

ESTAMOS BIEN ASÍ

[2007 / 2027]

SIEMPRE ACOMPAÑA

BBVA



Brunch $37.500

ELEGÍ EL QUE MÁS TE GUSTA
+ CAFÉ O TÉ
+ JUGO DE NARANJA O APEROL SPRITZ.

SALEN CON MINI YOGUR CON GRANOLA O VIENNOISERIE A ELECCIÓN (ROLL DE CANELA, CROISSANT, CROISSANT CON DULCE DE LECHE O PASTELERA).

[A] SALMÓN & PALTA

Avocado toast, huevos revueltos y salmón ahumado.

[B] CROQUE MADAME

Clásico Brunchero. Sándwich de Jamón natural de Las Dinas y mozzarella, bechamel y parmesano gratinados con huevo a la plancha arriba.

[C] QUESADILLAS

De carne braseada con mayo de sriracha, pico de gallo y aderezo de palta.

SUMALE UN EXTRA DE PROTEÍNA A ELECCIÓN:
· SALMÓN AHUMADO $4.500
· JAMÓN NATURAL DE LAS DINAS $2.800
· HUEVOS $1.900

Solo fines de semana

01. Desayunos & Meriendas

[HASTA LAS 11 HS
Y DE 16 A 19 HS]

SUMALE TÉ, CAFÉ O AGUA DE FRUTAS POR $3.800



HUEVOS TURCOS — $14.300
Huevos de campo mollet sobre yogur natural de búfala especiado y crocante de focaccia.

GF — OMELETTE — $15.700
Huevos de campo, espinaca fresca y quesos. Sale con rúcula y palta. Podés sumarle extra proteína.

HUEVOS REVUELTOS — $13.500
Huevos de campo con queso y tostón de pan de semillas.

YOGUR GRIEGO, FRUTAS & GRANOLA — $15.400
Yogur griego natural de búfala sin azúcar con frutas de estación y granola casera con miel para sumar.

CON TOSTADAS — $13.500
Pan de campo, brioche y multisemillas. Elegí los 3 que prefieras para acompañar: mermelada cítrica, de frutos rojos, dulce de leche, manteca, cream cheese o queso cottage.

GF — MBEJÚ — $16.300
Acá sale con palta, huevo planchado, cherries & queso feta. Alegría gluten free, herencia de la cocina mestiza guaraní española.

AVOCADO TOAST — $16.500
Pan multisemillas, palta, huevo de campo soft y tomatitos cherry.

[NUEVO] — TOMATO TOAST — $15.800
Pan de semillas tostado, un buen queso cottage con tomates reliquia y tomatitos cherry horneados.

PORTEÑO — $16.900
Tostado de jamón natural artesanal Las Dinas y mozzarella en pan de masa madre.

[NUEVO] — BREAKFAST SÁNDWICH — $14.900
Sándwich de huevo planchado, tomates reliquia y mozzarella con salsa Tzatziki en pan brioche.

[NUEVO] — FRENCH TOAST — $13.900
De pan brioche bien doradito, con cream cheese de lima y frutas de estación.

Elegí tu playlist según tu mood de hoy.

PODÉS SUMAR ESTOS ADICIONALES:

+ Palta	$2.500
+ Jamón Natural de Las Dinas	$2.800
+ Salmón Ahumado	$4.500

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

02. Viennoiserie

	SFOGLIATELLA De ricotta y naranja.	$9.300
	ROLL DE CANELA	$5.600
	CROISSANT	$5.600
	CROISSANT Con dulce de leche o crema pastelera.	$7.500
[NUEVO]	CROISSANT PRENSADO DE JYQ Jamón natural de Las Dinas y mozzarella, prensado hasta que queda crocante.	$13.500

03. Cosas ricas



	COOKIE ESTILO AMERICANO DOBLE CHOCOLATE Choco semiamargo y choco blanco.	$6.200
	COOKIE DE PISTACHO Y CHOCO BLANCO	$6.200
V	MUFFIN VEGANO Carrot y spicy.	$7.200
	BUDÍN DE BANANA Una receta original de Ceci, personita que queremos mucho con bananas, choco amargo, nueces. Bien húmedo.	$6.900
[NUEVO]	BUDÍN DE LIMÓN Y AMAPOLAS	$6.900
GF	CUADRADO DE COCO	$8.900
	BROWNIE HÚMEDO Con almendras.	$8.900
	SCON DE QUESO	$8.200
	SCON DE LA ABUELA Con mermelada casera y cream cheese.	$8.500
GF	CHIPÁ PLANCHADO 2 unidades.	$8.900



04. 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]
GF
PAVLOVA
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.



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

05. Para picar

	FOCACCIA CON SALMÓN AHUMADO Y PALTA Con alcaparras, eneldo fresco y un toque de sriracha por arriba.	$16.900
[NUEVO] GF	CACHAPA AQUÍ! Tortilla de maíz, parmesano y queso brie con ensaladita de choclo y hierbas con un toque de Sriracha.	$15.400
GF	COME TO PAPAS CROCANTES El come to papa hace una nueva presentación, las papas cuña de siempre pero más crocantes con parmesano y una mayo de Sriracha.	$13.900
[NUEVO] V	HUMMUS DE VERANO Hummus con tomates cherry, pesto de hierbas y dukkah, acompañado de chips de pan pita.	$14.600



06. Bebidas

[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





[DE BARISTA] PODÉS PEDIRLO CON LECHE VEGETAL (ALMENDRAS O AVENA) O DESLACTOSADA. $7.500

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.

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

[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

[BIRRITAS Y COPAS]

PATAGONIA [LATA 410 CC]	$6.200
GROLSCH HOLANDESA [LATA 473 CC]	$7.300
ANIMAL ORGANIC [MALBEC]	$5.100
CAMPO DEL CIELO [CHARDONNAY Y VIOGNIER]	$5.100
ANIMAL ORGANIC [ROSADO]	$5.100



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