

Una buena costumbre

Almuerzos



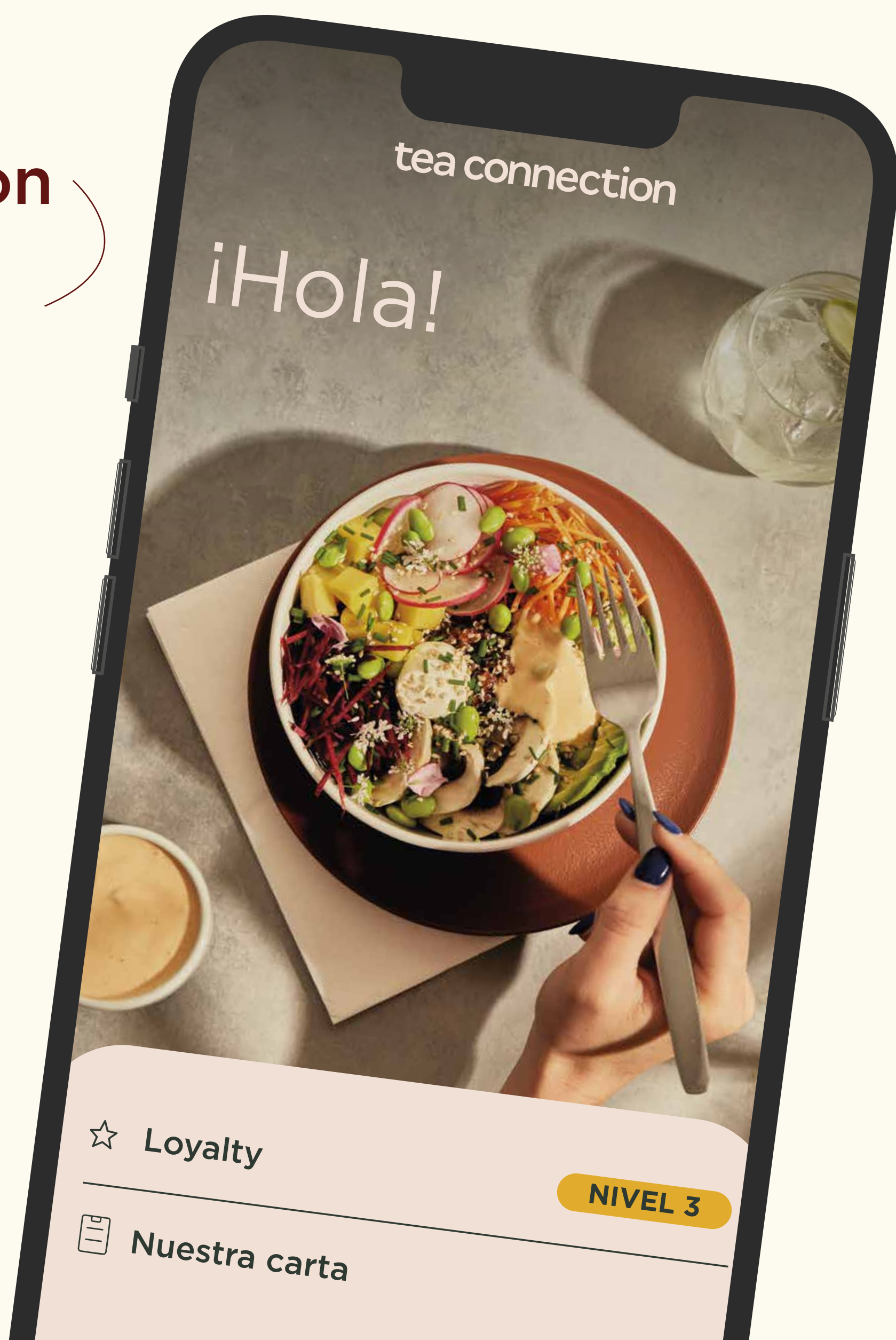
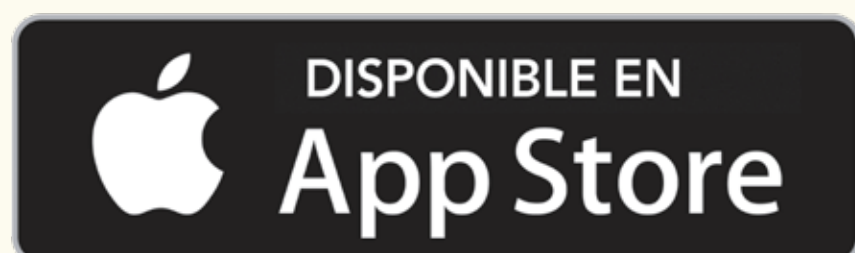
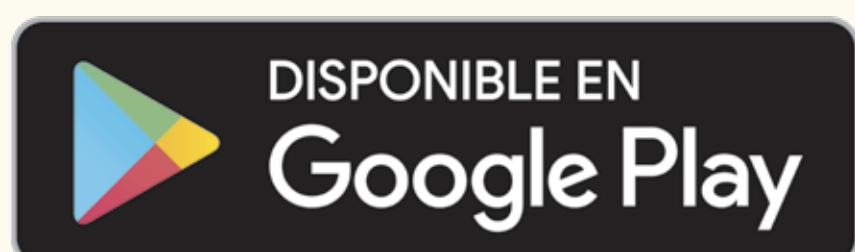
Quedarnos un rato más.

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.

\$34.500

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.

\$61.900

**APEROL
SPRITZ**

* 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

○

POKE TERIYAKI

○

PECHUGA DE POLLO CON ACOMPAÑAMIENTO

Con agua de frutas

\$17.500

Solo de lunes a viernes de 12 a 15 hs.





Desde las 11 hs.

PICOTEAMOS

* ♡ POWER GUACAMOLE

\$14.800

Guacamole home made con nachos de maíz.

* COME TO PAPAS CROCANTES

\$12.300

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

BURRATA VERANO ITALIANO

\$17.300

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

♡ HUMMUS MUHAMMARA

\$12.700

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

\$19.600

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

* HUERTA DE VERANO

\$18.500

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

* POKE TERIYAKI

\$18.500

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

ENSALADA GRIEGA

\$19.900

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

\$22.900

Trucha 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

\$21.400

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

BURRATA SÁNWICH

\$21.900

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

SÁNDWICH DE LANGOSTINOS

\$22.900

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

PITA BRASEADO

\$22.700

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

BAGEL DE SALMÓN

\$21.900

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

TARTAS

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

\$18.300

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 \$7.300

PROTEÍNAS

HAMBURGUESAS DE QUINOA · \$26.300

Con espinaca y parmesano
gratinado, al plato.

* PECHUGA DE POLLO · \$28.900

A la plancha al limón.

MILAS NAPO · \$28.900

De peceto, con muzzarella y parmesano.

* ABADEJO · \$28.900

A la plancha con crema de hierbas y limón.

* TRUCHÓN

PATAGONIA · \$32.300

Con salsa verde de hierbas y alcaparras.

ACOMPÑAMIENTOS

* 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

\$23.500

Con salsa de tomates y hierbas,
tomates cherry y pesto.

PAPPARDELLE CON TRUCHA HORNEADA

\$23.900

Con crema de limón, brócolis
y almendras.

LOS CLÁSICOS TACOS DE LANGOS

\$23.900

Con guacamole, pico de gallo
con mango

PARA CHICOS

MILA O POLLITO GRILLADO

\$13.500

Podés 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

\$11.300

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

\$11.300

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 **\$6.100**
- Espresso **\$3.900**
- Mediano **\$4.300**
- Espresso Doble **\$4.800**
- Latte **\$5.200**
- Flat White **\$5.200**
- Submarino **\$6.300**
- Capuccino **\$5.200**
- Té en hebras **\$4.500**

FRÍAS

AGUAS DE FRUTA **\$4.200**

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

LICUADOS **\$6.000**

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

GASEOSAS **\$3.800 / \$3.700** 330 cc / 500 cc

JARRA DE LIMONADA (1 L.) **\$9.900**

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

JUGO DE NARANJA **\$4.900 / \$6.000** Chico / Grande

AGUA MINERAL **\$3.300** Con y sin gas

ICE TEAS

\$6.300

ORANGE

Té Earl Grey, jugo de naranja y limón,
jengibre y hielo.

BERRIES

Té Green Forest, frutos rojos y hielo.

COCOBONGO

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

ICE COFFEES

\$6.300

MOCCA

Latte con chocolate y crema.

PISTACHO

Latte con pistacho y chocolate.

ESPRESSO TONIC

Espresso con jugo
de naranja y tónica.

CERVEZAS

\$5.200 PATAGONIA · Lata 410 cc.

\$7.000 GROLSH HOLANDESA · Lata 473 cc.

\$5.200 IMPERIAL · 500 ml.

\$5.900 HEINEKEN · 500 ml.

\$6.200 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.

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

