

Una buena costumbre

Almuerzos



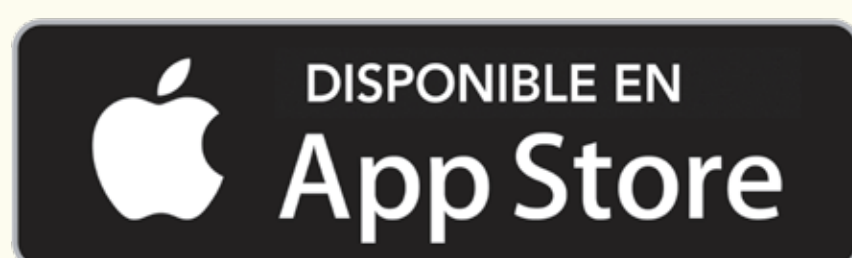
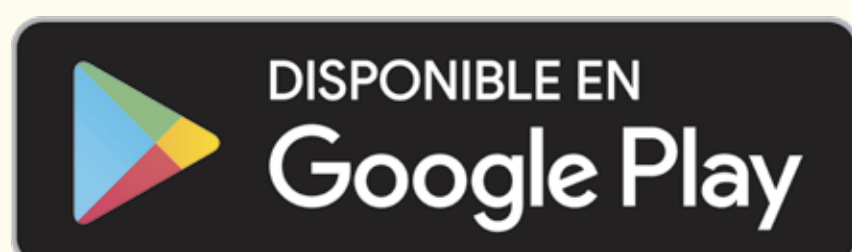
Quedarnos un rato más.

tea connection

**¡BAJATE
NUESTRA APP!**

**20% OFF
DE BIENVENIDA**

Buscala como
Tea Connection



TÉ PARA DOS

Solo fines de semana

Elegí el que más te gusta
+ café, té o agua de frutas + Aperol spritz de yapa ;)



TÉ PARA UNO

Mbejú, salmon ahumado, eneldo, queso brie, reggiano y queso feta, palta, tomates cherry, huevos y frutas de estación

\$950



TÉ PARA COMPARTIR

Croissant planchado, tostadas, queso crema, mermelada, porción de torta, huevos revueltos, burratina, tomates cherry, palta, yogurt griego, granola de coco y frutas de estación.

\$1.750

* 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

\$850

Solo de lunes a viernes de 11 a 16 hs.





ENTRADAS PARA TIRAR AL MEDIO

LANGOSTINOS APANADOS

\$570

Con salsita tártara y lima.

BURRATA VERANO ITALIANO

\$590

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

* CAUSA DE LANGOSTINO

\$550

Langostinos, palta, huevo de campo soft y puré de papas especiado con ají amarillo. Platito en humilde homenaje a la fresca y rica cocina peruana.

* ♡ POWER GUACAMOLE

\$470

Guacamole home made con nachos de maíz.

PAPAS FRITAS

\$320

Las papas cuña de siempre pero más crocantes, con una mayo de sriracha.

* libre de gluten ♡ vegano

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



ENSALADAS Y POKES

POKE DE SALMÓN AHUMADO

\$690

Salmón ahumado, arroz de sushi, palta, edamames, cream cheese, algas nori y salsa de soja, con mix de semillas.

* HUERTA DE VERANO

\$670

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

* POKE TERIYAKI

\$620

Arroz de sushi con pollo teriyaki, palta, zanahorias, rabanitos & cream cheese con salsa ponzu y mix de semillas.

ENSALADA GRIEGA


\$750

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

\$770

Salmón cocido a baja temperatura desmenuzado, palta, rabanitos, huevo de campo mollet, hilos de remolacha, cilantro, 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, TARTAS Y WRAPS

Con papas doraditas o ensaladita.

BURRATA SÁNDWICH

\$730

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

CHIVITO INCREÍBLE

\$710

Con panceta, tomate, jamón natural, queso mozzarella derretido, huevo de campo a la plancha, mayo chimi, cebollita caramelizada y verdes.

CHICKEN WRAP

\$670

Pollo marinado en mostaza, queso fundido, pimiento colorado, cebollitas y aderezo de mayonesa de albahaca.

BAGEL DE SALMÓN

\$750

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

TARTA ESPINACA Y PUERROS

\$570

Espinacas, puerros y queso azul.

* 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 \$290

PROTEÍNAS

* LOMO GRILLADO · \$950
Con salsa romesco.

* PECHUGA DE POLLO · \$820
A la plancha al limón asado.

HAMBURGUESA DE QUINOA
GRATINADAS · \$820
Al plato con espinaca gratinada.

MILANESA
NAPOLITANA · \$820
Salsa pomodoro, queso mozzarella
y parmesano.

* SALMÓN
GRILLADO · \$980

ACOMPañAMIENTOS

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

* PURÉ DE HORTALIZAS
Papas, zanahorias & calabaza.

ÑOQUIS SALTEADOS
Ñoquis caseros con manteca de
hierbas y parmesano.

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

LOS BUENOS DE SIEMPRE

PASTEL DE CARNE
Y BONIATO
\$790

Carne braseada por horas, con
queso fundido, cebollitas
caramelizadas y puré de boniato
con tomillo, en cazuelita de barro.

LOS CLÁSICOS TACOS
DE LANGOS
\$790

Con guacamole, pico de gallo
con mango y mayo de sriracha.

CAPPELETTIS DE
CALABAZA
\$750

Cappellettis caseros de mucha
calabaza con salsa pomodoro,
albahaca y parmesano.

PARA CHICOS

Con agua de frutas.

\$480

MILAS CON QUESO
GRATINADO

POLLITO
Con ensalada saludable.

ÑOQUIS SALTEADOS

* libre de gluten  vegano

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



NUESTRAS TORTAS

CHOCOTORTA

\$350

Clásica e imbatible.

CARROT CAKE

\$350

Especiada, nueces, canela y un frosting que se las trae.

* HÚMEDA DE CHOCOLATE

\$370

Chocolate Belga semiamargo (sin harina)

KEY LIME

\$350

Base crocante con crema de limón en el centro, crema y un toque de ralladura de lima.

* TORTA VASCA

\$380

Con fruta, la que está rica.

POSTRES

PANQUEQUES

\$330

Con dulce de leche y helado de crema.

CREMOSO DE CHOCOLATE

\$370

Ganache de choco almendras, cremoso de choco blanco, crumble de cacao, sal en escamas.

TIRAMISÚ

\$350

STRUDEL DE MANZANA

\$330

Con helado.

* 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.

- Espresso **\$130**
- Mediano **\$165**
- Espresso Doble **\$175**
- Latte **\$210**
- Flat White **\$210**
- Capuccino **\$210**
- Té en hebras **\$210**

FRÍAS

AGUAS DE FRUTA

\$250

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

LICUADOS (500cc)

\$280

Sin azúcar agregada.

JARRA DE LIMONADA (1 L.)

\$550

- Menta y pepino
- Maracuyá
- Hibiscus, naranja y jengibre

JUGO DE NARANJA

\$280

REFRESCOS

\$155

AGUA MINERAL

\$145

Con y sin gas.

AGUA SAN PELLEGRINO

\$220

AGUA PANNA

\$220

ICE TEAS

\$240

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 helo.

ICE COFFEES

\$240

MOCCA

Latte con chocolate y crema.

ESPRESSO TONIC

Espresso con jugo de naranja y tónica.

MATCHA FROZEN

Matcha original de Japón, menta, leche y hielo.

VAINILLA COFFE

Latte frío con vainilla.

CERVEZAS

CORONA

\$320

PATAGONIA

\$320

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.

GREEN FOREST

El favorito de todos, por su frescura y su dejo frutal. Hebras de Yunnan, con arándanos rojos y pétalos de rosas.

MATCHA GREEN

Té verde en su versión más hitera, con matcha japonés y hierbabuena combinados para hacer la más INCREÍBLE infusión. Aroma, sabor fresco y final dulce, de esos que te levantan en cualquier momento del día. Probalo con hielo y rodajas de limón.

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.

TÉ ROJO

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 NEGRO

ALMOND TOFFE

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. #YoTeAviso

BLUEBERRIES

Frutal y dulce. Con arándanos azules de la Patagonia y ralladura de naranja. Ideal para disfrutar por la tarde acompañado de budines o muffins cítricos

EARL GREY

De origen indio, se destaca por el aceite de bergamotas y flores de aciano azul que lo suavizan y otorgan cierta frescura. De los clásicos que nunca pierden vigencia.

INDIAN CHAI

Receta original de La India: base de Darjeeling combinado con trocitos de naranja, jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Equilibrado de sabores especiados y 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.

ENGLISH BREAKFAST

El que no falla. Mezclamos las mejores cosechas de té negro de altura de Sri Lanka, con hebras de la zona de Darjeeling. Robusto y malteado. Tomalo "a lo inglés", con leche y azúcar.

SWEET VANILLA

De los preferidos. Té negro con trocitos de vainillas dulces de Brasil. Amado por amantes que aman el desayuno.

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.

BUENOS AIRES BREAKFAST

Nos debemos a nuestro público y los escuchamos: ¡Queremos más tés con sabor a postre!. Con ustedes, inspirado en esos sabores que nos-gustan-para-darnos-un-gusto: cubos de butter toffee, trocitos de vainilla y avellanas. Con hebras de té negro, super aromático y robusto, ideal para arrancar.

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

