

Una buena costumbre

Desayunos y tardes



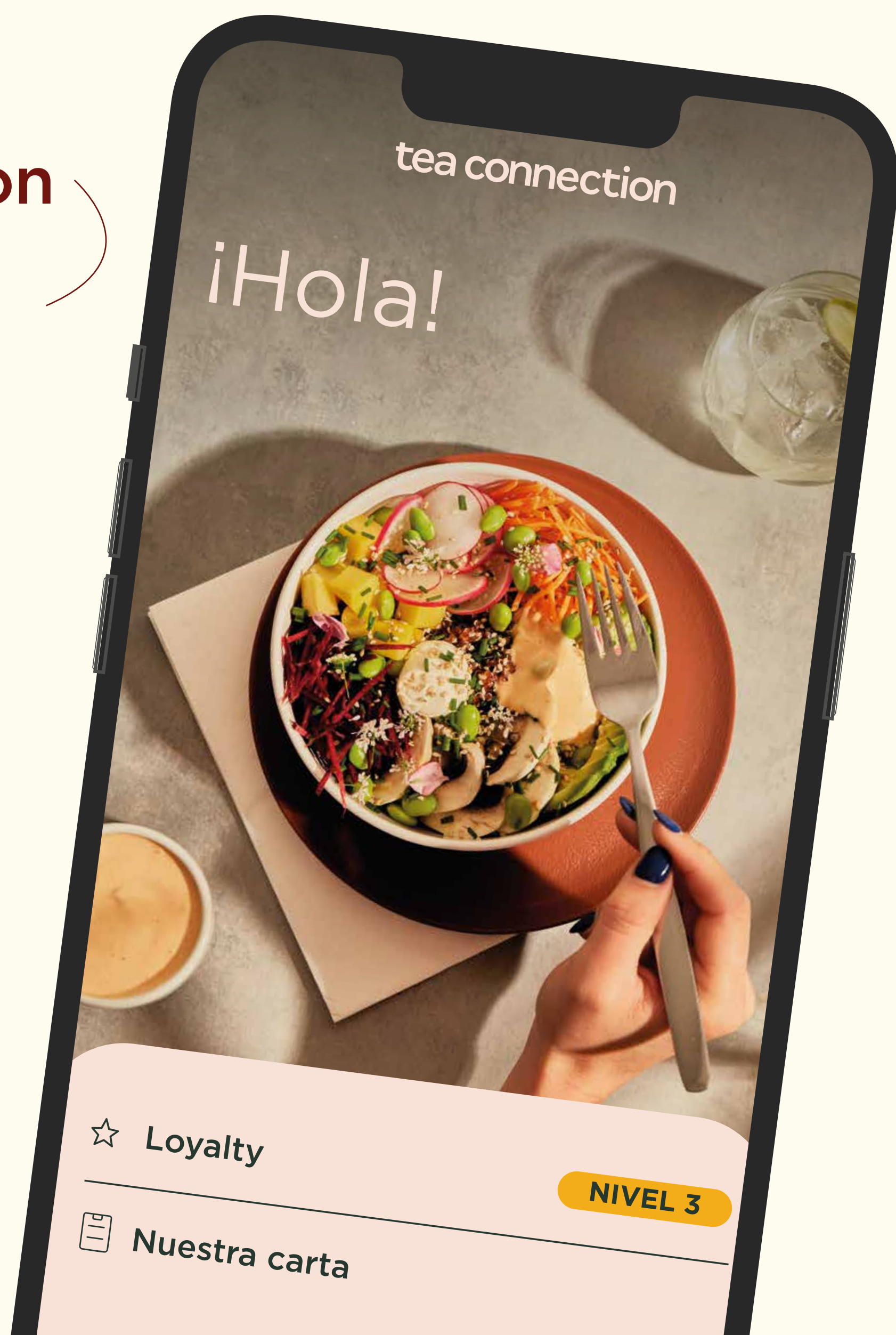
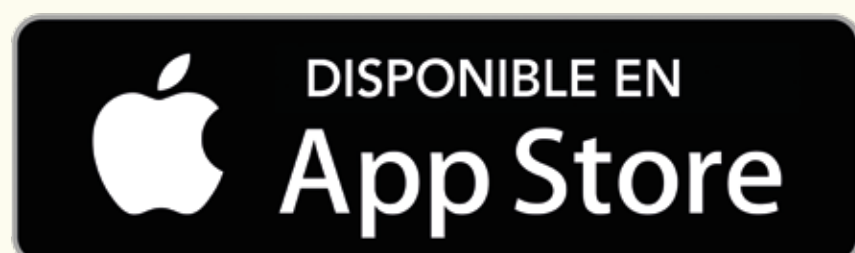
Quedarnos un rato más.

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.



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Desayunos hasta las 11 hs y tardes de 16 a 19 hs.

Sumale té, café o agua de frutas por \$3.200

🍃 * CHÍA MANGO BOWL

\$12.900

Con frutas de estación y almendras.

SALUDABLE

\$13.500

Yogur tipo griego de búfala, sin azúcar agregada, con frutas de estación y granola casera (con miel para sumar).

HUEVOS REVUELTOS

\$11.500

Huevos de campo con queso y tostón de pan de semillas.
+ palta \$2.200 + salmón \$3.900

CON TOSTADAS

\$11.900

Pan de campo, brioche y multise­millas, con cream cheese de verdad y mermeladas mendocinas caseras.

AVOCADO TOAST

\$14.900

Pan de multise­millas, palta, huevo de campo soft y tomatitos cherry.

SALMÓN,
PALTA Y HUEVO

\$17.600

Palta, salmón ahumado y huevos revueltos en pan tostado.

PORTEÑO

\$14.900

Tostado de jamón natural artesanal Las Din­as y mozzarella en pan de masa madre.

* OMELETTE KETO PROTEICO

\$13.800

Omelette de huevos de campo rellenos de espinaca y jamón natural artesanal Las Din­as, acompañado de rúcula y palta fresca.

* MBEJÚ

\$14.500

Acá sale con palta, huevo planchado, tomates cherry y queso feta. Una alegría gluten free, herencia de la cocina mestiza guaraní-española.

* libre de gluten 🍃 vegano

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

pequeñas
costumbres
para empezar
bien el día.



PICOTEAMOS

* COME TO PAPAS CROCANES

\$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.

VIENNOISERIE

CROISSANT

\$4.800

ROLL DE CANELA

\$4.800

SCON DE QUESO

\$7.000

SCON DE LA ABUELA

\$7.200

Con mermelada casera.

* CHIPÁ PLANCHADO

\$7.900

2 unidades

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO

\$6.700

En pan árabe con manteca de hierbas.

HAY COSAS RICAS

COOKIE ESTILO AMERICANO DOBLE CHOCOLATE

\$5.200

Choco semiamargo y choco blanco.

COOKIE DE PISTACHO Y CHOCO BLANCO

\$5.200

♥ MUFFIN VEGANO

\$6.100

Carrot y spicy

BUDÍN DE BANANA

\$5.800

Una receta original de Ceci, personita que queremos mucho, con bananas, choco amargo, nueces. Bien húmedo.

BUDÍN DE LIMÓN Y AMAPOLAS

\$5.800

* CUADRADO DE COCO

\$7.900

BROWNIE HÚMEDO

\$7.900

Con almendras.

* 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.

*"Un hábito simple
para celebrar
lo lindo de cada día."*

