



# ROCK YOUR MANGOS

TEACONNECTION



# ALL DAY BRUNCH

Para esos antojitos con los que te despiertas! Elige tus favoritos, combinalos como quieras. Nosotros nos encargamos del resto :)

**4 ANTOJOS + 2 RICOS TOSTONES +  
CAFÉ O TÉ O AGUA DE FRUTAS**

\*Uno por persona

## PRIMERO LO PRIMERO

Huevos Revueltos o  
Tipo Benedictinos o  
Huevos Rancheros

## PARA LAS TOSTADAS

Humus casero o  
Cremoso Guacamole o  
Una buena Palta

## UN POCO DE POWER

Salmón ahumado o  
Pinchitos de Lomo o  
Queso Brie

## PARA COMPLETAR

Rica ensaladita o  
Frutas de estación o  
Yogurt, granola y frutos rojos

**\$14.900**

## DESAYUNOS & ONCES

Todo lleva té en hebras o café, para comenzar bien el día o para disfrutar la tarde

### CON TOSTADAS **\$6500**

Canasta de nuestra variedad de panes horneados + cream cheese + nuestras increíbles mermeladas caseras.

### AVOCADO TOAST **\$6600**

Riquísimo guacamole, huevo cremoso de gallina feliz, sobre de tostón de pan de semillas, tomatitos y ciboulette.

### HUEVOS REVUELTOS **\$6200**

Huevos de gallina feliz + revueltos con queso gouda + ciboulette con tostadas de pan de semillas.

### WAFLE TENTACIÓN **\$6900**

Gran waffle belga calentito + ultra tentación con manjar + platano + frutillas + crema batida + salsa de chocolate y almendras.

### SALMÓN AL PASO **\$8500**

Salmón ahumado + huevo cremoso de gallina feliz + palta + cream cheese de eneldo sobre base de baguel.

### SALUDABLE **\$6200**

Yogurt natural + miel orgánica + nuestra granola casera con frutos secos enteros y frutas de estación.

### MELT SANDWICH **\$7400**

Tostado de queso calentito y palta, sellado a la plancha en pan de semillas casero.

## HAY COSAS RICAS

Para todo el día.

**BROWNIE HÚMEDO CON ALMENDRAS \$3100**

**SCONS DE LA ABUELA \$3500**  
Súper ricos, con mermelada casera.

**COOKIE GRANOLA \$2600**

**COOKIE TRES CHOCOLATES \$2600**

**QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS \$2800**

**MEDIALUNA \$1500**

**CARROT CAKE \$3100**

**MUFFIN BLUEBERRY CRUMBLE \$2500**

## NUESTRAS TORTAS

Todas caseras.

**CHOCOTORTA \$4200**  
Clásica e imbatible.

**CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS \$3900**

**KEY LIME PIE \$3900**



Avocado Toast

## BEBIDAS

<b>LICUADOS</b>	<b>\$3800</b>
Combinados de dos frutas que más te gusten + la base que elijas.	
<b>RECOMENDADOS</b>	<b>\$4200</b>
Detox: Mango, naranja, espinaca y apio. Platano, mango y naranja. Zanahoria, naranja y frutilla.	
<b>AGUAS DE FRUTA</b>	<b>\$2900</b>
Maracuyá, tilo y naranja. Mango, naranja y jengibre. Limón, manzana, menta y cedrón. Piña, frutilla y limón sutil.	
<b>JARRA DE LIMONADA DE MARACUYÁ</b>	<b>\$5500</b>
<b>LIMONADA</b>	<b>\$3800</b>
Limón y menta.	
<b>LIMONADA CON JENGIBRE</b>	<b>\$3800</b>
Limón, menta y jengibre.	
<b>CALIENTES</b>	
Expresso	<b>\$1900</b>
Macchiato	<b>\$1900</b>
Cortado	<b>\$1900</b>
Americano	<b>\$2000</b>
Doble Expresso	<b>\$2400</b>
Doble Expresso cortado	<b>\$2500</b>
Latte	<b>\$2600</b>
Capuccino	<b>\$2900</b>
Chocolate caliente	<b>\$2900</b>
Té	<b>\$2200</b>
<b>TEA LATTES</b>	
Espumosos y calentitos	
<b>Power Matcha Latte</b>	<b>\$3800</b>
Matcha original de Kyoto + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.	
<b>Caramel</b>	<b>\$3800</b>
Té africana + leche descremada + leche condensada con salsa de dulce de leche.	
<b>FROZEN TEAS</b>	
<b>Frozen Matcha Latte</b>	<b>\$3600</b>
Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.	
<b>Double Orange</b>	<b>\$3600</b>
Orange Oolong, jugo de naranjas exprimidas, pulpa de maracuyá y jengibre.	
<b>OTROS</b>	
Agua Mineral	<b>\$1800</b>
Jugo de naranja	<b>\$3500</b>
Bebidas	<b>\$2100</b>

Limónada de Maracuyá



## PARA PICAR

- \* **COME TO PAPA** **\$4900**  
Papas doraditas horneadas con especias + dos dips: Cream Cheese con ciboulette y ketchup raw casero.
- \* **POWER GUACAMOLE** **\$6300**  
● Guacamole extra rico hecho en casa con nuestros "mex nachos" de maíz para acompañar.
- CEVICHE** **\$8500**  
Para todo el día, o una tardecita con un rico vino. Camarones + mango + tomate + cebollita y pepinos con palta, chips de batata, limón y gotitas de tabasco.
- PAPAS HUANCAÍNA** **\$5800**  
No falla nunca pero nunca: papines + huancaína de ají amarillo peruano + huevo cremoso de gallina feliz y algo de cilantro (¡Ojo que pica!).
- TARTAR DE ATÚN** **\$8900**  
Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza. Acompañado con mini tostaditas.

## ENSALADAS

- \* **POLLO & BRIE** **\$8800**  
Pechugas a la plancha + queso brie + mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas, crema de palta y almendras.
- POKE SALMÓN BOWL** **\$9100**  
Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado + palta + cebollín + cream cheese + huevo cremoso de gallina feliz + hilos de betarraga y arroz acompañado de soja y sésamo. Para antojo de sushi.
- \* **SALMÓN AHUMADO** **\$9400**  
Mix de verdes + huevo cremoso de gallina feliz + salmón ahumado + palta + papines + alcapparras + cream cheese con eneldo con vinagreta de olvida y limón.
- BOA FETA** **\$7900**  
Directo de TeaConnection SanPa la más colorida & feliz. Queso de cabra + quinoa roja + chips de pan pita + tomatitos cherrys + pimientos asados + choclo + repollo colorado + verdes de verano y granola picante con emulsión de palta y limón.

## RICAS & RÁPIDAS

- SOPA DE CALABAZA CON TOSTON** **\$5500**  
Sopa de calabaza especiada con jengibre y leche de coco + toston de pan de semillas con queso en hebras gratinado.
- QUICHE DE PUERROS ASADOS** **\$5900**  
Quiche de puerros y cebollas asadas con hierbas acompañada con una ensaladita de mix de verdes, choclo y tomatitos.
- **POKE VEGGIE** **\$5500**  
Arroz de sushi + palta + mango + rabanitos (y sus brotes!) + zanahorias con cebollín, mayo picante y mix de semillas. Acompañado con nuestra salsa Ponzu. Un sushi hecho poke y 100% veggie.
- POKE TERIYAKI** **\$5900**  
Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, cebollín, rabanitos, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.



## PLATOS FUERTES

Elige tu propia aventura. Armá tu plato combinando un principal con su acompañante.

### PRINCIPALES

- \* **MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA** **\$8600**  
Con nuestro aderezo gribiche.
- \* **PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA** **\$8600**
- PORTO AL PLATO** **\$7900**  
Increíbles hamburguesas de portobellos al plato grilladas con quesito derretido.
- \* **ATÚN A LA PLANCHA** **\$10800**
- \* **SALMÓN GRILLADO** **\$10800**
- \* **LOMO LISO** **\$11800**  
De libre pastoreo.

- ÑOQUIS** **\$8900**  
De papas, con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y queso parmesano.
- SALTEADO DE LOMO** **\$9500**  
Filete en tiras con tomate fresco, cebolla morada, cebollín, cilantro y arroz integral, con nuestra salsa de soja.

### POSTRES

- VOLCÁN DE CHOCOLATE** **\$4900**  
IM-PER-DI-BLE. Con helado de chocolate.
- CRUMBLE TIBIO DE MANZANA** **\$4900**  
Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba, con helado de vainilla.
- TRES LECHE** **\$4900**  
Nuestra versión del clásico, en frasco.
- TIRAMISÚ** **\$4900**  
Felicidad italiana, hecha en postre. Receta propia.
- SUPER BROWNIE** **\$4900**  
Sale con helado de vainilla.
- AL RICO WAFLE** **\$4900**  
Wafle recién horneado con helado de chocolate.
- HELADO** **\$4900**



### PARA ACOMPAÑAR — \$3100

- PURÉ DE HORTALIZAS**  
De papa, calabaza y zanahoria. Como hacía mamá
- FRESCA ENSALADITA**  
Mix de verdes, choclos, cherry, palta, zanahoria, con aderezo de oliva y limón.
- PAPINES ENCANTO**  
Papines + zapallo italiano + aderezo de mayo y limón, con un toque de eneldo fresco. Sinónimo de encanto (de verdad).
- HUMMUS VERDE**  
De garbanzo con hierbas + bastoncitos de zanahoria y apio. Sale con Mex nachos.
- SLOW SUMMER**  
"La" ensalada de verano, súper fresca con kale + repollo + zanahoria + rabanito + apio + arvejas + menta + un riquísimo aderezo slaw.

### PAD THAI \$9800

Camarones grillados con fideos de arroz + zanahoria + porotos verdes + cebollín y dientes de dragón. Con un toque final de cilantro y maní tostado.

## SANDWICHES & WRAPS

### CHICKEN WRAP \$8400

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Pechuga de pollo horneadas, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa de albahaca.

### BAGEL DE SALMÓN \$9500

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, palta, eneldo, cebollitas encurtidas, en un increíble pan bagel casero.

### DE PORTOBELLOS \$8900

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Hamburguesa vegana 100% de portobellos, queso cheddar vegano, tomate, pepinillos y nuestra mayo picante en pan de hamburguesa vegano. Un camino de ida.

### HOMEMADE BURGER \$9500

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Hamburguesa casera de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos, super mayo, en pan de hamburguesa.

## VINOS

Buscamos bodegas de todo el país con proyectos innovadores, pero más que nada vinos ricos. Animate a encontrar el tuyo y pasala bien. Salú!

### TINTOS TRADICIONALES

**BOUCHON RESERVA** **\$16300**  
Carménère  
Valle del Maule

**CASAS PATRONALES** **\$16500**  
Cabernet Sauvignon  
Valle del Maule

### ENSAMBLAJE

**PARCELA 7 VON SIEBENTHAL** **\$23000**  
Gran reserva  
Valle de Aconcagua

### PINOT NOIR

**CASA DEL BOSQUE** **\$13600**  
Reserva  
Valle de Casablanca

### CEPAS NO TRADICIONALES

**KOYLE DON CANDE** **\$17400**  
Cinsalut  
Valle de Itata

**KOYLE DON CANDE** **\$17400**  
Moscatel  
Valle de Itata

### POR COPA \$3700

### TERRAPURA

Sauvignon Blanc  
Chardonnay  
Pinot Noir  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Carmenere

### BLANCOS

**KOYLE CUARZO** **\$17400**  
Sauvignon Blanc  
Valle de Colchagua Costa

**GARCÉS SILVA AMAYNA** **\$23100**  
Sauvignon Blanc  
Valle de Leyda

**CASAS DEL BOSQUE LA CANTERA** **\$18500**  
Sauvignon Blanc  
Valle de Casablanca

**MATETIC CORRALILLO** **\$16600**  
Chardonnay  
Valle de San Antonio

### ROSADOS Y ESPUMANTES

**VIK** **\$26500**  
La Piu Belle Rose  
Valle de Colchagua

**BOUCHON** **\$14600**  
Extra Brut  
Valle de Maule

**FREIXENET** **\$15600**  
Brut  
España

### CERVEZA

**ESTRELLA DAMM INEDIT** **\$3800**  
330CC

**ESTRELLA DAMM** **\$3800**  
330CC

**A.K. DAMM** **\$3600**  
330CC

**CERVEZA TIRADA** **\$3400**  
350CC

**CERVEZA TIRADA** **\$4200**  
500CC

# NUESTROS TRAGOS

<b>MAGENTA</b>	\$5500
Base de un delicioso Piso Sour, kiwis macerados, reduccion de arándanos.	
<b>WINE GINGER &amp; LIME</b>	\$5200
Vino sauvignon blanc, jengibre, miel de palma, gotas de lima.	
<b>ALBAHACA PASSION</b>	\$5500
Pisco, extracto de maracuya, toques de lima y albahaca y arándanos macerados.	
<b>CUBA CONNECTION</b>	\$5200
Nuestra versión del mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.	
<b>MANGO FUSSION</b>	\$5400
Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada, generan una mezcla frozen.	
<b>LOS CLÁSICOS</b>	
<b>PISCO SOUR</b>	\$4500
El clásico aperitivo.	
<b>SPRITZ</b>	\$5500
Bitter de naranja, espumante, agua con gas.	
<b>MOJITO CUBANO</b>	\$4500
Ron, menta, lima.	
<b>GIN TONIC</b>	\$6900
Gin, agua tónica.	
<b>RAMAZZOTTI</b>	\$5600
Aperitivo italiano, espumante Brut, agua con gas.	

# NUESTRO TÉ EN HEBRAS

\$2200

## TÉ NEGRO

### ALMOND TOFFEE

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee dos ingredientes que lo hacen irresistible: láminas de almendras, y semillas de pistacho tostadas.

### BLUEBERRIES

Frutal y dulce. Con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja. Un imbatible para todos los gustos.

### EARL GREY

De origen indio, se destaca por el aceite de bergamotas y flores de aciano azul que lo suavizan y otorgan cierta frescura. De los clásicos que nunca pierden vigencia.

### INDIAN CHAI

Base de té negro de Darjeeling combinado con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Equilibrado de sabores especiados, apenitas picante.

### ENGLISH BREAKFAST

Mezclamos las mejores cosechas de té negro de altura de Sri Lanka, con hebras de la zona de Darjeeling. Robusto y malteado.

### SWEET VANILLA

Té negro con trocitos de vainillas dulces de Brasil. Amado por todos los amantes que aman el amado desayuno.

### HONEY CHAI

A la mezcla ganadora de especias que ya conocés: canela, jengibre, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra, le sumamos miel, el toque dulce que hacía falta para que sea É-P-I-C-O.

## TÉ VERDE

### AYURVEDIC CHAI

té blanco de Kenia y té verde de Sri Lanka. Con notas de jengibre, cardamomo y clavos de olor. Combinado con ghee que redondea el sabor suave de su base.

### GREEN FOREST

El favorito de todos, por su frescura y su dejo frutal. Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosas. Con perfume a bosque. De verdad.

### SENCHA CHAMOMILE

Lo mejor de tres mundos: té sencha de Japón, té blanco de Kenia y flores de manzanilla española. Con un poquito de miel. De sabor dulce y delicado.

LATA 100GR. \$10900

LATA 50GR. \$6900

### DOUBLE DETOX

Cuando la vida te da limones... nosotros hacemos un blend bien power, de esos que cuestan dejar de tomar. 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.

### GREEN PASSION

Trocitos de piña, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula.

### TÉ ROJO

#### PIÑA OOLONG KING

Aromático y frutal. Con base de Oolong de hebras largas cosechadas en altura, con trocitos de piña. Naturalmente dulce.

#### 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.

### INFUSIONES

#### AFRICANA

Un postre hecho té. Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla, con cubitos de toffee. Dulce y entrador.

#### QUEEN MÁXIMA

Rooibos con láminas de zanahoria y rulos de naranja. De color intenso y sabor suave.

#### ROOIBOS CHAI

Combinamos rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra.

# ROCK YOUR MANGOS

El verano inspira y alegra.

Teníamos ganas de eso. Llega una carta especial con alguna receta de cada Tea alrededor del mundo que da felicidad.

Y otras nuevitas.

Y quien apareció por aquí y por allá?

El Mangouuu

Porque es sinónimo de sol, buena vida y buen humor. Subidón de energía y siempre lo encontramos cuando viajamos a México y Brasil. En Argentina también lo aman. Lo mismo aquí.

Días de sol son lo más, entonces baila mango baila.

¿NOS CUENTAS CÓMO TE FUE Y NOS AYUDAS A MEJORAR?

 @teaconnectioncl

 www.teaconnection.cl

PÍDENOS CUANDO QUIERAS POR RAPPI, UBER EATS O PEDIDOS YA.

LATA 100GR. \$10900

LATA 50GR. \$6900

TEACONNECTION



#### ARGENTINA

MONTEVIDEO	LACROZE	FAUHERO
URIBURU	LIBERTADOR	UNICENTER
SINCLAIR	CONDE	LOMITAS
SCALABRINI	ÁVALOS	ALTO ROSARIO
GOROSTIAGA	FORMOSA	CHACRAS PARK

#### CHILE

P. DE VALDIVIA  
ISIBORA  
PARQUE ARAUCO

#### MÉXICO

PARQUE MÉXICO

#### BRASIL

LORENA