$8.100

Bien "crujientes" con salsa agridulce.

## pokes del bien

### POKE TERIYAKI \$7.200

Arroz de sushi + pollo teriyaki, palta, hilos de zanahoria y rabanitos + cream cheese con ponzu.

### POKE VEGGIE \$7.200

Arroz de sushi, edemames, palta, zanahoria rallada, huevo marinado en soja, shitakes y salsa ponzu. Un gran sushi veggie.

### POKE DE CAMARÓN \$7.500

Camarones marinados, unas hojas de algas nori para armar takitos, arroz de sushi, palta, edemames, pepino con semillas y salsa ponzu.



## ensaladas

### SALMÓN BOWL

**\$10.500**

Bowl Salmón desmenuzado cocido a baja temperatura, palta, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga, cream cheese, un toque de cebollin, cilantro, sobre arroz de sushi.

### \* SALMÓN AHUMADO

**\$11.800**

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

### ♥ \* ENSALADA VEGGIE

**\$8.900**

Quinoa, palta, tomatitos, legumbres, cilantro, choclo, pimientos, lima, tabasco y unos nachitos para acompañar.

### CAESAR DE POLLO

**\$10.900**

Pechuga de pollo grillada + verdes orgánicos + bastones de parmesano con crutones de pan brioche y aderezo caesar.

## sandwiches y wraps

*Con papas doraditas o ensaladita*

### CHICKEN WRAP

**\$8.800**

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

### BAGEL DE SALMÓN

**\$11.500**

Salmón ahumado + salsa ranch + rúcula y huevo planchado en pan bagel casero.

### HOMEMADE BURGER

**\$12.300**

Hamburguesa de carne casera, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos, super mayo en pan de papas.

### PORTO VEGGIE

**\$9.900**

Un increíble medallón de portobellos y legumbres homemade con queso derretido + tomate + huevo planchado + mayo albahaca en pan de papa.

### POLLO ITALIANO

**\$11.200**

Sandwich de pollo grillado en pan ciabatta + palta pisada + tomate y lactonesa.

# platos de fondo

Puedes acompañar tu proteína con el acompañamiento que prefieras por 3.000

## PROTEÍNAS

\* PECHUGA DE POLLO · \$9.200

A la plancha.

\* SALMÓN GRILLADO · \$11.800

Fresco, jamás congelado. 220 grs.

HAMBURGUESA DE QUINOA · \$9.200

Al plato con espinaca gratinada.

ATÚN GRILLADO · \$13.200

Atún sellado.

## ACOMPañAMIENTOS

\$3.000

\* PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza y zanahoria.

\* RICA ENSALADA

Verdes orgánicos, tomatitos, zanahoria, choclo y palta. Con aderezo oliva limón.

RICOS FIDEOS

Fideos caseritos al huevo con mantequilla, parmesano y albahaca.

\* ENSALADA VERDE

Verdes orgánicos, apio, pepino, toques de menta, eneldo + palta con aderezo oliva limón.

PAPAS FRITAS CUÑA

## NUESTROS RECOMENDADOS

ÑOQUIS CON BURRATA · \$10.500

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

TACOS DE CAMARÓN · \$10.900

Unos ricos taquitos de camarones ya armados con mango, cilantro, guacamole, lima & mayo de siracha.

WOK DE LOMO · \$11.900

Lomo salteado , arroz, vegetales, huevo, soya, cebollin y con mix de sésamo.

QUICHE & VERDES · \$9.200

Quiche de queso azul con cebolla caramelizada y espinaca. Viene con ensaladita de verdes orgánicos, cherries y rabanito.

FETUCCINI CON SALMÓN · \$10.900

Salmón, limón, jengibre, grana padano, arvejas, eneldo, crema y panko.

# para niños

\$7.900

ÑOQUIS

+ vaso de agua de frutas!

HAY POLLITO

Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas





## algo dulce

\$5.400

VOLCÁN DE CHOCOLATE  
Imperdible con helado de chocolate.

STRUDEL DE MANZANA  
con helado.

TRES LECHE  
Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE  
Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ  
Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

HELADO  
Lucuma manjar nuez  
Frambuesa natural y maracuya  
Vainilla natural  
Gran chocolate belga

el  
**TOLDO**  
azul  
HELADERIA ARTISANAL

# vinos

## TINTOS

BOUCHON CARMENERE

**\$16.300**

Valle del Maule

CASAS PATRONALES

**\$16.500**

Valle del Maule

PARCELA 7 VON  
SIEBENTHAL

**\$23.000**

Valle del Colchagua

CASA DEL BOSQUE

**\$13.600**

Reserva Pinot Noir.  
Valle de Casa Blanca

KOYLE DON CANDE  
CINSAULT

**\$17.400**

Valle de Itata

---

## ROSADOS, NARANJOS Y ESPUMANTES

VIK LA PIU BELLE

**\$26.500**

Rosé

BOUCHON

**\$14.600**

Extra Brut. Valle de Maule

FREIXENET

**\$15.600**

Brut. España

## BLANCOS

KOYLE CUARZO

**\$17.400**

Vignon Blanc.  
Valle del Colchagua Costa

GARCES SILVA AMAYNA

**\$23.100**

Sauvignon Blanc. Valle de Leyda

CASAS DEL BOSQUE  
LA CANTERA

**\$18.500**

Sauvignon Blanc.  
Valle de Casablanca

MATETIC CORRALILLO

**\$16.600**

Valle de Itata

KOYLE DON CANDE  
MOSCATEL

**\$17.400**

Valle de Itata

---

## HAY COPAS Y MÁS

**\$3.700**

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Merlot

Cabernet

Carmenere

# tragos y cervezas

## TRAGOS

### PISCO SOUR

**\$5.500**

El clásico aperitivo

### SPRITZ

**\$5.500**

Biter de naranja, espumante y agua con gas

### MOJITO CUBANO

**\$5.300**

Ron, menta y lima

### GIN TONIC

**\$5.800**

Gin y agua tónica

### RAMAZZOTTI

**\$5.500**

Aperitivo italiano, espumante brut y agua con gas

### MAGENTA

**\$5.900**

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

### WINE GINGER & LIME

**\$5.500**

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

### ALBAHACA PASSION

**\$5.500**

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

### CUBA CONNECTION

**\$5.500**

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

### MANGO FUSIÓN

**\$5.900**

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

### UN BUEN VERMUTH

**\$4.800**

Vermouth rosso + pink soda Mr. Perkins

### NEGRONI

**\$5.500**

Gin, vermouth rosso, campari y cascarita de naranja.

### JARRA DE SANGRÍA

**\$13.800**

### COPA DE SANGRÍA

**\$5.500**

## CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330 cc.

**\$3.800**

AK DAMM | 330 cc.

**\$3.600**

ESTRELLA DAMM | 330 cc.

**\$3.800**

CERVEZA TIRADA | 350 cc.

**\$3.600**

CERVEZA TIRADA | 500 cc.

**\$4.500**

## TRAGOS SIN ALCOHOL

**\$4.900**

### LEMON TONIC

Limón sutil, menta fresca, pepinos y tónica.

### CINNAMON ORANGE

Naranja y limón con una reducción de la casa de canela y agua con gas.

### PATAGONIA

Frambuesas maceradas, menta fresca, naranjas y pink soda Mr. Perkins

# bebidas

## FRÍAS

### 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**

### ICED CHOCOLATE

**\$3.700**

### GOLDEN MILK

**\$3.700**

### BANANA COFFEE

**\$3.700**

### AGUAS DE FRUTA

**\$3.200**

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

### AGUA MINERAL

**\$2.300**

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.*

#### · Piña King:

*Te Strawberry fields, frutilla, piña, syrup de frutilla & hielo.*

#### · Tropical Bongo:

*Te Orange oolong, piña, jugo de naranja, leche de coco, syrup neutro & hielo.*

## CALIENTES

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

- Espresso **\$2.500**
- Macciato **\$2.500**
- Cortado **\$2.500**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Té en hebras **\$2.800**
- Americano **\$2.700**

- Latte **\$3.100**
- Capuccino **\$3.500**
- Chocolate caliente **\$3.700**
- Chocolate chai **\$3.900**
- Afogato. Espresso + helado de vainilla **\$3.900**

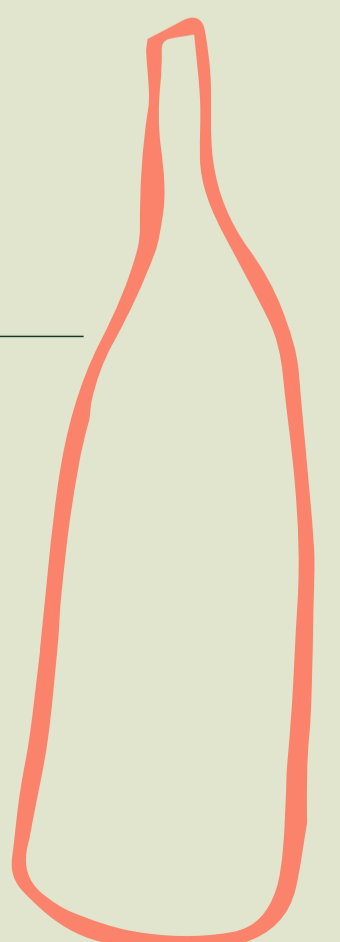
*Mirá toda nuestra variedad de té en hebras al final de la carta y encontrará el que más te guste.*

### TEA LATTE

**\$4.400**

#### · Power Matcha Latte:

*Matcha + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.*



# nuestro *té en hebras*

**\$2.800**



## 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 hacia 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.

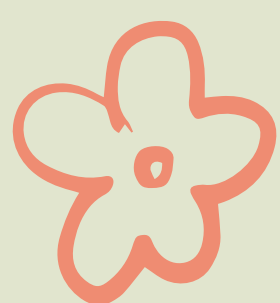
### AFRICANA

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.

*Algunos té de momento pueden estar en falta, a punto de ingresar. Consultanos por favor disponibilidad cuando estés eligiendo.*



En Tea nos gusta vernos como conectores de gente en movimiento, en estado de creatividad.

Conectando productores en el campo, con personas como tu en la ciudad y un equipo como nosotros dedicado de principio a fin a que la pases bien.

Para dar lugar a los encuentros cara a cara, que son como una pequeña / gran llave de felicidad.

Con comida rica, que además hace bien. Así vamos aportando nuestro granito para que disfrutemos más de lo cotidiano y vivamos mejor.

Muchas gracias por venir y ayudarnos a mantener este querido viaje en movimiento.

