

Una buena costumbre

Noche



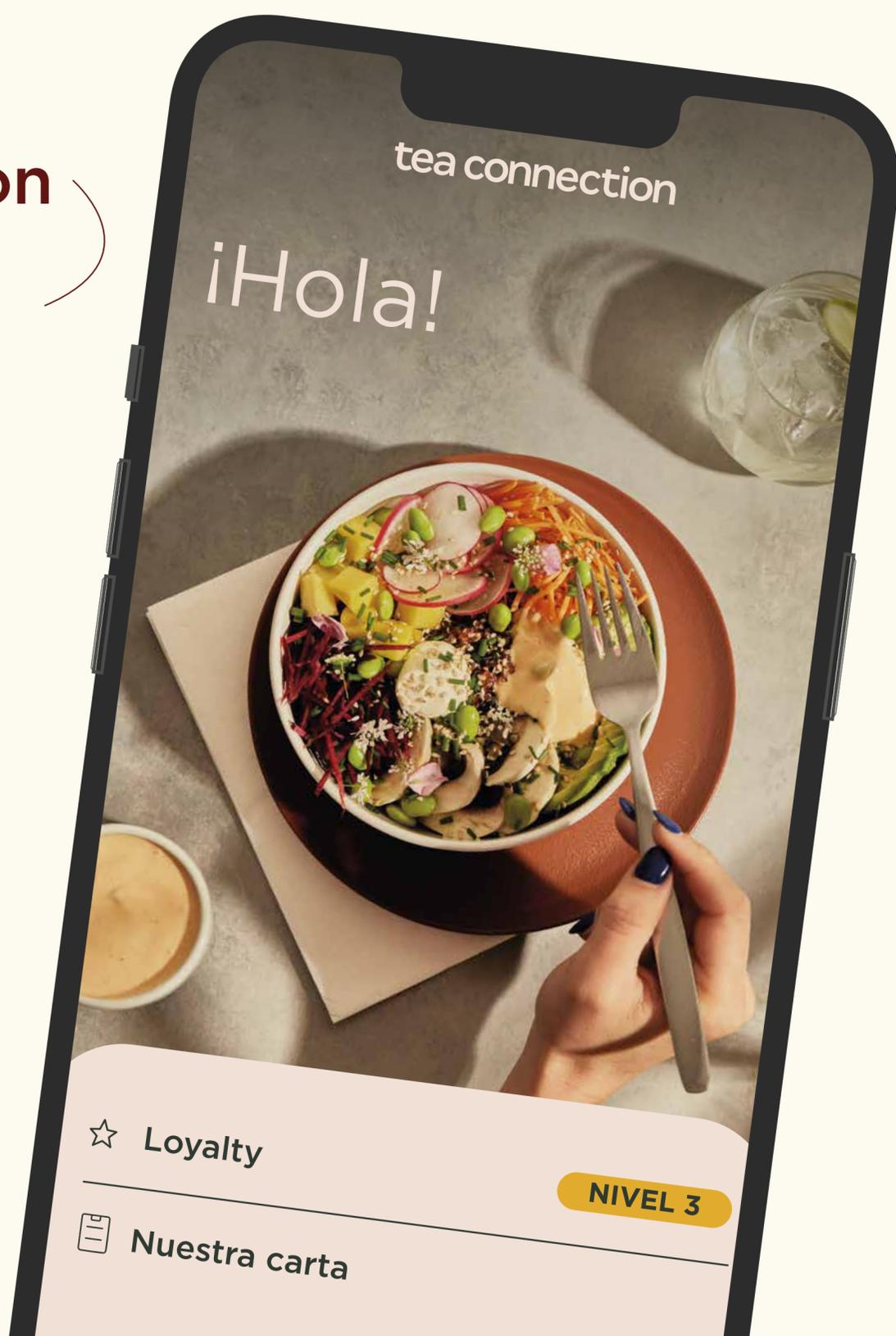
Quedarnos un rato más.

tea connection

**¡BAJATE
NUESTRA APP!**

**20% OFF
DE BIENVENIDA**

Buscala como
Tea Connection



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.



TRAGOS, CERVEZAS

TRAGOS

\$7.200

GIN TONIC

Gin, jugo de limón, agua tónica y almibar.

APEROL SPRITZ

Aperol, champagne, agua con gas y rodaja de naranja.

CAMPARI

Campari y jugo de naranja.

CERVEZAS

PATAGONIA

\$4.700

Lata 410 cc.

GROLSH HOLANDESA

\$6.800

Lata 473 cc.

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* libre de gluten ♡ vegano

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

VINOS

“Trabajo en el mundo del vino desde muchos lados, desde su producción hasta su comunicación, con todo lo que hay en el medio incluido. Me importa mucho la trazabilidad del producto, entender cómo se hace y las historias e intenciones de las personas que están atrás. Y sobre todo, me importa que esos vinos sean muy ricos y generen interés y disfrute para quien lo tome.”

Curaduría de vinos - Celina Bartolomé

COPAS DE VINO

\$5.500

Tinto - Rosado - Blanco

TINTOS

CASA AMBROSIA

\$19.900

Cabernet Sauvignon

JIJJI

\$16.900

Malbec

MARA

\$22.500

Merlot

PENEDO BORGES

\$21.900

Cabernet Franc

BLANCOS

INDAMA

\$22.500

Chardonnay

MIKRON

\$23.500

Torrontés

CASA AMBROSIA

\$19.900

Sauvignon Blanc

ROSADOS Y ESPUMANTES

INDAMA

\$22.900

Rosé

ESPUMANTE PHILLIPE
CARRAGUEL

\$24.700

ExtraBrut

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* 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, zanas, 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, zanas, cilantro, furikake, arroz y sésamo tostado. Para antojo de sushi.

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* 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 zucchinis.

* 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.

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

\$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

Podés elegir con spaguettis
o con puré de hortalizas
y ensaladita de palta,
tomates cherry y choclo.

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* 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.

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* 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 **\$4.300**
- 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

GASEOSAS

\$3.800

AGUA MINERAL

\$3.000

Con y sin gas

JUGO DE NARANJA

\$4.700 / \$5.800

Chico / Grande

ICE TEAS

\$5.500

ORANGE

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

BERRIES

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

COCOBONGO

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

Valor cubierto \$2.500 - Incluye servicio de agua

* libre de gluten  vegano

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

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.

*"Cuando la noche se alarga
y lo que queda es lo que
compartimos, entendemos
por qué volver a lo de siempre
se siente tan bien."*

