

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.





All day *brunch*

Elegí el que más te gusta + café, té o agua de frutas ;)

BRUNCH SALMON

Salmón ahumado + huevos revueltos + mix de cherrys y palta con oliva + queso brie + tostones con mermelada y cream cheese + yogurt con frutas de estación.

BRUNCH PLANCHADO

Croissant tostado con jamón de pavo y queso + huevos revueltos + mix de cherrys y palta con oliva + tostón de pan con semillas + yogurt con frutas de estación y granola.

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictinos + palta con oliva + hummus + queso brie + tostones de pan casero con mermelada y cream cheese + yogurt griego con frutas de estación.

\$14.900



desayunos y tardes

Elije el que más te gusta. Súmale te, café o agua de frutas por \$1.500

CANASTA DE PANES · \$6.200

Tostón de pan blanco y tostón de semillas, croissant recién horneada, cream cheese junto a nuestras increíbles mermeladas caseras.

AVOCADO TOAST · \$6.200

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

HUEVOS REVUELTOS · \$5.800

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

WAFFLE TENTACIÓN · \$6.500

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

SALMON TOAST · \$7.900

Salmón ahumado, queso brie, palta, rúcula y cream cheese sobre tostón de semillas.

SALUDABLE · \$5.800

Yogur natural, miel orgánica, granola casera con frutos secos, kiwi, plátanos y frutillas frescas.

MELT SANDWICH · \$6.900

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

CROISSANT DE OMELETTE · \$6.800

Croissant tostado de omelette, rúcula y tomate.

CROISSANT PLANCHADO · \$6.700

Croissant tostado con jamon de pavo y queso.

* CHÍA PUDDING · \$5.800

Chía activada con leche de coco, mangos y frutillas bien frescos, chips de coco y almendras tostadas + un dip de salsa de frutos rojos.

*libre de gluten ♻️vegano

hay cosas ricas

BROWNIE HÚMEDO · \$3.500

Con almendras.

SCON DE LA ABUELA · \$3.800

Con mermelada casera.

COOKIE DE AVENA COCO Y LIMÓN · \$2.900

COOKIE DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS · \$2.900

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS · \$3.100

MEDIALUNA · \$1.700

CARROT CAKE · \$3.800

nuestras tortas

CHOCOTORTA · \$4.900

Clásica e imbatible.

CHEESECAKE · \$4.900

Clásica, con salsa de frutos rojos.

KEY LIME PIE · \$4.900

TORTA VICTORIA · \$4.900

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

CARROT CAKE · \$4.900

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

ALEMANA DE MATCHA · \$5.200

Cheesecake de matcha japo con buen helado de vainilla.

SALTCARAMEL TARTA · \$5.200

Tarta con mousse de caramelo salado y maní tostado con mousse de bitter y crema batida.



*libre de gluten ♻️vegano

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.

SUPER BROWNIE · \$5.400

Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ · \$5.400

Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

AL WAFFLE · \$5.400

Wafle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS · \$5.400





bebidas

LICUADOS · \$4.200

Combinados de dos frutas que más te gusten + la base que elijas.

RECOMENDADOS · \$4.600

- Détox: mango, naranja, espinaca y apio.
- Plátano: mango y naranja.
- Zanahoria: naranja y frutilla.

AGUA DE FRUTAS · \$3.200

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

LIMONADA · \$4.200

- Limón, menta y jengibre.
- Limón y menta.

JARRAS DE LIMONADA · \$6.500

- Maracuyá y menta.
- Frutilla y frutos rojos.

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

Capuchino · \$3.100

Chocolate Caliente · \$3.100

tea lattes

POWER MATCHA LATTE · \$4.400

Matcha original de Kioto + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.

▼ TURMERIC GOLDEN TEA LATTE · \$4.400

Leche de almendras, cúrcuma, te Orange Oolong + miel de palma.

frozen teas

FORZEN MATCHA LATTE · \$4.200

Matcha de Kioto, vainilla, leche descremada y hielo.

PIÑA KING · \$4.400

Té One love verde, frutillas y piña.

DOUBLE ORANGE · \$4.400

Te Orange Oolong, jugo de naranja exprimido, pulpa de maracuyá y jengibre.

otras

BEBIDAS · \$2.400

AGUA MINERAL · \$ 2.300

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.

JUGO DE NARANJA · \$ 4.500

nuestros tés

TÉ NEGRO · \$2.800

ALMOND TOFFEE

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee los ingredientes que lo hacen irresistible, láminas de almendras y semillas de pistachos tostadas.

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.

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.

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.

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.

INDIAN CHAI

Blend original de la India. Té negro con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Especies dulces y picantes combinadas para sorprender. De los preferidos por quienes exploran nuevos sabores, no apto para aburridos.

HONEY CHAI

A la mezcla ganadoras de especias que ya conoces, 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 · \$2.800

GREEN FOREST

Base de té verde de Yunnan, China, con arándanos rojos enteros y pétalos de rosa. Con perfume a bosque encantado. Fresco y frutal. De los más elegidos para ingresar al mundo del té verde.

SENCHA CHAMOMILE

Té verde Sencha y té blanco de Kenia con flores de manzanilla española y miel. Digestivo, relajante.

AYURVEDIC CHAI

Para armonizar cuerpo y mente. Base de té blanco de Kenia y té verde con especias de Sri Lanka, equilibradas 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

Cuando la vida te da limones.... Nosotros hacemos un blend bien power, de esos que cuestan dejar de tomar. Combinamos un té verde bien intenso con cascaritas de limón y ginseng, jengibre y lemongrass y canela. Bien cítrico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto, caliente o bien frío.

Algunos tés de momento pueden estar en falta, a punto de ingresar. Consultanos por favor disponibilidad cuando estés eligiendo.

nuestros tés

TÉ ROJO · \$2.800

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. Muy aromático. De sabor complejo y cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para cerrar una cena.

ARABIS

Base de Oolong, pétalos de caléndula, pimpollos de rosas amarillas y perfume de limones del mediterráneo. Acelera el metabolismo.

PIÑA OOLONG KING

Aromático y frutal. Con base de Oolong de hebras largas seleccionado de cosecha en altura, con trocitos de ananá. Naturalmente dulce, muy sentador para después de las comidas.

INFUSIONES · \$2.800

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 toffees. 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 tés de momento pueden estar en falta, a punto de ingresar. Consultanos por favor disponibilidad cuando estés eligiendo.