

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.



# Menú Fechas Patrias

## EMPANADAS PATRIAS

2 empanadas patrias, puedes elegir capresse con mozzarella y pesto de albahaca o empanada de carne y vegetales

+

## PASTEL DE CHOCLO

Nuestra versión del clásico, pastelera de choclo con base estofado de filete, con vegetales y albahaca.

+

## COPA DE HELADO el TOLDO azul

Terremoto: piña, granadina y vino pipeño o  
Huesillo: clásico chileno

\$18.000





## *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.**



## Menú *del día*

**\$11.500**

**LUNES:** Poke Salmón.

**MARTES:** Lasagna.

**MIÉRCOLES:** Ensalada de pollo y brie.

**JUEVES:** Gratin de choclo.

**VIERNES:** Chicken wrap con papas.

+ agua de frutas.

+ bocado de fruta o café.

Se puede agregar sopita por \$2500.

Solo de lunes a viernes



## Platitos

🍴 **POWER GUACAMOLE** · \$7.200

\* Guacamole hecho en casa + mex nachos de maíz.

\* **COME TO PAPA** · \$5.600

Papas doraditas horneadas con hierbas + dos dips: cream cheese con ciboulette y ketchup raw casero.

**HUMMUS CON HONGOS** · \$7.200

Hummus con champis asados y un toque de miel, ralladura de limon, aceite de mani con chips caseros.

**BRIE CON CHUTNEY** · \$9.800

Queso brie con chutney de tomates, tostaditas, almendras y rucula.

**PALTA ASADA CON CAMARONES** · \$8.200

Palta y camarones asados, salsa criollita con morron, tomate y cebolla. Sale con cilantro, oliva con crema de choclo y algo de tabasco.

**TARTAR DE ATÚN** · \$10.400

Fresco tartar de atún, cebolla morada, palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de mini tostaditas.

## Ricas y rápidas

**POKE TERIYAKI** · \$6.900

Arroz de sushi + pollo teriyaki, palta, hilos de zanahoria y rabanitos + cream cheese con ponzu.

**QUICHE DE CALABAZA ASADA Y QUESO** · \$6.900

Con ensaladita de mix de verdes, tomatitos y aderezo de oliva y limón.

**SOPA DE CALABAZA ASADA & CURRY** · \$6.900

Sopa de calabaza y vegetales con curry, jengibre y leche de coco. Viene con toston de espinaca y quesito gratinado.

**EL CLÁSICO DE LENTEJITAS** · \$6.900

Lentejas baby, zanahorias, calabaza, papa, muchos vegetales y especias.

# Ensaladas

## **POLLO & BRIE · \$10.900**

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

## **POKE DE SALMÓN · \$10.500**

Bowl Salmón desmenuzado cocido a baja temperatura, palta, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga, cream cheese, un toque de cebollin, cilantro, sobre arroz de sushi.

## **\* SALMÓN AHUMADO · \$11.800**

Salmón ahumado, palta, huevo cremoso de gallina feliz, papines y alcaparras, verdes orgánicos con creamcheese con eneldo y vinagreta de oliva limón.

## **ENSALADA ORIENT VEGAN · \$8.900**

Ensalada con calabazas y brócolis horneados, palta, cilantro, kale horneado, arroz de coliflor, verdes orgánicos, repollo colorado, garbanzos al curry, semillas de zapallo, aderezo de oliva y limón.

# Sandwiches y wraps

Con papas doraditas o ensaladita

## **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**

Salmón ahumado, cream cheese de eneldo, palta y rúcula fresca en pan de bagel casero.

## **SANDWICH CAMARON · \$11.500**

De camarones salteados con palta, coleslaw, lechuga, en nuestro pan de papas casero. Un poquito picante.

## **PORTO ITALIANA · \$9.600**

Hamburguesa de portobello con tomate, palta, verdes orgánicos y cebollitas caramelizadas en pan de papa casero.

## **HOMEMADE BURGER · \$12.300**

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

# Platos de fondo

Podés acompañar tu proteína con el acompañamiento que prefieras por \$3.300.

## PROTEÍNAS

\* **MERLUZA AUSTRAL · \$10.900**

A la plancha.

\* **PECHUGA DE POLLO · \$9.200**

A la plancha.

\* **SALMÓN GRILLADO · \$11.800**

Fresco, jamás congelado. 220 grs.

\* **LOMO LISO · \$14.800**

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

## ACOMPañAMIENTOS · \$3.300

\* **PURÉ DE HORTALIZAS**

De papa, calabaza y zanahoria.

\* **RICA ENSALADA**

Mix de verdes, tomatitos, zanahoria, choclo y palta.

**ARROZ VERDE**

Arroz jazmín con muchas espinacas a la crema y hongos.

**FRESCA ENSALADA**

## NUESTROS RECOMENDADOS

**ÑOQUIS CON BURRATA · \$10.500**

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

**CAMARONES THAI · \$10.800**

O moqueca, como también la conocen. Camarones al wok con leche de coco, especias y vegetales. Todo sobre arroz aromático.

**LASAGNA · \$9.500**

Lasagna de espinacas, ricota, berenjenas asadas, salsa de tomate, con queso mozzarella y gratin de bechamel.

**GRATÍN DE CHOCLO · \$9.500**

Nuestra version del clasico, pastelera de choclo con base estofado de filete y vegetales. Sale gratinado.

**FETUCCINI CON SALMÓN · \$10.900**

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

# Para niños

Hasta 12 años.

**ÑOQUIS · \$7.900**

+ vaso de agua de frutas!

**HAY POLLITO · \$7.900**

Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas.

\*libre de gluten    ♻️vegano

# Algo dulce

## VOLCÁN DE CHOCOLATE

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

## STRUDEL DE MANZANA

Con helado

## TRES LECHE

Nuestra versión del clásico, en frasco.

## SUPER BROWNIE

Sale con helado de vainilla.

## TIRAMISÚ

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 · \$6.500

- 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 tés 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.