

Una buena *costumbre*

Almuerzos



Quedarnos un rato más.

tea connection

¡BAJATE
NUESTRA APP!

20% OFF
DE BIENVENIDA

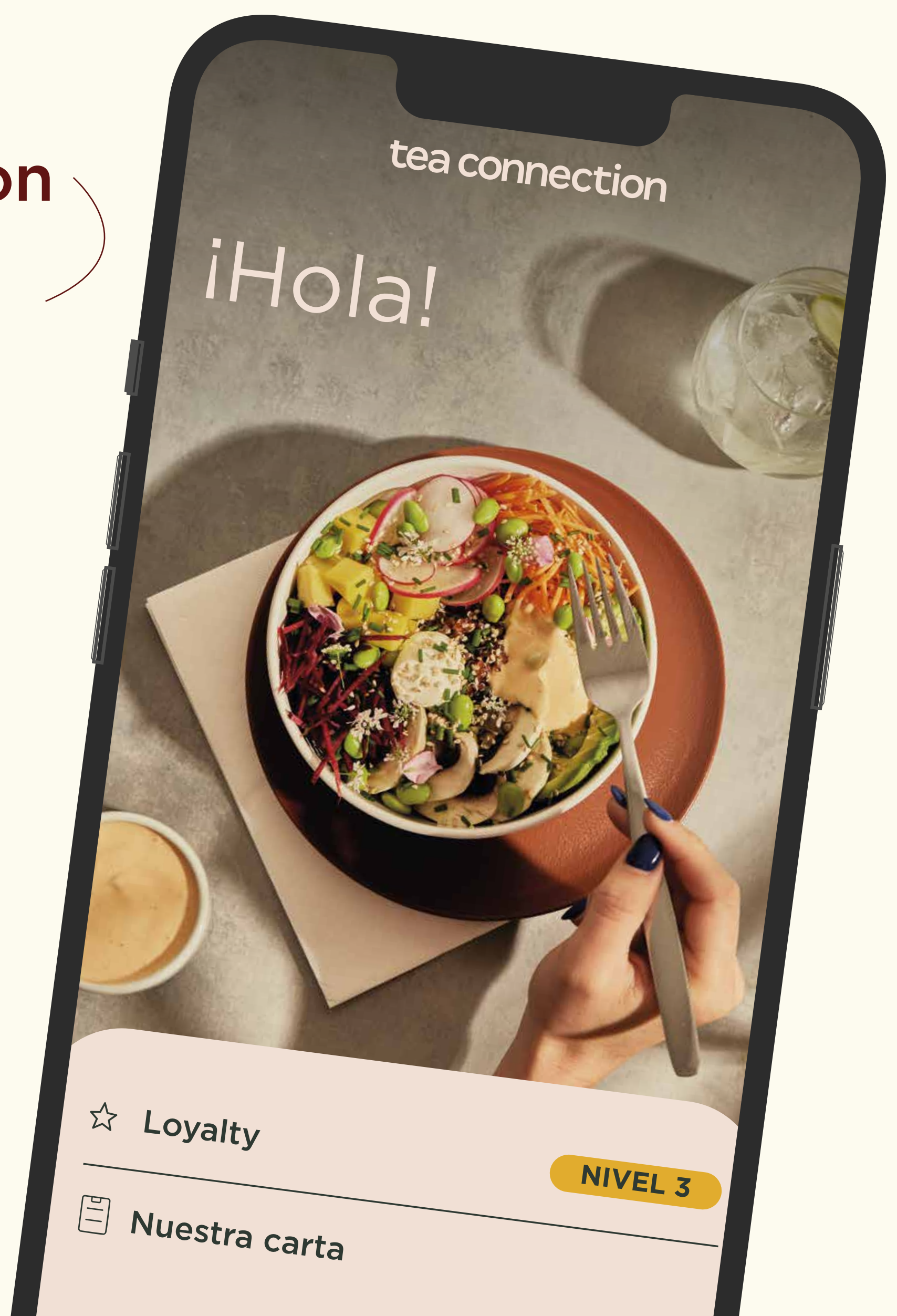
Buscala como
Tea Connection



DISPONIBLE EN
Google Play



DISPONIBLE EN
App Store



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

* libre de gluten 🍷 vegano

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



Menú *del día*

TARTA DE ESPINACA
Y PUERROS

O

POKE TERIYAKI

Con agua de frutas

\$15.900

Solo de lunes a viernes de 12 a 15 hs.





Desde las 11 hs.

PICOTEAMOS

* ♥ POWER GUACAMOLE \$13.500

Guacamole home made con nachos de maíz.

* COME TO PAPAS CROCANTES \$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.

* libre de gluten ♥ vegano

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



ENSALADAS Y POKES

CAESAR

\$17.900

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

* ♡ HUERTA DE VERANO

\$16.900

Choclo, verdes de verano, tomatitos, mango, porotos negros, repollo colorado, cebollitas y aderezo cremoso de palta y hierbas.

* POKE TERIYAKI

\$17.300

Pollo teriyaki, palta, arroz de sushi, edamames, zanahorias, repollo colorado y cream cheese con ponzu.

ENSALADA GRIEGA

\$18.300

Queso feta, quinoa, tomatitos, aceitunas negras, pepinos, verdes de huerta, cebolla morada y aderezo de alcaparras y hierbas. Sale con chips de pan pita.

* BOWLING

\$21.300

TTrucha salmonada cocida a baja temperatura, palta, edamames, huevo de campo mollet, repollo, zanahorias, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.

* libre de gluten ♡ vegano

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



volver a
lo de siempre

SÁNDWICHES Y ROLLS

Con papas doraditas o ensaladita.

CHICKEN ROLL

\$19.300

El que siempre está. Suprema de pollo marinado en mostaza, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.

BURRATA SÁNWICH

\$19.800

Burrata, tomates de verano, palta y rúcula con pesto de pistacho en buen pan de focaccia.

SÁNDWICH DE LANGOSTINOS

\$21.600

Langos frescos salteados, mayo de limón, apio crunchy y hierbas en pan brioche tostado.

PITA BRASEADO

\$19.900

Carne braseada por horas, con queso, cebollas caramelizadas y morrones asados, en pan pita casero.

BAGEL DE SALMÓN

\$19.600

Salmón ahumado, huevo planchado, salsa ranch y rúcula. Gran versión.

TARTAS

Sale con ensalada verde bien fresca con tomates cherry y pepino.

\$16.900

ESPINACA Y PUERRO

Espinacas, puerros y queso azul.

ESPÁRRAGOS Y BRIE

Espárragos, queso brie y zucchini.

* libre de gluten 🍌 vegano

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

PRINCIPALES

Cada proteína incluye el acompañamiento que prefieras.

Podés adicionar uno extra por \$6.500

PROTEÍNAS

HAMBURGUESAS
DE QUINOA · **\$23.900**
Con espinaca y parmesano
gratinado, al plato.

* PECHUGA DE POLLO · **\$26.500**
A la plancha al limón.

MILAS NAPO · **\$26.500**
De peceto, con muzzarella y parmesano.

* ABADEJO · **\$26.500**
A la plancha con crema de hierbas y limón.

* TRUCHÓN
PATAGONIA · **\$29.800**
Con salsa verde de hierbas y alcaparras.

ACOMPAÑAMIENTOS

* BRÓCOLIS HORNEADOS,
TOMATES CHERRY
Y CEBOLLA MORADA
Con aderezo de tahini.

* PURÉ DE HORTALIZAS
Papas, zanahorias & calabaza.

RICOS SPAGHETTIS
Fideos caseritos al huevo con crema,
parmesano y albahaca.

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

LOS BUENOS DE SIEMPRE

RAVIOLES DE ESPINACA
Y PROVOLONE
\$21.500
Con salsa de tomates y hierbas,
tomates cherry y pesto.

PAPPARDELLE CON
TRUCHA HORNEADA
\$21.900
Con crema de limón, brócolis
y almendras.

LOS CLÁSICOS TACOS
DE LANGOS
\$21.900
Con guacamole, pico de gallo
con mango

PARA CHICOS

MILA O POLLITO
GRILLADO
\$11.700
Podes elegir con spaguettis
o con puré de hortalizas
y ensaladita de palta,
tomates cherry y choclo.

* 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 | · Flat White \$4.800 |
| · Espresso \$3.500 | · Submarino \$5.500 |
| · Mediano \$4.300 | · Capuccino \$4.800 |
| · Espresso Doble \$4.400 | · Té en hebras \$4.100 |
| · Latte \$4.800 | |

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

GASEOSAS \$3.800

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

PATAGONIA \$4.700

Lata 410 cc.

COPAS DE VINO

\$5.500

Tinto - Rosado - Blanco

GROLSH HOLANDESA \$6.800 Lata 473 cc.

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.

*"En cada
pausa compartida
está la mejor
de las costumbres."*

