



# ROCK YOUR MANGOS

TEACONNECTION



# ALL DAY BRUNCH

TODO LO MÁS RICO DE  
NUESTROS CLÁSICOS.

TOSTONES DE SEMILLAS, SALMÓN AHUMADO,  
HUEVOS REVUELTOS, PALTA FILETEADA, HUMMUS  
CASERO, DÚO DE QUESO BRIE Y EDAM +  
YOGURT NATURAL CON GRANOLA Y MIEL +  
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y QUESO CREMA.  
TODOS LOS ANTOJOS JUNTOS.

---

**\$12900**

# DESAYUNOS & ONCES

Todo lleva té en hebras o café, para comenzar bien el día o para disfrutar la tarde

## CON TOSTADAS **\$5900**

Canasta de nuestra variedad de panes horneados + cream cheese + nuestras increíbles mermeladas caseras.

## AVOCADO TOAST **\$6600**

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

## HUEVOS REVUELTOS **\$6200**

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

## WAFLE TENTACIÓN **\$6700**

Gran waffle belga calentito + ultra tentación con manjar + platano + frutillas + crema batida + salsa de chocolate y almendras.

## SALMÓN AL PASO **\$8100**

Salmón ahumado + huevo cremoso de gallina feliz + palta + cream cheese de eneldo sobre base de baguel.

## SALUDABLE **\$5900**

Yogurt natural + miel orgánica + nuestra granola casera con frutos secos enteros y frutas de estación.

## MELT SANDWICH **\$7100**

Tostado de queso calentito y palta, sellado a la plancha en pan de semillas casero.

## \* SALMÓN KETO BOWL **\$8500**

Salmón ahumado + palta + espinacas y champignones salteados + huevo de gallina feliz. Rico para un gran día.

# HAY COSAS RICAS

Para todo el día.

**BROWNIE HÚMEDO  
CON ALMENDRAS \$3100**

**SCONS DE LA ABUELA \$3500**  
Súper ricos, con mermelada casera.

**COOKIE GRANOLA \$2600**

**COOKIE TRES  
CHOCOLATES \$2600**

**QUEQUE DE LIMÓN  
Y AMAPOLAS \$2800**

**MEDIALUNA \$1500**

**CARROT CAKE \$3100**

• **MUFFIN VEGANO \$2800**

## NUESTRAS TORTAS

Todas caseras.

**CHOCOTORTA \$4200**  
Clásica e imbatible.

**CHEESECAKE CON  
FRUTOS ROJOS \$3900**

**KEY LIME PIE \$3900**

Avocado  
Toast



# BEBIDAS

## LICUADOS \$3500

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

## RECOMENDADOS \$3800

Detox: Mango, naranja, espinaca y apio.  
Platano, mango y naranja.  
Zanahoria, naranja y frutilla.

## AGUAS DE FRUTA \$2700

Agua de maracuyá, tilo y naranja.  
Agua de mango, naranja y jengibre.  
Agua de limón, manzana, menta y cedrón.  
Piña, frutilla y limón sutil.

## JARRA DE LIMONADA DE MARACUYÁ \$4500

## LIMONADA \$3500

Limón y menta.

## LIMONADA CON JENGIBRE \$3500

Limón, menta y jengibre.

## CALIENTES

Espresso \$1500

Macchiato \$1500

Cortado \$1500

Doble Espresso \$2000

Doble Espresso cortado \$2200

Latte \$2500

Capuccino \$3000

Chocolate caliente \$3200

## TEA LATTES

Espumosos y calentitos

## Power Matcha Latte \$3800

Matcha original de Kyoto + leche descremada, endulzado con una pizca de miel.

## Caramel \$3800

Té africana + leche descremada + leche condensada con salsa de dulce de leche.

## Sunny Vainilla \$3800

Té Sweet Vainilla + leche de coco + leche descremada + syrup de vainilla.

## FROZEN TEAS

## Frozen Matcha Latte \$3600

Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.

## Double Orange \$3600

Orange Oolong, jugo de naranjas exprimidas, pulpa de maracuyá y jengibre.

## OTROS

Agua Mineral \$1500

Jugo de naranja \$3500

Bebidas \$1800

## Limonada de Maracuyá



## PARA PICAR

\* **COME TO PAPA** **\$4900**  
Papas doraditas horneadas con especias + dos dips: Cream Cheese con ciboulette y kétchup raw casero.

\* **POWER GUACAMOLE** **\$5900**  
Guacamole extra rico hecho en casa con nuestros "mex nachos" de maíz para acompañar.

**CEVICHE** **\$8100**  
Para todo el día, o una tardecita con un rico vino. Camarones + mango + tomate + cebollita y pepinos con palta, chips de batata, limón y gotitas de tabasco.

**PAPAS HUANCAÍNA** **\$5800**  
No falla nunca pero nunca: papines + huancaína de ají amarillo peruano + huevo cremoso de gallina feliz y algo de cilantro (¡Ojo que pica!).

**TARTAR DE ATÚN** **\$8500**  
Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza. Acompañado con mini tostaditas.

## ENSALADAS

\* **POLLO & BRIE** **\$8500**  
Pechugas a la plancha + queso brie + mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas, crema de palta y almendras.

**POKE SALMÓN BOWL** **\$8700**  
Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado + palta + cebollín + cream cheese + huevo cremoso de gallina feliz + hilos de betarraga y arroz acompañado de soja y sésamo. Para antojo de sushi.

\* **SALMÓN AHUMADO** **\$8900**  
Mix de verdes + huevo cremoso de gallina feliz + salmón ahumado + palta + papines + alcaparras + cream cheese con eneldo con vinagreta de olvida y limón.

**BOA FETA** **\$7900**  
Directo de TeaConnection SanPa la más colorida & feliz. Queso de cabra + quinoa roja + chips de pan pita + tomatitos cherrys + pimientos asados + choclo + repollo colorado + verdes de verano y granola picante con emulsión de palta y limón.

## RICAS & RÁPIDAS

**SOPA DE CALABAZA CON TOSTON** **\$5500**  
Sopa de calabaza especiada con jengibre y leche de coco + toston de pan de semillas con queso en hebras gratinado.

**QUICHE DE PUERROS ASADOS** **\$5500**  
Quiche de puerros y cebollas asadas con hierbas acompañada con una ensaladita de mix de verdes, choclo y tomatitos.

● **POKE VEGGIE** **\$5500**  
Arroz de sushi + palta + mango + rabanitos (y sus brotes!) + zanahorias con cebollín, mayo picante y mix de semillas. Acompañado con nuestra salsa Ponzu. Un sushi hecho poke y 100% veggie.

**POKE TERIYAKI** **\$5500**  
Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, cebollín, rabanitos, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.



# PLATOS FUERTES

Elige tu propia aventura. Armá tu plato combinando un principal con su acompañante.

## PRINCIPALES

- \* **MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA** **\$8100**  
Con nuestro aderezo gribiche.
- \* **PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA** **\$8100**
- PORTO AL PLATO** **\$7900**  
Increíbles hamburguesas de portobellos al plato grilladas con quesito derretido.
- \* **ATÚN A LA PLANCHA** **\$10800**
- \* **SALMÓN GRILLADO** **\$10800**
- \* **LOMO LISO** **\$14500**  
De libre pastoreo.

## PARA ACOMPAÑAR — \$3100

- PURÉ DE HORTALIZAS**  
De papa, calabaza y zanahoria. Como hacía mamá
- FRESCA ENSALADITA**  
Mix de verdes, choclos, cherry, palta, zanahoria, con aderezo de oliva y limón.
- PAPINES ENCANTO**  
Papines + zapallo italiano + aderezo de mayo y limón, con un toque de eneldo fresco. Sinónimo de encanto (de verdad).
- HUMMUS VERDE**  
De garbanzo con hierbas + bastoncitos de zanahoria y apio. Sale con Mex nachos.
- SLOW SUMMER**  
“La” ensalada de verano, súper fresca con kale + repollo + zanahoria + rabanito + apio + arvejas + menta + un riquísimo aderezo slaw.

## ÑOQUIS **\$8500**

De papas, con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y queso parmesano.

## SALTEADO DE LOMO **\$11800**

Filete en tiras con tomate fresco, cebolla morada, cebollin, cilantro y arroz integral, con nuestra salsa de soja.

## PAD THAI **\$9500**

Camarones grillados con fideos de arroz + zanahoria + porotos verdes + cebollín y dientes de dragón. Con un toque final de cilantro y maní tostado.

## SANDWICHES & WRAPS

## POSTRES

### VOLCÁN DE CHOCOLATE **\$4900**

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

### CRUMBLE TIBIO **\$4900**

Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba, con helado de vainilla.

### TRES LECHES **\$4900**

Nuestra versión del clásico, en frasco.

### TIRAMISÚ **\$4900**

Felicidad italiana, hecha en postre. Receta propia.

### SUPER BROWNIE **\$4900**

Sale con helado de vainilla.

### AL RICO WAFLE **\$4900**

Wafle recién horneado con helado de chocolate.

### HELADO **\$4900**

el  
**TOLDO**  
azul  
HELADERÍA ARTESANAL

### CHICKEN WRAP **\$7900**

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Pollo marinado en mostaza algo dulce, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas + palta + aderezo de mayonesa de albahaca con nuestras papas horneadas.

### BAGEL DE SALMÓN **\$9500**

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Salmón ahumado, cream cheese, alcaparras, palta, eneldo, cebollitas encurtidas, en un increíble pan bagel casero.

### DE PORTOBELLOS **\$8900**

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Hamburguesa vegana 100% de portobellos, queso cheddar vegano, tomate, pepinillos y nuestra mayo picante en pan de hamburguesa vegano. Un camino de ida.

### HOMEMADE BURGUER **\$9500**

(CON PAPAS O MINI ENSALADITA)  
Hamburguesa casera de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, pepinos, super mayo, en pan de hamburguesa.

# VINOS

Buscamos bodegas de todo el país con proyectos innovadores, pero más que nada vinos ricos. Animate a encontrar el tuyo y pasala bien. Salú!

## TINTOS

<b>BOUCHON</b> Carmenere Valle del Maule	\$9900
<b>APALTAGUA EVERO</b> Carmenere Valle de Colchagua	\$14300
<b>CASAS PATRONALES</b> Cabernet Sauvignon Valle del Maule	\$9900
<b>CASAS DEL BOSQUE</b> Cabernet Sauvignon Valle de Casablanca	\$11900
<b>BOUCHON CANTO SUR</b> Valle del Maule	\$11500
<b>PARCELA 7 ENSAMBLAJE</b> Valle Aconcagua	\$16900

## HAY COPAS Y MÁS

<b>ESPUMANTE CATEDRAL BRUT</b>	\$2500
<b>VINO POR COPA</b>	\$3900

## BLANCOS

<b>SANTA EMA SELECT TERROIR</b> Suavignon Blanc	\$9900
<b>BOUCHON</b> Chardonnay Valle del Maule	\$9900

## ROSADOS Y ESPUMANTES

<b>BOUCHON ROSE</b> Cabernet Sauvignon	\$9900
<b>FREIXENER</b> Cordon Negro 200cc	\$4200
<b>CATEDRAL BRUT</b>	\$9900
<b>DOGMA</b>	\$10500

## CERVEZA

<b>ESTRELLA DAMM INEDIT</b> 330CC	\$3500
<b>ESTRELLA DAMM</b> 330CC	\$3500
<b>A.K. DAMM</b> 330CC	\$3300
<b>CERVEZA TIRADA</b> 350CC	\$3100
<b>CERVEZA TIRADA</b> 500CC	\$3900

# NUESTROS TRAGOS

---

## **MAGENTA**

\$5500

Base de un delicioso Pisco Sour, kiwis macerados, reduccion de arándanos.

## **WINE GINGER & LIME**

\$5200

Vino sauvignon blanc, jengibre, miel de palma, gotas de lima.

## **ALBAHACA PASSION**

\$5500

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

## **CUBA CONNECTION**

\$5200

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

## **MANGO FUSSION**

\$5400

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

## **LOS CLÁSICOS**

---

### **PISCO SOUR**

\$4500

El clásico aperitivo.

### **SPRITZ**

\$4200

Bitter de naranja, espumante, agua con gas.

### **MOJITO CUBANO**

\$4500

Ron, menta, lima.

### **GIN TONIC**

\$4800

Gin, agua tónica.

# NUESTRO TÉ EN HEBRAS

LATA 100GR. \$2200

---

## **ROOIBOS CHAI**

Combinamos rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra. Típico blend indio en su versión africana.

## **VIET OOLONG**

Una taza de té Oolong en su estado más puro. Extraído de las regiones de Vietnam. Simplemente exquisito y perfecto para la noche.

## **QUEEN MAXIMA**

Rooibos con láminas de zanahoria y rulos de naranja. De color intenso y sabor suave.

## **GOLDEN TURMERIC**

El ingrediente estrella, la cúrcuma, mezclada con hebras de té verde y trocitos de jengibre. Con el picor justo para ser disfrutada en cualquier momento del día, caliente o fría.

## **AFRICANA**

Un postre hecho té. Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla, con cubitos de toffee. Dulce y entrador.

## **LEMON FLOWER**

Hojas de Rooibos, con flores de jazmín, lemongrass y perfume de limón. Delicado y aromático, suavemente cítrico.

## **STRAWBERRY FIELDS**

Té blanco de hojas largas, combinado con pedacitos de frutillas, láminas de coco y ralladura de naranjas.

## **GREEN FOREST**

El favorito de todos, por su frescura y su dejo frutal. Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosa.

## **MATCHA GREEN**

Té verde en su versión más hitera, con matcha japonés y hierbabuena combinados para hacer la más INCREÍBLE infusión. Aroma, sabor fresco y final dulce.

## **ORANGE OOLONG**

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. Muy aromático. De sabor complejo y cautivante.

## **PURE MILKY OOLONG**

De Fujian, donde se lo conoce como Nai Xiang, “Aroma a leche”. Por su característico sabor dulce, casi como a crema (¡pero sin lácteos!), y final fresco a hierbas.

# ROCK YOUR MANGOS

El verano inspira y alegra.

Teníamos ganas de eso. Llega una carta especial con alguna receta de cada Tea alrededor del mundo que da felicidad.

Y otras nuevitas.

Y quien apareció por aquí y por allá?

## El Mangouuu

Porque es sinónimo de sol, buena vida y buen humor. Subidón de energía y siempre lo encontramos cuando viajamos a México y Brasil. En Argentina también lo aman. Lo mismo aquí.

Días de sol son lo más, entonces baila mango baila.

¿NOS CUENTAS CÓMO TE FUE  
Y NOS AYUDAS A MEJORAR?

 @teaconnectioncl

 [www.teaconnection.cl](http://www.teaconnection.cl)

PÍDENOS CUANDO QUIERAS POR  
RAPPI, UBEREATS, JUSTO O  
PEDIDOSYA.

TEACONNECTION

### ARGENTINA

- MONTEVIDEO
- URIBURU
- SINCLAIR
- SCALABRINI
- GOROSTIAGA
- LACROZE
- LIBERTADOR
- CONDE
- ÁVALOS
- FORMOSA
- PAUNERO
- UNICENTER
- LOMITAS
- ALTO ROSARIO
- CHACRAS PARK

### CHILE

- P. DE VALDIVIA
- ISIDORA
- PARQUE ARAUCO

### MÉXICO

- PARQUE MÉXICO

### BRASIL

- LORENA

