

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 tu 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 natural con arándanos y granola.

BRUNCH PLANCHADO

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

BRUNCH HUEVOS

Huevos estilo benedictos + palta con oliva + hummus + queso brie + tostones de pan casero con mermelada y cream cheese + yogurt natural con arándanos y granola.

\$14.900

Todos los días.



Desayunos y tardes

Elige 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

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.

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.

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.
- Naranja, plátano y mango

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

