

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.



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.