

ESTAMOS BIEN ASÍ

[2007 / 2027]

SIEMPRE ACOMPAÑA
BBVA

01. Para empezar



FOCACCIA CON SALMÓN AHUMADO Y PALTA — $16.900
Con alcaparras, eneldo fresco y un toque de sriracha por arriba.

[NUEVO] GF — CACHAPA AQUÍ! — $15.400
Tortilla de maíz, parmesano y queso brie con ensaladita de choclo y hierbas con un toque de Sriracha.

GF — COME TO PAPAS CROCANTES — $13.900
El come to papa hace una nueva presentación, las papas cuña de siempre pero más crocantes con parmesano y una mayo de Sriracha.

[NUEVO] V — HUMMUS DE VERANO — $14.600
Hummus con tomates cherry, pesto de hierbas y dukkah, acompañado de chips de pan pita.

02. Sándwiches y rolls

CON PAPAS DORADITAS O ENSALADITA

CHICKEN ROLL — $24.700
El que siempre está. Suprema de pollo marinada en mostaza, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.

[NUEVO] — TUNA SÁNDWICH — $24.300
Atún, palta, tomates, mayo de alcaparras y pesto en pan pita prensado.

[NUEVO] — QUESADILLA DE HUEVOS & BRIE — $23.400
Huevos revueltos, palta, queso brie y mozzarella fundidos, tomate y espinaca.

BAGEL DE SALMÓN — $25.600
Salmón ahumado, huevo planchado, salsa ranch y rúcula. Gran versión.

Elegí tu playlist según tu mood de hoy.

GF [GLUTEN FREE] V [VEGANO] [SI TENÉS ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, AVISANOS ASÍ LO TENEMOS EN CUENTA]

03. Ensaladas y bowls

[NUEVO] GF
UNA BUENA ENSALADA — $23.500
Pechuga de pollo grillada, arroz salvaje, palta, boniato asado, brócoli, queso brie, kale marinado y almendras tostadas. Con vinagreta de mostaza antigua, miel y cúrcuma.

GF
SPICY FETA BOWL — $21.700
Queso feta, quínoa, palta y hummus, edamames, pepino, kale crocante, maíz tostado y cebollitas encurtidas. Con cilantro, cranberries y una vinagreta honey un toque picante.

CAESAR — $22.500
Pechuga de pollo grillada con verdes crunchy, alcaparras, queso reggianito estacionado con croutons y el más rico home made caesar dressing.

[NUEVO] GF
BURRATA & DURAZNOS — $24.700
Burrata, duraznos asados, tomates reliquia, tomatitos cherry, verdes y pepino con pesto de hierbas.

GF
BOWLING — $25.800
Trucha salmonada cocida a baja temperatura, palta, edamames, huevo de campo mollet, repollo, zanas, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado.
Para antojo de sushi.

GF
POKE TERIYAKI — $21.300
Pollo teriyaki, palta, arroz de sushi, edamames, zanas, repollo colorado y cream cheese con ponzu.

04. Tartas

SALE CON ENSALADA VERDE BIEN FRESCA
CON CHERRIES Y PEPINO



ESPÁRRAGOS Y BRIE — $20.900
Espárragos, queso brie y zucchinis.

[NUEVO]
TOMATES ASADOS & FETA — $20.900
Con hinojos grillados, ricota, tomillo y un toque de miel.

VALOR CUBIERTO $3.800 [INCLUYE SERVICIO DE AGUA]

05 Principales [PROTEÍNAS]

CADA PROTEÍNA INCLUYE EL ACOMPAÑAMIENTO QUE PREFIERAS.

GF
POLLO PIRI PIRI — $32.500
Pechuga de pollo a la plancha con salsa de pimientos asados, limón y hierbas.

MILAS NAPO — $32.500
De peceto napolitanas con mozzarella y parmesano.

[NUEVO]
FALAFEL & PITA — $32.500
Falafel horneados con Tzatziki, kale marinado y pan pita.

GF
ABADEJO — $32.500
A la plancha con crema de hierbas y limón.

[NUEVO]
GF
SALMÓN — $34.500
Con salsa de hierbas y alcaparras.

[ACOMPAÑÁ CON]

GF
BONIATOS ASADOS
Con yogur especiado, alioli de hierbas, almendras y cilantro.

GF
PURÉ DE HORTALIZAS
Papas, zanahorias, boniato y calabaza.

RICOS SPAGHETTIS
Fideos caseros al huevo con crema y parmesano.

GF
ENSALADA VERDE
Mix de verdes, queso feta, palta y aderezo ranch.

PODÉS SUMAR UNO EXTRA POR $8.200

06. Los buenos [DE SIEMPRE]

[NUEVO]
TACOS DE LANGOS — $28.500
3 tacos de langostinos con guacamole, pico de gallo con mango y mayo de sriracha.

[NUEVO]
PAPPARDELLE CON SALMÓN GRILLADO — $28.500
Brócolis horneados, crema de limón y almendras tostadas.

[NUEVO]
GF
SALTEADO ORIENTAL DE LOMO — $28.500
Lomo saltado, arroz salvaje, shiitakes, pimientos de colores y verdeo con huevo planchado arriba.

07. Para chicos

MILAS O POLLITO GRILLADO — $14.500
Podés elegir con spaghettis o con puré de hortalizas y ensaladita de palta, cherries y choclo.

GF [GLUTEN FREE] V [VEGANO] [SI TENÉS ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, AVISANOS ASÍ LO TENEMOS EN CUENTA]

08. Algo dulce?

[**POSTRES**] $12.900



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

TIRAMISÚ
Con una receta tana como gran inspiración.

[NUEVO] PAVLOVA
GF Con frutas frescas, maracuyá y crema de lima.

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



[**TORTAS**] $12.900

GF TORTA DE CHOCO SIN HARINA
Con crema batida y cacao.

CHOCOTORTA
Clásica e imbatible.

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

CHEESECAKE
Clásica, con frutos rojos.

CARROT CAKE
De varios pisos, especiada con damascos, nueces y canela, y un frosting que se las trae.

CRUMBLE DE MANZANA
Con helado.

VALOR CUBIERTO $3.800 [INCLUYE SERVICIO DE AGUA]



09. Bebidas

[DE BARISTA] $7.500

PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL (ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA.

ICED MATCHA LATTE

STRAWBERRY MATCHA LATTE
Frutillas maceradas, matcha y la leche que prefieras. Bien fresco.

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

ICED COFFEE LATTE

ICED MOCCA COFFEE
Latte con chocolate y crema.

ICED PISTACHO COFFEE
Latte con pistacho y chocolate.

¡Bajate nuestra app!
USALA CADA VEZ QUE NOS VISITÁS Y DISFRUTÁ LOS BENEFICIOS.

[FRÍAS]

AGUAS DE FRUTA $4.800
· Mango, naranja y jengibre.
· Frutilla, pera y pomelo.
· Limón, manzana, menta y cedrón.

JARRA DE LIMONADA (1 LITRO) $11.900
· Ananá, matcha green y naranja. [NUEVO]
· Menta y pepino.
· Hibiscus, naranja y jengibre.

SMOOTHIE ENERGÉTICO $7.500
Banana, mantequilla de maní, leche vegetal y miel.
Si lo querés vegano lo hacemos sin.

LICUADOS $7.200
Elegí tu match perfecto.
Recomendamos Licuado Detox
Ananá, espinaca, apio y naranja. Sin azúcar agregada.

JUGO DE NARANJA
· Chico $5.700
· Grande $7.200

AGUA $3.900
Con o sin gas.

GASEOSAS $4.500

[CALIENTES]

PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL (ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA.

ESPRESSO	$4.500
MEDIANO	$5.500
ESPRESSO DOBLE	$5.500
LATTE	$6.100
FLAT WHITE	$6.100
CAPPUCCINO	$6.100
TÉ EN HEBRAS	$5.200
MATCHA LATTE	$6.900
SUBMARINO	$6.900

GF [GLUTEN FREE] V [VEGANO] [SI TENÉS ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, AVISANOS ASÍ LO TENEMOS EN CUENTA]

10. Vinos

[COPAS]	ANIMAL ORGANIC Malbec.	$5.100
	CAMPO DEL CIELO Chardonnay y Viognier.	$5.100
	ANIMAL ORGANIC Rosado.	$5.100
[POR BOTELLA]		
[TINTOS]	STELLA CRINITA Cabernet Franc.	$24.700
	ANIMAL ORGANIC Malbec.	$15.400
[BLANCOS]	MARA Semillón.	$22.900
	CAMPO DEL CIELO Chardonnay y Viognier.	$15.400
[ROSADO]	ANIMAL ORGANIC Rosado.	$15.400
[ESPUMANTE]	SIMBIOSIS ROSÉ Pet Nat.	$18.900

11. Tragos y birritas

APEROL SPRITZ Aperol, champagne, agua con gas y rodaja de naranja.	$8.800
GIN TONIC Gin, jugo de limón, agua tónica y almíbar.	$8.800
CAMPARI Campari y jugo de naranja.	$8.800
PATAGONIA Lata 410 cc	$6.200
GROLSCH HOLANDESA Lata 473 cc	$7.300

VALOR CUBIERTO $3.800 [INCLUYE SERVICIO DE AGUA]


tea connection
BUENOS AIRES - ARGENTINA
OP 0000731 CAJA 01 MESA 20
SOBREMESAS 2.440.000
TETERAS SERVIDAS 310.000
PRIMERAS CITAS 540
CUMPLEAÑOS CANTADOS 41.000
PLATOS CREADOS 451
SUBTOTAL FELICES VEINT.
TEA CONNECTION
WWW.TEACONNECTION.COM.AR
Veinte años conectando con lo que importa