

HAY

planes



SE VIENE LA TEMPORADA DE TREMENDOS PLANES

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



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

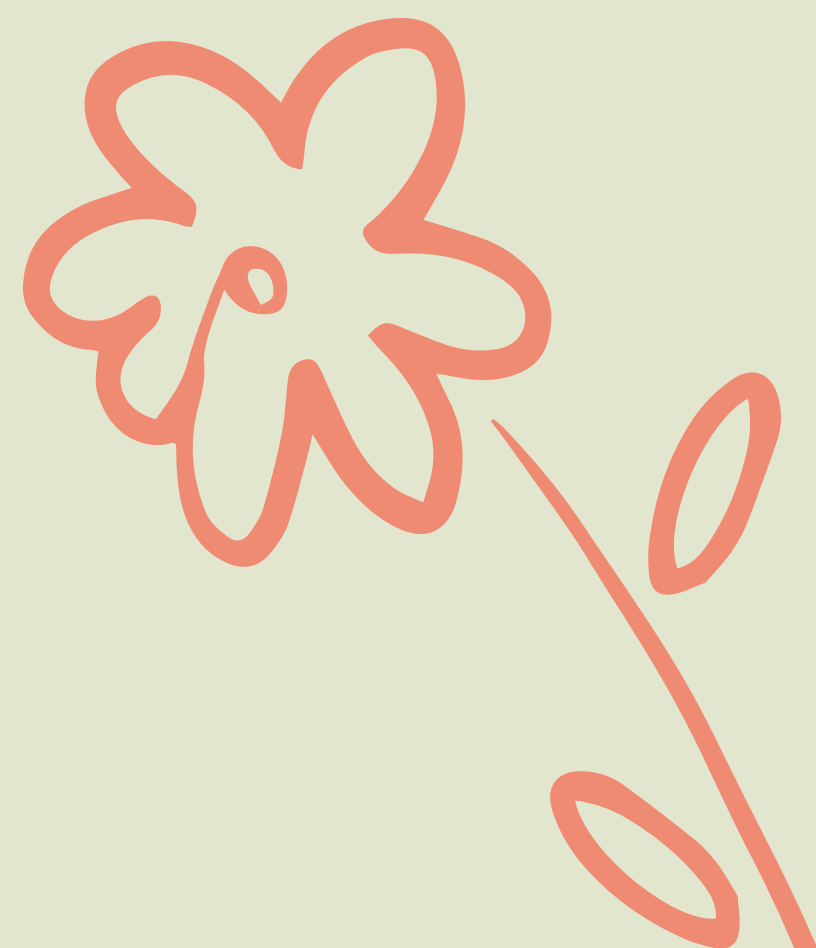
\$7.900

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**

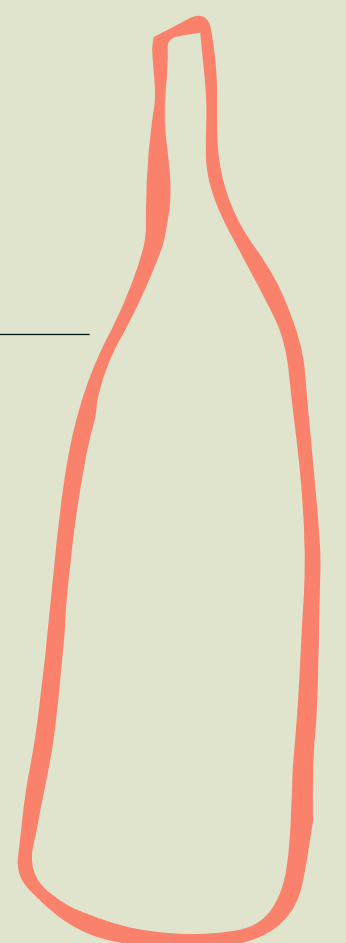
Mirá toda nuestra variedad de té en hebras al final de la carta y encontrará el que más te guste.

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.

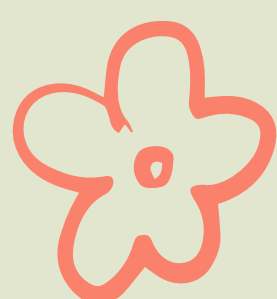
AFRICANA

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.

