

Una buena *costumbre*

Desayunos y tardes



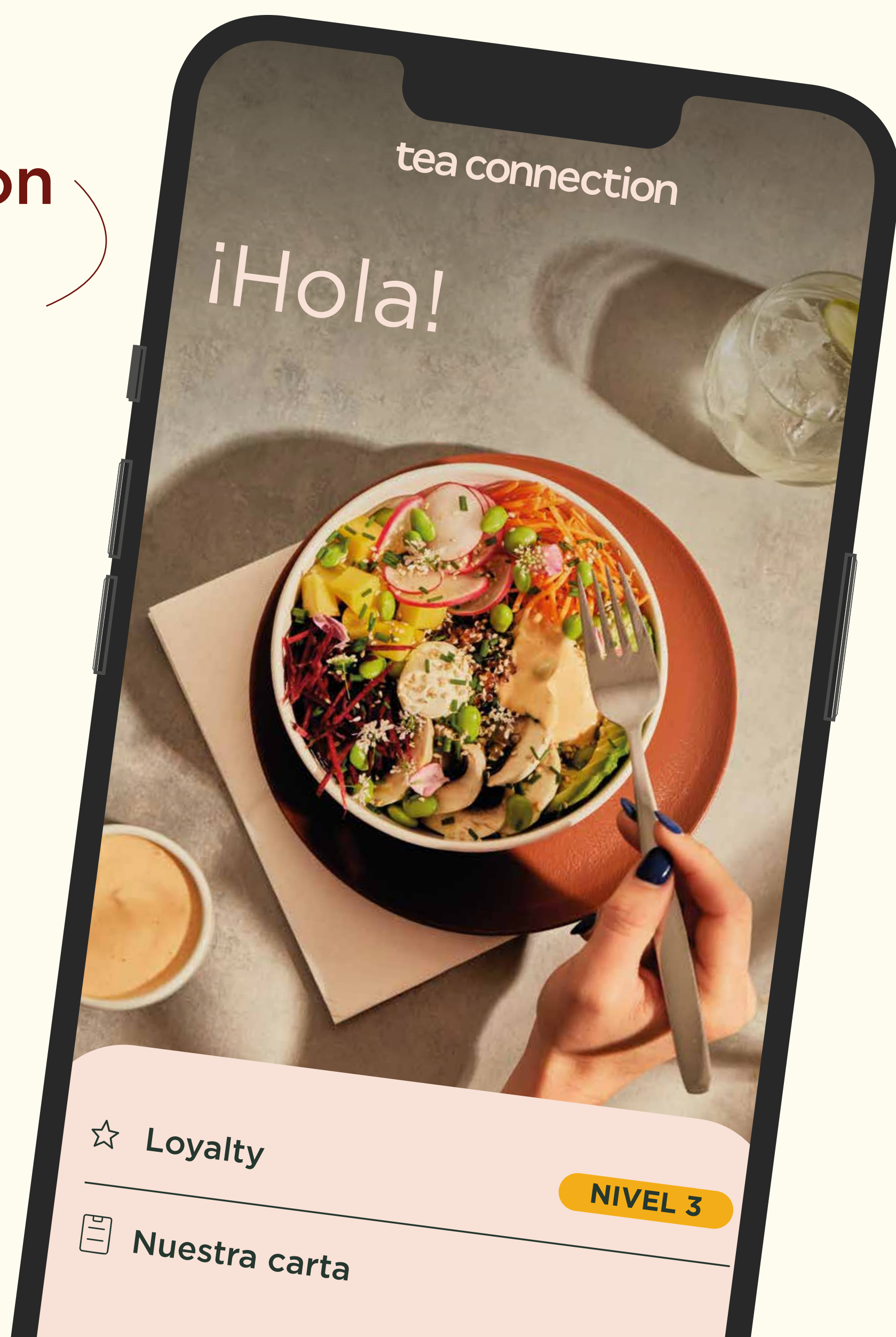
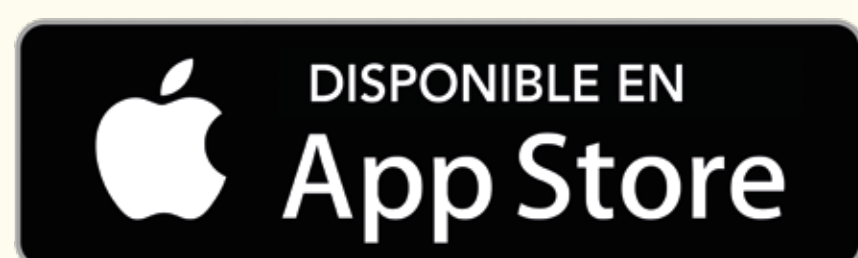
Quedarnos un rato más.

tea connection

¡BAJATE NUESTRA APP!

20% OFF DE BIENVENIDA

Buscala como
Tea Connection



BRUNCH

Solo fines de semana

Elegí el que más te gusta
+ café, té o agua de frutas + Aperol spritz de yapa ;)



BRUNCH PARA VOS

Bagel con creamcheese y mermelada, salmón ahumado con eneldo, tomates cherry y palta, huevos revueltos y yogur con granola.

\$31.500



BRUNCH PARA COMPARTIR

Croissant con creamcheese y mermelada, salmón ahumado con eneldo, tomates cherry y palta, mini brie con miel, frutos secos y tostadas, huevos revueltos, plato de frutas, yogur con granola para dos y una porción de torta para compartir.

\$55.900

APEROL
SPRITZ

* libre de gluten ✓ vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Desayunos hasta las 11 hs y tardes de 16 a 19 hs.

Sumale té, café o agua de frutas por \$3.000

🍷 * CHÍA MANGO BOWL
\$11.900
Con frutas de estación y almendras.

SALUDABLE
\$12.400
Yogur tipo griego de búfala, sin azúcar agregada, con frutas de estación y granola casera (con miel para sumar).

HUEVOS REVUELTOS
\$10.500
Huevos de campo con queso y tostón de pan de semillas.
+ palta \$2.200 + salmón \$3.900

CON TOSTADAS
\$10.900
Pan de campo, brioche y multise­millas, con cream cheese de verdad y mermeladas mendocinas caseras.

AVOCADO TOAST
\$13.900
Pan de multise­millas, palta, huevo de campo soft y tomatitos cherry.

SALMÓN, PALTA Y HUEVO
\$16.500
Palta, salmón ahumado y huevos revueltos en pan de semillas tostado.

PORTEÑO
\$13.900
Tostado de jamón natural artesanal Las Din­as y mozzarella en pan de masa madre.

* OMELETTE KETO PROTEICO
\$12.700
Omelette de huevos de campo rellenos de espinaca y jamón natural artesanal Las Din­as, acompañado de rúcula y palta fresca.

* MBEJÚ
\$13.500
Acá sale con palta, huevo planchado, tomates cherry y queso feta. Una alegría gluten free, herencia de la cocina mestiza guaraní-española.

* libre de gluten 🍷 vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.



pequeñas
costumbres
para empezar
bien el día.

PICOTEAMOS

* COME TO PAPAS
CROCANES

\$11.300

Las papas cuña de siempre, ahora más crocantes, con parmesano y una mayo de sriracha.

BURRATA VERANO
ITALIANO

\$15.900

Con gazpacho, tomatitos, hierbas y pesto. Sale con tostaditas

♥ HUMMUS MUHAMMARA

\$11.700

Hummus con pasta de morrones asados y especiados, nueces y hierbas, acompañado de chips de pan pita.

VIENNOISERIE

CROISSANT

\$4.200

ROLL DE CANELA

\$4.200

SCON DE QUESO

\$6.600

SCON DE LA ABUELA

\$6.400

Con mermelada casera.

* CHIPÁ PLANCHADO

\$7.200

2 unidades

TOSTADO DE
JAMÓN Y QUESO

\$6.500

En pan árabe con manteca de hierbas.

HAY COSAS RICAS

COOKIE ESTILO AMERICANO
DOBLE CHOCOLATE

\$4.600

Choco semiamargo y choco blanco.

COOKIE DE PISTACHO
Y CHOCO BLANCO

\$4.600

♥ MUFFIN VEGANO

\$5.300

Carrot y spicy

BUDÍN DE BANANA

\$5.200

Una receta original de Ceci, personita que queremos mucho, con bananas, choco amargo, nueces. Bien húmedo.

BUDÍN DE LIMÓN Y AMAPOLAS

\$5.200

* CUADRADO DE COCO

\$6.900

BROWNIE HÚMEDO

\$6.900

Con almendras.

* libre de gluten ♥ vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.



GANAS DE DULCE

\$9.800

CHOCOTORTA
Clásica e imbatible.

KEY LIME PIE
Nueva receta de lima, con base crocante y cremita cítrica.

CARROT CAKE
Especiada con damascos, nueces y canela, de varios pisos y con un frosting bien tentador.

CHEESECAKE
Clásica, con frutos rojos.

POSTRES

\$9.800

PAVLOVA
Con frutas frescas y maracuyá.

PANQUEQUES ODA ARGENTA
Con dulce de leche y helado de crema.

TIRAMISÚ
Con un receta tana como gran inspiración.

CRUMBLE DE MANZANA
Con helado.

*** CHEESECAKE VASCO**
O también le dicen torta de queso, de herencia vasca, absolutamente rica. Acompañado de peras en almíbar de té chai.

 libre de gluten  vegano

Si tenés alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

BEBIDAS

CALIENTES

Podés elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

- Matcha latte **\$5.500**
 - Espresso **\$3.500**
 - Mediano **\$4.150**
 - Espresso Doble **\$4.400**
 - Latte **\$4.800**
- Flat White **\$4.800**
 - Submarino **\$5.500**
 - Capuccino **\$4.800**
 - Té en hebras **\$4.100**

FRÍAS

AGUAS DE FRUTA

\$3.900

- Sandía, frutilla y lima
- Mango, naranja y jengibre
- Limón, manzana, menta y cedrón

JARRA DE LIMONADA (1 L.)

\$9.400

- Menta y pepino
- Té verde y durazno
- Hibiscus, naranja y jengibre

LICUADOS

\$5.800

Elegí tu match perfecto.
Recomendamos Licuado Detox
Sin azúcar agregada.

JUGO DE NARANJA

\$4.700 / \$5.800
Chico / Grande

AGUA MINERAL

\$3.000
Con y sin gas

ICE TEAS

\$5.500

ORANGE

Té Orange Oolong, jugo de naranja, maracuyá, jengibre y hielo.

ICE COFFEES

\$5.500

MOCCA

Latte con chocolate y crema.

BERRIES

Té Blueberries, frutos rojos, jugo de lima, miel y hielo.

PISTACHO

Latte con pistacho y chocolate.

COCOBONGO

Té Orange Oolong, leche de coco, ananá, jugo de naranja y hielo.

ESPRESSO TONIC

Espresso con jugo de naranja y tónica.

CERVEZAS

\$4.700 PATAGONIA · Lata 410 cc.

\$6.800 GROLSH HOLANDESA · Lata 473 cc.

\$4.800 IMPERIAL · 500 ml.

\$5.500 HEINEKEN · 500 ml.

\$5.980 IMPERIAL · 1 L.

COPAS DE VINO

\$5.500

Tinto - Rosado - Blanco

TÉ EN HEBRAS

TÉ VERDE

AYURVEDIC CHAI

Delicada combinación de té blanco de Kenia y té verde de Sri Lanka. Con notas de jengibre, cardamomo y clavos de olor. Combinado con ghee que redondea el sabor suave de su base.

DOUBLE DETOX

Combinamos un té verde muy intenso con cascaritas de limón, ginseng, jengibre, lemongrass y canela. Bien cítrico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto caliente o bien frío.

EYE OF THE TIGER

Formosa, la antigua Taiwán, soñó con ser república y el sueño fue corto. Pero en su bandera, ondeaba la impronta de un tigre, dispuesto a luchar por mantener sus tradiciones. Una de ellas, este impecable té Pouchong. Se lo recoge en primavera, y algo de esa estación impregna su sabor. El equilibrio justo entre té verde y negro.

GREEN FOREST

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

GREEN PASSION

Tiene todo eso que buscás cuando pensás “Me tomaría un té verde riquísimo mezclado con frutas tropicales”: trocitos de ananá, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula. En su versión fría, o caliente, siempre irresistible.

MATCHA GREEN

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

PEACH 'N ROSES

Hebras de té blanco y té verde, combinadas con trocitos de duraznos, cáscara de naranja y pétalos de rosas amarillas. Para tardes soleadas.

STRAWBERRY FIELDS

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

SENCHA CHAMOMILE

Lo mejor de tres mundos: té sencha de Japón, té blanco de Kenia y flores de manzanilla española. Con un poquito de miel. De sabor dulce y delicado.

TRENDY MINT

Muy aromático. Combina hojas de verbena de La Provence, jengibre, menta y miel, que lo hacen el recreo perfecto para cualquier momento del día.

TÉ ROJO

ARABIS

Combinación de Oolong con pétalos de caléndula y pimpollos de rosas amarillas. Con aroma a limones del mediterráneo.

ANANÁ OOLONG KING

Aromático y frutal. Con hebras largas de Oolong, seleccionadas de cosechas de altura. Los trocitos de ananá lo hacen naturalmente dulce. Y muy rico.

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.

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. De aroma cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para terminar una cena

TÉ EN HEBRAS

TÉ NEGRO

ALMOND TOFFEE

Es té negro, pero muy, muy suave, y bien, bien dulce. Posee dos ingredientes que lo hacen irresistibles: láminas de almendras y semillas de pistacho. #YoTeAvisé

BUENOS AIRES BREAKFAST

Hebras de té negro con cubos de toffee, trocitos de vainilla y avellanas. Inspirado en esos sabores que nos gustan.

BLUEBERRIES

Té negro frutal y dulce. Con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja.

EARL GREY

Un clásico de té negro que nunca pierde vigencia. De origen indio, con flores de aciano azul y aceite de bergamotas.

ENGLISH BREAKFAST

El que no falla: hebras de té negro puro de Sri Lanka y Darjeeling. Tomalo “a lo inglés” con leche y azúcar.

HONEY CHAI

Nos volvimos expertos en Chai y sumamos esta versión, que llega para quedarse. A la mezcla ganadora de especias que ya conocés: canela, jengibre, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra, le sumamos miel, el toque dulce que hacía falta para que sea É-P-I-C-O, así como viene, o cortado con un poco de leche.

INDIAN CHAI

Base de té negro de Darjeeling combinado con trocitos de naranja, jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Apenitas picante.

MILKY ASSAM

Lleva el nombre de su región de origen: Assam, India. Cautivador de mañanas. Sabor perfecto para acompañar con un poquito de leche y algún dulce natural en el desayuno en reemplazo de café. De perfume y sabores intensos.

SWEET VANILLA

De los preferidos. Té negro con trocitos de vainillas dulces de Brasil. Amado por amantes que aman el desayuno.

SPICY MASALA

Este es intenso: una mezcla de sabores especiados o “masala” como dicen en La India. Cardamomo, clavos de olor y trocitos de anís estrellado, se funden con el picante del jengibre y los pimientos.

INFUSIONES

ORANGE MINT

Hojas de cedrón, melisa, menta, algo de vainilla y piel de naranjas.

LEMON FLOWER

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

ROOIBOS CHAI

Combinamos jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana. Un hit.

*"Un hábito simple
para celebrar
lo lindo de cada día."*

