

TEACONNECTION

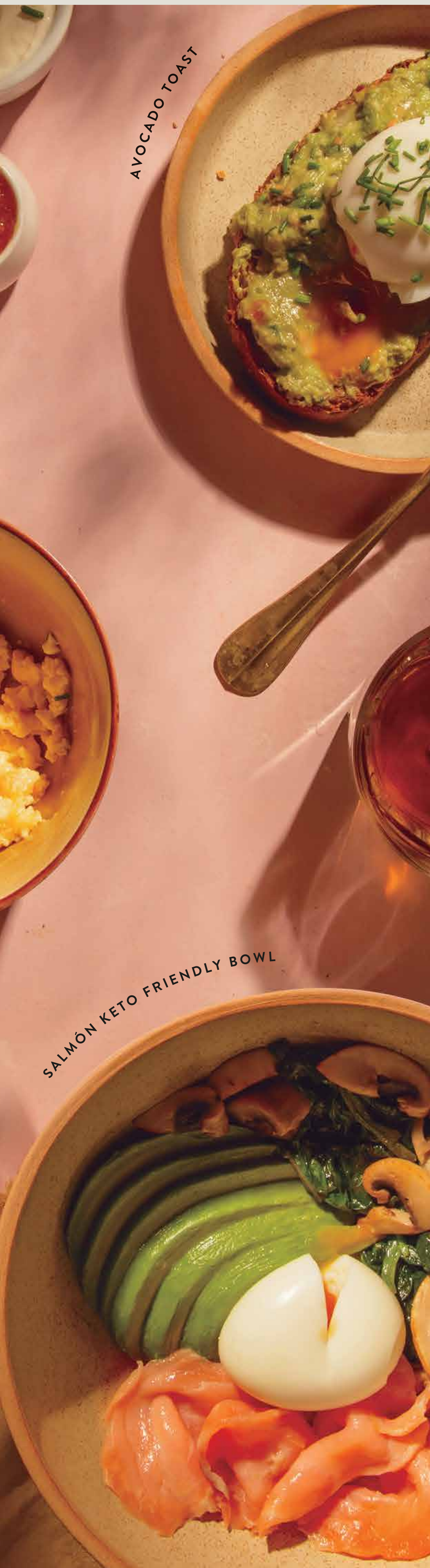
OTOÑO
INVIERNO '21



SENTIR *Nos*

EN

CASA



AVOCADO TOAST

SALMÓN KETO FRIENDLY BOWL

DESAYUNOS & ONCES

Todos llevan té en hebras o café para comenzar bien el día o para disfrutar la tarde.

CON TOSTADAS \$5500

Canasta de nuestra variedad de panes horneados, cream cheese y mermelada casera.

SALUDABLE \$5800

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

* SALMÓN BOWL KETO \$8500

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

HUEVOS REVUELTOS \$6200

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

SALMÓN AL PASO \$8100

Salmón ahumado, huevo cremoso de gallina feliz, palta, cream cheese de eneldo sobre base bagel.

AVOCADO TOAST \$6600

Riquísimo guacamole, huevo de gallina feliz, sobre tostón de pan de semillas.

MELT SANDWICH \$6700

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

WAFFLE TENTACIÓN \$5900

Gran waffle belga calentito ultratentación con manjar + plátano, frutillas, crema batida + salsa de chocolate y almendras.

HAY COSAS RICAS

Para todo el día.

BROWNIE HÚMEDO CON ALMENDRAS \$2700

QUEQUE DE CHOCOLATE Y MANJAR \$2500

QUEQUE DE LIMÓN Y AMAPOLAS \$2500

✓ MUFFIN VEGANO \$2500

SCON DE LA ABUELA \$3500

COOKIE DE CHOCOLATE \$2200

COOKIE DE GRANOLA \$2200

CARROT CAKE \$2700

* RECETA LIBRE DE GLUTEN

✓ APTO VEGANOS



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

BEBIDAS

AGUAS DE FRUTA \$2700

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

JARRA DE LIMONADA DE FRAMBUESA 1,5lt \$4500

LICUADOS \$3500

Combinados

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

RECOMENDADOS \$3800

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

LIMONADAS \$3500

Limón y menta.
Limón menta y jengibre.

OTROS

Agua Mineral \$1600
Jugo de Naranja \$3500
Bebidas \$2000

TEA LATTE \$3800

Espumosos y calentitos

Power Matcha Latte

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

Caramel

Té Rooibos Africana, dulce de leche, chocolate blanco, leche condensada y espuma de leche.

Sunny Vainilla

Té Sweet Vainilla, leche de coco, leche descremada y syrup de vainilla.

FROZEN TEAS \$3600

Té en hebras, hielo, licuadora y frutas naturales

Frozen Matcha Latte

Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.

Double Orange

Té Oolong, jugo de naranja, maracuyá y jengibre.

CAFETERÍA

Espresso \$1500
Macchiato \$1500
Cortado \$1500
Doble Espresso \$2000
Doble Espresso Cortado \$2200
Americano \$2000
Latte \$2500
Capuccino \$3000
Chocolate caliente \$3200



NUESTRO TÉ EN HEBRAS

LATA 50GR. \$6900

LATA 100GR. \$10900

FRUTALES

\$2200

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. Muy aromático. De sabor complejo y cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para cerrar una

STRAWBERRY FIELDS

Té blanco de hojas largas, con pedacitos de frutillas, láminas de coco y ralladura de naranjas. Muy aromático. Nuestra opción para relajar días intensos.

QUEEN MAXIMA

Rooibos con láminas de zanahoria y rulos de naranja. De color intenso y sabor suave. Un homenaje a nuestra reina del país naranja.

CLÁSICOS

\$2200

ENGLISH BREAKFAST

Las mejores cosechas puras de las alturas de Sri Lanka, en combinación con algo de Darjeeling. Perfecto para empezar el día.

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

VIET OOLONG

Puro. De nuestros preferidos. El té Oolong, aunque tradicionalmente Chino, fue perfeccionado

DULCES

\$2200

SWEET VAINILLA

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

AFRICANA

Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla con cubitos de butter toffees. Un postre hecho té. Pura felicidad sin costos.

FLORAL

\$2200

LEMON FLOWER

Hojas de rooibos con flores de Jazmin, lemongrass y perfume de limón. Delicado y aromático suavemente cítrico.

GREEN FOREST

Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosas.

ESPECIADOS

\$2200

ROOIBOS CHAI

Base de Rooibos de Sudáfrica con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana.

INDIAN CHAI

Base de Darjeeling combinado con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Equilibrado y pleno de sabores especiados,

SPICY MASALA

Cardamomo, clavos de olor y trocitos de anís estrellado, se funden con el picante del jengibre y los pimientos.

NUEVOS

\$2200

HONEY CHAI

Base de té negro de Assam combinado con trocitos de ananá, frutillas y frambuesas. Aromático y refrescante.

GOLDEN TURMERIC

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.

PURE MILKY OOLONG

Sus hojas, húmedas, reposan junto a leche vaporizada. De allí, obtienen su característico sabor, casi como a crema (¡pero sin lácteos!), y final fresco a hierbas. Un must para los amantes

BS AS . BREAKFAST

Cubos de butter toffee, trocitos de vainilla y avellanas. Con hebras de té negro, super aromático y robusto, ideal para arrancar.

DOUBLE DETOX

Té verde intenso con cascaritas de limón, ginseng, jengibre, lemongrass y canela. Cítrico, con algunas notas dulces, perfecto caliente o

MATCHA GREEN

Té verde con matcha japonés y hierbabuena. Aroma, sabor fresco y final dulce, de esos que te levantan en cualquier momento del día.



ALEGRÍA DE CHOCOLATE

NUESTRAS FAMOSAS TORTAS

En temporada de té, una torta nunca falla.

CHOCOTORTA
Clásica e imbatible.

\$3600

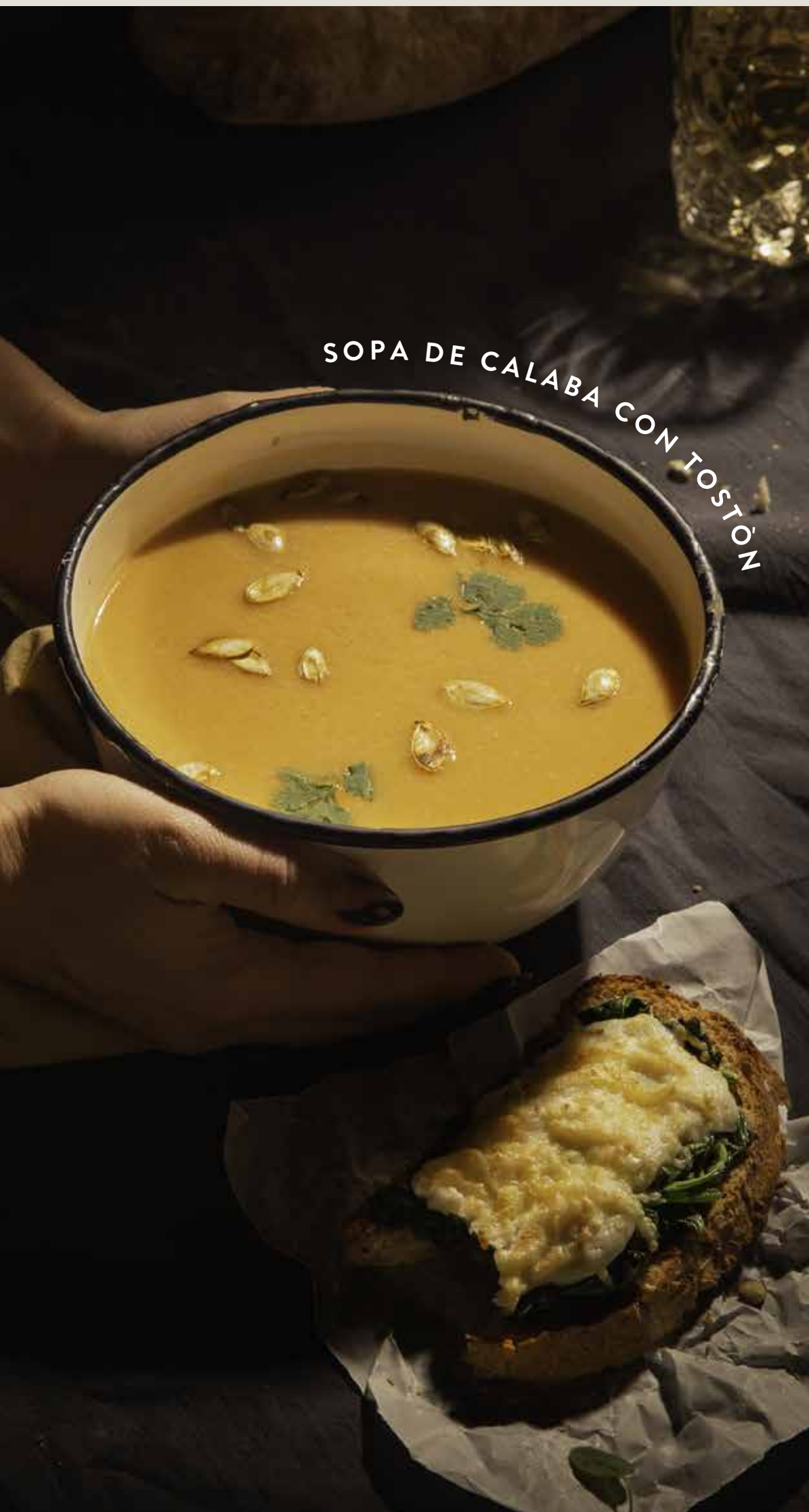
ALEGRÍA DE CHOCOLATE \$3600

**CHEESECAKE CON
FRUTOS ROJOS**

\$3600

KEY LIME PIE

\$3600



PARA PICAR

- * **COME TO PAPA** **\$4900**
Papas doraditas horneadas con especias + dos dips: el clásico cream cheese con ciboulette y nuestro ketchup raw casero.
- ✓ **POWER GUACAMOLE** **\$5900**
Guacamole hecho en casa con nuestros "mex nachos" de maíz para acompañar.
- TARTAR DE ATÚN** **\$8500**
Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja, con aderezo de mostaza. Acompañado de mini tostaditas.
- * **CAMARONES PLANCHADOS** **\$8100**
Camarones con pesto de hierbas, crema de palta y papines.

RICAS & RÁPIDAS

- SOPA DE CALABAZA CON TOSTÓN** **\$5100**
Sopa de calabaza especiada con jengibre y leche de coco + tostón de pan de semillas con queso en hebras gratinado.
- QUICHE BROCOLIBRÍ** **\$5500**
De queso brie y brócoli. Con ensaladita de mix de verdes, choclo y tomatitos.
- SOPA MEX DE TOMATE ASADO** **\$5100**
Tomate asado con cebollitas, algo de ajo, tortillas de maíz y crema ácida. Dale una chance y se convierte en un top 1.
- * **POKE TERIYAKI** **\$5500**
Arroz de sushi + pollo teriyaki + palta + zanahoria + rabanitos, cebollin, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.

ENSALADAS

- * **POLLO & BRIE** **\$8500**
Pechuga a la plancha + queso brie, mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas + crema de palta y almendras.
- * **POKE SALMON BOWL** **\$8700**
Salmón cocido a baja temperatura + palta, cream cheese, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga y arroz acompañado con aderezo de soja y sésamo. Para antojo de sushi.
- * **ENSALADA DE PERAS** **\$7600**
Peras asadas, roquefort, nueces + verdes de estación, láminas de apio con aderezo de oliva & limón.
- * **SALMÓN AHUMADO** **\$8900**
Mix de verdes + huevo cremoso de gallina feliz + salmón ahumado + palta, papines, alcaparras + cream cheese con eneldo, con vinagreta de oliva y limón.



PLATOS FUERTES

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

PRINCIPALES → \$7900

SIEMPRE FALAFEL

Hamburguesas de falafel, nuestra mejor versión.

* MERLUZA AUSTRAL A LA PLANCHA

* PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

* SALMÓN GRILLADO + \$2900

* ATÚN FRESCO SELLADO + \$2900

MILANESITAS NAPOLITANA + \$1400

PARA ACOMPAÑAR → \$3100

* FRESCA ENSALADA

- ✓ Mix de verdes, choclos, cherries, palta zanahoria con aderezo de dijon y miel.

PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza, zanahoria. Como hacía mamá.

* PASTELERA DE CHOCLO

Rica pastelera de choclo y parmesano.

* ESPINACAS A LA CREMA

Espinacas a la crema, gratinadas con parmesano.

✓ * HUMMUS VERDE

De garbanzo con hierbas + bastoncitos de zanahoria y apio. Sale con mex nachos.

ÑOQUIS CASEROS \$8500

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

SALTEADO DE LOMO \$9500

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

✓ * INDIAN CURRY \$8100

Curry de garbanzos, zanahorias, tomate, leche de coco, cilantro, papiñes y sésamo negro. Combate el frío.

SANDWICHES & WRAP

Vienen acompañados con papas al horno o ensaladita.

DE PORTOBELLOS \$8500

Hamburguesa de hongos portobello y cebollitas, queso cheddar, palta, rúcula, viene con ketchup casero y nuestro aderezo especial de zanahoria en pan de hamburguesa casero. Acompañada de papas o ensalada.

BAGEL DE SALMÓN \$9500

Salmón ahumado + palta + cebollitas casero + encurtidos + alcaparras + cream cheese con eneldo y limón, en nuestro pan bagel

CHICKEN WRAP \$7900

Pechugas de pollo horneadas, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa de albahaca.

HOMEMADE BURGER \$9500

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

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$4500

Sale calentito con helado de chocolate.

TRES LECHE \$4500

Nuestra versión del clásico. En frasco.

CRUMBLE TIBIO DE MANZANAS \$4500

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

SÚPER BROWNIE \$4500

Sale con helado de vainilla

TIRAMISÚ \$4500

Felicidad italiana hecha en postre. Receta propia.

AL RICO WAFFLE \$4500

Waffle recién horneado con helado de chocolate.

HELADOS \$4500

Del Toldo Azul.



* RECETA LIBRE DE GLUTEN

✔ APTO VEGANOS



VINOS, COCTELES & CERVEZAS

TINTOS

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

NUESTROS CÓCTELES

MAGENTA Base de un delicioso Pisco Sour + kiwis macerados + reducción de arándanos.	\$5500
WINE GINGER & LIME Vino Sauvignon Blanc + jengibre + miel de palma + gotas de lima.	\$5200
ALBAHACA PASSION Pisco + extracto de maracuyá + toques de lima y albahaca + arándanos macerados.	\$5500
CUBA CONNECTION Nuestra versión de mojito. Ron añejo + canela + naranja + menta.	\$5200
MANGO FUSSION Vodka neutro + jugo de mango + syrup de granada. Generan una mezcla frozen.	\$5400

BLANCOS

SANTA EMA SELECT TERROIR Sauvignon Blanc <i>Valle del Maipo</i>	\$9900
BOUCHON Chardonnay <i>Valle del Maule</i>	\$9900

ROSADOS Y ESPUMANTES

BOUCHON ROSÉ Cabernet Sauvignon <i>Valle del Maule</i>	\$9900
FREIXENER Cordón Negro 200cc	\$4200
CATEDRAL BRUT	\$9900
DOGMA	\$10500

HAY COPAS Y MÁS

ESPUMANTE CATEDRAL BRUT	\$2500
VINO DE LA CASA POR COPA	\$3900

LOS CLÁSICOS

PISCO SOUR El clásico aperitivo.	\$4500
SPRITZ Bitter de naranja + espumante + agua con gas.	\$4200
MOJITO CUBANO Ron + menta + lima	\$4500
GIN TONIC Ginebra + agua tónica	\$4800

CERVEZA

ESTRELLA DAMM INEDIT 330CC	\$3490	CERVEZA TIRADA 500CC	\$3900
A.K DAMM 330CC	\$3290	ESTRELLA DAMM	\$3490
CERVEZA TIRADA 350CC	\$3100		

SENTIR *Nos* EN CASA

La sopa caliente y cremosa que trae recuerdos de antes. La mila napolitana que huele a casa. El guiso de lentejas con sabor a recién hecho. Una tarde de risas y vinito. Un té verde de Japón, que nos transporta al monte Fuji, ahora que solo nos queda imaginarlo.

Lindas fotos del ahora. Volvemos a probar infinidad de productores independientes que acercan ingredientes de esta época para que preparemos los sabores que más reconfortan y hacen bien. Sus historias son parte de cada plato. Y cada plato es una parte nuestra, que ahora disfrutas tu. Con el frío que hace que todo sea más rico.

Es momento de cambio y transformación, por eso acá hacemos lo que amamos y sumamos nuestro granito para mejorar el mundo que nos rodea. Siempre listos para darte fuerzas y recibirte en nuestro lugar o acompañarte en el tuyo. Gracias de verdad por estar acá.



@teaconnectioncl



www.teaconnection.cl



+56996391661

ENCUÉTRANOS EN TU APP FAVORITA
UBER, RAPPI O PEDIDOSYA

TEACONNECTION

