

tea connection

# Festín *de* invierno

NUEVA TEMPORADA

CARTA OTOÑO / INVIERNO '23



En Tea nos gusta vernos como conectores de gente en movimiento, en estado de creatividad.

Conectando productores en el campo, con personas como vos 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.





## *All day brunch*

### **BRUNCH SALMÓN**

Salmón ahumado + huevos revueltos + 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 + cherrys y palta con oliva + tostón de pan con semillas + yogurt con frutas de estación y granola.

### **BRUNCH HUEVOS**

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

**\$14.900**

**Solo fines de semana**



# Desayunos y tardes

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

## CANASTA DE PANES · \$6.200

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

## AVOCADO TOAST · \$6.700

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

## HUEVOS REVUELTOS · \$6.000

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

## TOSTON PALTA, SALMON Y HUEVO · \$8.400

Palta, huevos revueltos y salmon ahumado en toston de pan de semillas.

## SALUDABLE · \$6.700

Yogurt 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 · \$7.000

Croissant tostado de omelette, rúcula y tomate.

## CROISSANT DE PLANCHADO · \$6.900

Croissant tostado con jamón de pavo y queso.

## \*🍌 CHÍA PUDDING · \$6.300

Chía activada con leche de coco y almendras, platano, mantequilla de mani y chips de chocolate.

## HUEVOS SHAKSHUKA · \$7.000

Huevos de gallina feliz cocinados en salsa pomodoro, con ricota, palta y tostaditas.

# Hay cosas ricas

**BROWNIE HÚMEDO · \$3.500**

Con almendras.

**SCON DE LA ABUELA · \$3.800**

Con mermelada casera.

**QUEQUE DE YOGUR Y CLEMENTINA · \$3.100**

**QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS · \$3.100**

**ALFAJOR DE FRAMBUESA · \$4.500**

**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.

**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.

# Nuestras tortas

**CHEESECAKE · \$4.900**

Clásica, con 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.

**TORTA DE MANZANA RUSTICA · \$4.900**

**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.

# Algo dulce

**VOLCÁN DE CHOCOLATE · \$5.400**

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

**STRUDEL DE MANZANA · \$5.400**

Con helado.

**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.

**HELADOS · \$5.400**

# Bebidas

## LICUADOS · \$4.500

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

## RECOMENDADOS · \$4.800

- Detóx: mango, naranja, espinaca y apio.
- Frutos Rojos y jengibre.
- 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 · \$4.500

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

## JARRA DE LIMONADA · \$7.500

- Maracuyá.
- Frutilla y frutos rojos.

## CALIENTES

- Espresso \$2.500
- Macciato \$2.500
- Cortado \$2.500
- Doble Espresso \$2.800
- Americano \$2.700
- Latte \$3.100
- Capuccino \$3.500
- Chocolate Caliente \$3.700
- Mocaccino \$3.100

## TEA LATTE · \$4.400

- Power Matcha Latte  
Matcha + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.
- Wonder Chai  
Té indian chai, espuma de leche, syrup de anís, azúcar especiada, cascarita de naranja.
- Berry & mocca  
Té blueberry, espuma de leche, syrup de frutilla, rulos de chocolate.

## FROZEN TEAS

- Frozen Matcha Latte \$4.400  
Matcha, vainilla, leche descremada y hielo.
- Double Orange \$4.400  
Té Orange Oolong, jugo de naranja exprimido, pulpa de maracutá y jengibre.

## OTRAS

- Bebidas \$2.400
- Agua mineral \$2.300  
Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.
- Jugo de Naranja \$4.500

# Nuestro té en hebras

## **TÉ NEGRO · \$2.800**

### **ALMOND TOFFE**

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 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.

## **TÉ VERDE · \$2.800**

### **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.

### **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, 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**

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 lemongras y canela. Bien cítrico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto, caliente o bien frío.

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

# Nuestro té en hebras

## **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 costo

### **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.

tea connection

# Festín *de* invierno

NUEVA TEMPORADA

CARTA OTOÑO / INVIERNO '23

