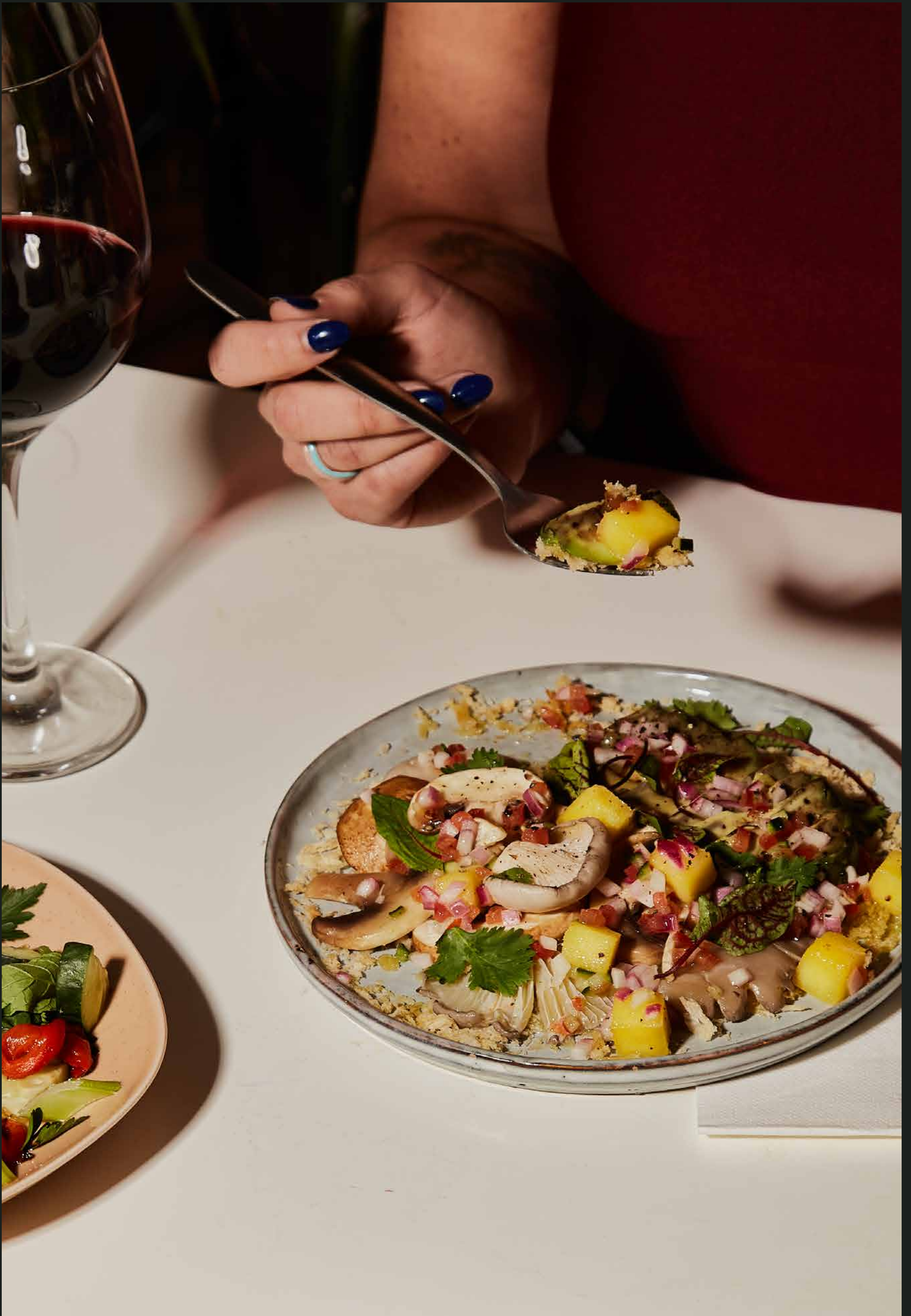


tea connection



un gran plan

Como juntarnos con gente que queremos.
Porque sí, conectando con eso. Tanto tiempo nos faltó, ahora se pone más lindo con días soleados y olor a jazmín. Noches de vinito en polera. Estamos acá para te sientas bien y disfrutes comer rico.

Comienza por conocer productores que solo piensan en calidad todos los días. Haciendo equipo con nosotros, que solo pensamos cómo hacer para que sabores y momentos sean especiales. Un gran plan es este tiempo para pasarla bien.

Eso nos da sentido y ojalá ayudemos a que el camino sea mejor.



vinos

"Trabajo en el mundo del vino desde muchos lados, desde su producción hasta su comunicación, con todo lo que hay en el medio incluido. Me importa mucho la trazabilidad del producto, entender cómo se hace y las historias e intenciones de las personas que están atrás. Y sobre todo, me importa que esos vinos sean muy ricos y generen interés y disfrute para quien lo tome."

Curaduría de vinos - Celina Bartolomé

TINTOS

BOUCHON CARMENERE | Valle del Maule · **\$16.300**

CASAS PATRONALES | Valle del Maule · **\$16.500**

PARCELA 7 VON SIEBENTHAL | Valle del Colchagua · **\$23.000**

CASAS DEL BOSQUE RESERVA PINOT NOIR
Valle de Casa Blanca · **\$13.600**

KOYLE DON CANDE CINSAULT | Valle de Itata · **\$17.400**

BLANCOS

KOYLE CUARZO SUAVIGNON BLANC
Valle del Colchagua Costa · **\$17.400**

GARCES SILVA AMAYNA SUAVIGNON BLANC
Valle de Leyda · **\$23.100**

CASAS DEL BOSQUE LA CANTERA SUAVIGNON BLANC
Valle de Casablanca · **\$18.500**

MATETIC CORRALILLO | Valle de Itata · **\$16.600**

KOYLE DON CANDE MOSCATEL | Valle de Itata · **\$17.400**

ROSADOS, NARANJOS Y ESPUMANTES

VIK LA PIU BELLE ROSE · **\$26.500**

BOUCHON EXTRA BRUT | Valle de Maule · **\$14.600**

FREIXENET BRUT | España · **\$15.600**

HAY COPAS Y MÁS · \$3.700

SUAVIGNON BLANC

CHARDONNAY

PINOT NOIR

MERLOT

CABERNET

CARMENERE



tragos y cervezas

PISCO SOUR · \$5.500

El clásico aperitivo.

SPRITZ · \$5.500

Biter de naranja, espumante, agua con gas.

MOJITO CUBANO · \$5.300

Ron, menta y lima.

GIN TONIC · \$5.800

Gin, agua y 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 neutro, jugo de mango, syrup de granada, generan una mezcla frozen.

UN BUEN VERMUTH · \$4.800

vermouth rosso + pink soda Mr Perkins.

JARRA DE SANGRÍA · \$13.800

COPA DE SANGRÍA · \$5.500

NEGRONI · \$5.500

Gin, vermouth rosso, Campari , cascarita de naranja.

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330cc. · \$3.800

AK DAMM | 330cc. · \$3.600

ESTRELLA DAMM | 330cc · \$3.800

CERVEZA TIRADA | 350cc. · \$3.600

CERVEZA TIRADA | 500cc. · \$4.500

TRAGOS SIN ALCOHOL

LEMON-TONIC · \$4.900

Limon sutil y limon ,menta fresca, pepino s y tónica.

Cinnamon Orange · \$4.900

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

PATAGONIA · \$4.900

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

bebidas

AGUAS DE FRUTA · \$3.200

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

JARRA DE LIMONADA · \$6.500

- Maracuyá
- Frutilla y frutos rojos

VASO DE LIMONADA · \$4.200

- Limón y menta
- Limón, menta y jengibre

CALIENTES

- Espresso \$2.100
- Macciato \$2.100
- Cortado \$2.100
- Doble espresso \$2.800
- Doble espresso cortado \$2.800
- Americano \$2.300
- Latte \$2.800
- Capuccino \$3.100
- Chocolate caliente \$3.100
- Mocaccino \$3.100

OTRAS

- Bebidas \$2.400
- Agua Mineral | Ultra purificada, amigable con el medio ambiente \$2.300

platitos

- ✔ * **POWER GUACAMOLE · \$6.600**
Guacamole extra rico hecho en casa + mex nachos maíz

- * **COME TO PAPA · \$5.200**
Papas doraditas horneadas con hierbas + dos dips: cream cheese de ciboulette y kétchup raw caseros.

- TARTAR DE ATÚN · \$9.100**
Fresco tartar de atún, cebolla morada, palta + un toque de menta, naranja con aderezo de mostaza, acompañada de mini tostaditas.

- ✔ * **HUMMUS VERDE · \$5.800**
Hummus de garbanzo y hierbas organicas, zanahorias, rabanitos, apio y nachos de maíz.

- * **HALLOUMI GRILLADO · \$9.400**
Un queso blanco originario de Chipre realizado de forma artesanal en Pichilemu. Muy similar a la mozzarella. Viene grillado con una salsa casera de mani y sesamo tostado y hierbas frescas. Imperdible.

- PALTA PLANCHADA Y CEVICHITO DE HONGOS · \$5.900**
Palta asada con cevichito de champis, mango, pepinos, tomate y hierbas. Bien fresca!

ricas y rápidas

- POKE VEGGIE DE QUINOA · \$6.900**
Quinoa con hierbas + palta, mango, hilos de zanahoria, rabanitos, champiñones, betarraga, edamames y cream chesse + mayonesa picante con flores de verano.

- POKE TERIYAKI · \$6.900**
Arroz de sushi + pollo teriyaki, palta, hilos de zanahoria y rabanitos + cream cheese con ponzu.

- QUICHE BROCOLIBRI · \$8.500**
De brocolis asados y queso brie. Viene con mini ensaladita de champis, rabanito y verdes de verano.

- QUICHE TARTANA · \$8.500**
De tomates cherries de colores organicos con albahaca, queso reggiano y cebollita morada asada + ensaladita de champis, rabanito y verdes de verano.



ensaladas

* POLLO Y BRIE · \$9.300

Pechuga de pollo horneada, queso brie, verdes orgánicos y zapallo italiano horneado con hierbas, crema de paltas y almendras

POKE DE SALMÓN BOWL · \$9.800

Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado, palta, huevo de campo mollet, hilos de betarraga, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.

* SALMÓN AHUMADO · \$11.200

Verdes de verano + Salmón ahumado + palta + huevo cremoso de gallina feliz + papines + alcaparras + creamcheese con eneldo y vinagreta de oliva limón.

ORIENTE MEKI · \$9.800

* Ensalada típica libanesa con pollo a la plancha, cherries, betarraga, pepino + vegetales verdes con aderezo de yogurt griego.

SIEMPRE BURRATA · \$10.900

* Burrata, palta, arvejas, cous cous, zapallo italiano con verdes de verano y semillas.

sandwich y wraps

Con papas doraditas o ensalada

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

Salmon ahumado, cream chesse, alcaparras, palta, eneldo, cebollitas encurtidas en pan baguel casero.

PORTO CHEESE BURGER · \$9.600

Hamburguesa de portobellos casera, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos, cebolla morada y súper mayo en pan de papa.

HOMEMADE BURGER · \$10.500

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

LOMO INCREÍBLE · \$9.900

Sándwich de lomo libre pastoreo, cebollita caramelizada, tomate, rúcula, huevo a la plancha, queso derretido nuestro super chimichurri y un toque de mayonesa.

platos de fondo

Elige tu propia aventura. Arma tu plato combinando un principal con su acompañamiento.

PROTEÍNAS

* MERLUZA AUSTRAL · \$10.900

* PECHUGA DE POLLO · \$9.200

A la plancha.

* SALMÓN GRILLADO · \$11.800

Fresco, jamás congelado. 220 grs.

* LOMO LISO · \$11.800

Filete libre pastoreo con salsa de champis, perejil y romero. 220grs.

ACOMPañAMIENTOS · \$3.300

* PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza y zanahoria.

♥ FRESCA ENSALADA

* ARROZ ORIENTE

Arroz aromático con nueces tostadas, pasas de uva, perejil y especias.

* COUSCOUS CON VEGETALES

Calabaza, zapallo italiano, pimentón rojo y verde, cebolla morada, pasas de uva rubias, menta, perejil, aderezo de oliva limón y almendras laminadas.

SOLOS

ÑOQUIS DE PAPA · \$9.900

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

PASTA CAPRESSE · \$9.900

Pasta penne, tomates, ajo, albahaca, salsa verde, boconccinos y panko crocante.

FETUCCINI CON SALMÓN · \$10.900

Salmón, limón, jengibre, eneldo, grana padamo, arvejititas, crema y panko.

RECOMENDADOS

TAQUITOS DE CAMARONES · \$12.500

Camarones, vegetales, pico de gallo con mango y guacamole acompañados con mayo picante.

SALTEADO DE LOMO · \$11.500

Filete en tiras con tomate fresco, cebolla morada, cebollín, cilantro con arroz integral y nuestra salsa de soja.

para chicos

+ vaso de agua de frutas!

QUIERO POLLITO · \$7.900

Pechugas de pollo a la plancha con papas doraditas al horno.

BAILA PASTA · \$7.900

Noquis de papa + salsa pomodoro con un toque de crema y quesito parmesano.

algo dulce

VOLCÁN DE CHOCOLATE · \$5.400

IM-PER-DI-BLE con helado de chocolate.

CRUMBLE DE MANZANA · \$5.400

Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba con helado de vainilla.

TRES LECHEs · \$5.400

Nuestra versión del clásico, en frasco.

SÚPER BROWNIE · \$5.400

Salé con helado de vainilla.

TIRAMISÚ · \$5.400

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

AL RICO WAFFLE · \$5.400

Waffle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS “EL TOLDO AZUL” · \$5.400

domos

DOMO CHOCO · \$4.800

Mousse de creamcheese con corazón de frutos rojos bañado en chocolate bitter.

DOMO MARACUYÁ · \$4.800

Mousse de creamcheese con un gran corazón de maracuyá.

