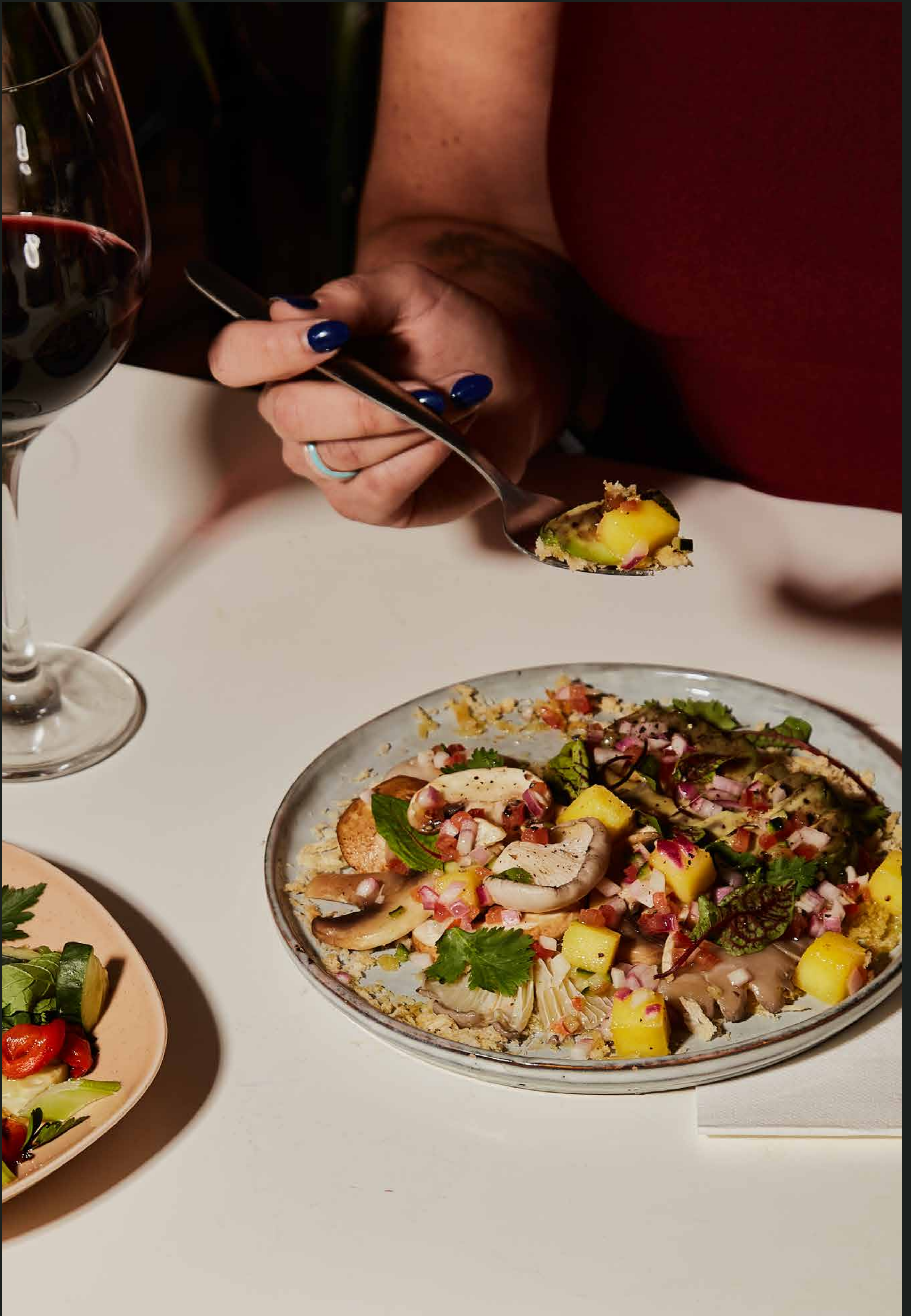


# tea connection



*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 CINSALUT | 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**

TERRAPURA · **\$3.700**

SUAVIGNON BLANC · **\$3.700**

CHARDONNAY · **\$3.700**

PINOT NOIR · **\$3.700**

MERLOT · **\$3.700**

CABERNET · **\$3.700**

CARMENERE · **\$3.700**



# 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.

## CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330cc. · \$3.800

AK DAMM | 330cc. · \$3.600

ESTRELLA DAMM · \$3.800

CERVEZA TIRADA | 350cc. · \$3.600

CERVEZA TIRADA | 500cc. · \$4.500

## 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 chesse 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.

**BRUSQUETA DE MAR · \$8.900**

Pan de campo, tomates, anchoas italianas, pesto verde, rucula, albahca y alcaparras.

\* **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, zanahorias, rabanitos, champiñones, betarraga, edamames y cream chesse + mayonesa picante con flores de verano.

**POKE TERIYAKI · \$6.900**

Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, rabanitos, cream chesse, mix de semillas y salsa ponzu.

**QUICHE DE HINOJOS · \$8.500**

Con queso derretido y cebollitas caramelizadas, con ensalada de champiñones, rabanitos 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, cream chesse, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga y arroz acompañado de soja y sésamo. Para el antojo de sushi.

\* **DE ATÚN SELLADO · \$12.900**

Atún sellado con sesamo, tabule de quinoa roja con hierbas, garbanzos especiados, choclo, tomatitos cherries organicos y rúcula con aderezo de oliva y 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.

**FILETE INCREÍBLE · \$9.900**

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

# platos de fondo

Cada fondo incluye un el acompañamiento que prefieras o sumar uno extra por \$3.300

## PROTEÍNAS

- \* MERLUZA AUSTRAL · \$14.200
- \* PECHUGA DE POLLO · \$12.500  
A la plancha.
- \* SALMÓN GRILLADO · \$15.100  
Fresco, jamás congelado. 220 grs.
- \* LOMO LISO · \$15.100  
Filete libre pastoreo con salsa de champis, perejil y romero. 220 grs.

## ACOMPÑAMIENTOS

- \* PURÉ DE HORTALIZAS  
De papa, calabaza y zanahoria.
- 🍌 FRESCA ENSALADA
- \* ARROZ ORIENTE  
Arroz aromático con nueces tostadas, pasas de uva, perejil y especias.
- \* COUS COUS CON VEGETALES  
Calabaza, zapallo italiano, pimentón rojo y verde, cebolla morada, pasa de uva rubias, menta, perejil, aderezo de oliva limón y almendras laminadas.

## PASTAS

### ÑOQUIS DE PAPA · \$9.900

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

### PASTA CORTA · \$9.900

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

### PASTA CON SALMÓN · \$10.900

Salmón, limón, jengibre, eneldo, fettuccini, grana padamo, arvejas, 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.

## 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



# 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

## OTRAS

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