

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.

Vinos

"Trabajo en el mundo del vino desde muchos lados, desde su producción hasta su comunicación, con todo lo que hay en el medio incluido. Me importa mucho la trazabilidad del producto, entender cómo se hace y las historias e intenciones de las personas que están atrás. Y sobre todo, me importa que esos vinos sean muy ricos y generen interés y disfrute para quien lo tome."

Curaduría de vinos - Celina Bartolomé

TINTOS

BOUCHON CARMENERE | Valle del Maule · **\$16.300**

CASAS PATRONALES | Valle del Maule · **\$16.500**

PARCELA 7 VON SIEBENTHAL | Valle del Colchagua · **\$23.000**

CASAS DEL BOSQUE RESERVA PINOT NOIR
Valle de Casa Blanca · **\$13.600**

KOYLE DON CANDE CINSAULT | Valle de Itata · **\$17.400**

BLANCOS

KOYLE CUARZO SUAVIGNON BLANC
Valle del Colchagua Costa · **\$17.400**

GARCES SILVA AMAYNA SUAVIGNON BLANC
Valle de Leyda · **\$23.100**

CASAS DEL BOSQUE LA CANTERA SUAVIGNON BLANC
Valle de Casablanca · **\$18.500**

MATETIC CORRALILLO | Valle de Itata · **\$16.600**

KOYLE DON CANDE MOSCATEL | Valle de Itata · **\$17.400**

ROSADOS, NARANJOS Y ESPUMANTES

VIK LA PIU BELLE ROSE · **\$26.500**

BOUCHON EXTRA BRUT | Valle de Maule · **\$14.600**

FREIXENET BRUT | España · **\$15.600**

HAY COPAS Y MÁS · \$3.700

SUAVIGNON BLANC

CHARDONNAY

PINOT NOIR

MERLOT

CABERNET

CARMENERE

Cervezas y tragos

PISCO SOUR · \$5.500

El clásico aperitivo.

SPRITZ · \$5.500

Biter de naranja, espumante, agua con gas.

MOJITO CUBANO · \$5.300

Ron, menta y lima.

GIN TONIC · \$5.800

Gin, agua y tónica.

RAMAZZOTTI · \$5.500

Aperitivo italiano, espumante brut y agua con gas.

MAGENTA · \$5.900

Base de delicioso Pisco Sour, kiwis macerados y reducción de arándanos.

WINE GINGER & LIME · \$5.500

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

ALBAHACA PASSION · \$5.500

Pisco, extracto de maracuyá, toques de lima y albahaca, y arándanos macerados.

CUBA CONNECTION · \$5.500

Nuestra versión del Mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.

MANGO FUSIÓN · \$5.900

Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada, generan una mezcla frozen.

UN BUEN VERMUTH · \$4.800

vermouth rosso + pink soda Mr Perkins.

JARRA DE SANGRÍA · \$13.800

COPA DE SANGRÍA · \$5.500

NEGRONI · \$5.500

Gin, vermouth rosso, Campari , cascarita de naranja.

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM INEDIT | 330cc. · \$3.800

AK DAMM | 330cc. · \$3.600

ESTRELLA DAMM | 330cc · \$3.800

CERVEZA TIRADA | 350cc. · \$3.600

CERVEZA TIRADA | 500cc. · \$4.500

TRAGOS SIN ALCOHOL

LEMON-TONIC · \$4.900

Limon sutil y limon ,menta fresca, pepino s y tónica.

Cinnamon Orange · \$4.900

Naranja y limon con una reducción de la casa de canela y agua con gas.

PATAGONIA · \$4.900

Frambuesas maceradas , menta fresca , naranjas y pink soda Mr Perkins.

Bebidas

AGUAS DE FRUTA · \$3.200

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

VASO DE LIMONADA · \$4.200

- Limón y menta
- Limón, menta y jengibre

CALIENTES

- Espresso \$2.500
- Macciato \$2.100
- Cortado \$2.500
- Doble espresso \$2.800
- Doble espresso cortado \$2.800
- Americano \$2.700
- Latte \$3.100
- Capuccino \$3.500
- Chocolate caliente \$3.700
- Mocaccino \$3.100

OTRAS

- Bebidas \$2.400
- Agua Mineral | Ultra purificada, amigable con el medio ambiente \$2.300

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 kétchup 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.

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.
- FIDEOS CON ALBHACA**
Fideitos con crema de albhaca.

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

Pechugitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas.

*libre de gluten ♻️vegano

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.

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