

HAY

planes



SE VIENE LA TEMPORADA DE TREMENDOS PLANES
DÍAS DE PASEO • VINITOS Y VEREDA • NOCHES DE CALOR • CELEBRACIÓN



all day *brunch*

Elige el que mas te gusta + cafe, te o agua de frutas ;)

BRUNCH SALMÓN

Salmón ahumado + huevos revueltos + cherries y palta + queso brie + pan de masa madre + mermelada casera y queso crema + yogurt natural con arándanos y granola.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant tostado con jamón de pavo y queso + huevos revueltos + cherries y palta + pan de masa madre + yogurt natural con arándanos y granola.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictinos + palta + hummus + queso brie + pan de masa madre + mermelada casera y queso crema + yogurt natural con arándanos.

\$14.900

Todos los días



desayunos y meriendas

Elegí el que más te gusta. Sumas té, café o agua de frutas por \$1.500

CANASTA DE PANES

\$6.200

Brioche oliva + pan de masa madre semi integral + pan de masa madre de nuez. Elije entre palta o mermelada casera + cream cheese.

AVOCADO TOAST

\$6.700

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz sobre pan masa madre semi integral, cherries y ciboulette.

HUEVOS REVUELTOS

\$6.000

Huevos de gallina feliz revueltos con queso y ciboulette con pan de masa madre semi integral.

TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

\$8.400

Salmón ahumado, palta y huevo revuelto sobre pan de masa madre semi integral.

SALUDABLE

\$6.700

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

MELT SANDWICH

\$6.900

Tostado de queso y palta, sellado a la plancha en pan molde brioche.

CROISSANT PLANCHADO

\$6.900

Con jamón de pavo y queso.

* HUEVO Y QUESITO

\$6.700

El mbeyú es una especie de panqueque de mandioca y queso, herencia de la cocina mestiza guarani española. Aca sale con palta, huevito planchado, cherries y feta.

QUESADILLA

\$6.700

Quesadilla de trigo mexican tostada con queso & cilantro. Viene con guacamole.

♥ * ACAI BOWL

\$6.700

Chía activada con leche de coco y almendras, con acai con platano, frutas de verano.



hay cosas ricas

BROWNIE HÚMEDO

\$3.500

Con almendras.

SCON DE LA ABUELA

\$3.800

Con mermelada casera.

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLA

\$3.500

COOKIE DE AVENA COCO Y LIMÓN

\$2.900

COOKIE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

\$2.900

MEDIALUNA

\$1.800

WAFFLE TENTACIÓN

\$7.500

Gran waffle recién salido con manjar, frutillas frescas, plátano, crema batida, salsa de chocolate y almendras.

QUEQUE BANANA BREAD

\$3.500

Con choco amargo

* CHIPA PLANCHADO

\$3.500

Con jamón de pavo.



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



\$4.900

CHEESECAKE
Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE

TORTA VICTORIA
Bizcocho de oliva con crema de vainilla y confitura de frambuesas.

CARROT CAKE
Bizcocho especiado húmedo de zanahoria y nueces, con capas de creamcheese y mucha ralladura de naranja.

PAVLOVA
Pavlova con crema de queso, frutillas, arandanos, maracuya y menta

\$5.200

ALEMANA DE MATCHA
Cheesecake de matcha japo con buen helado de vainilla.

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**

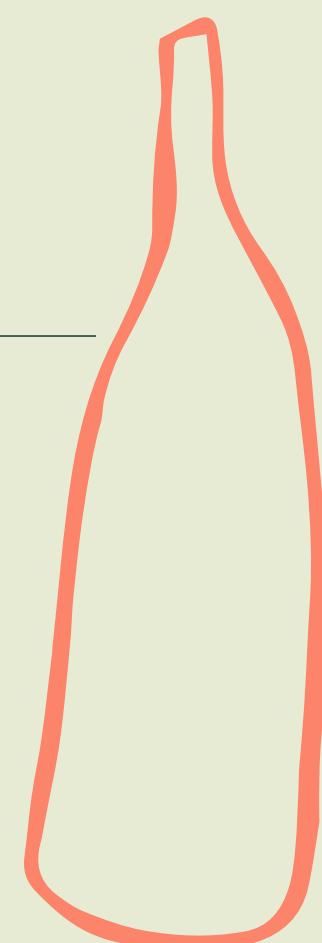
Mirá toda nuestra variedad de té en hebras al final de la carta y encontrará el que más te guste.

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.

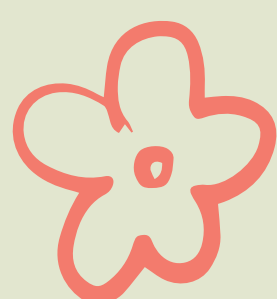
AFRICANA

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.

