

Una buena costumbre

Desayunos y tardes



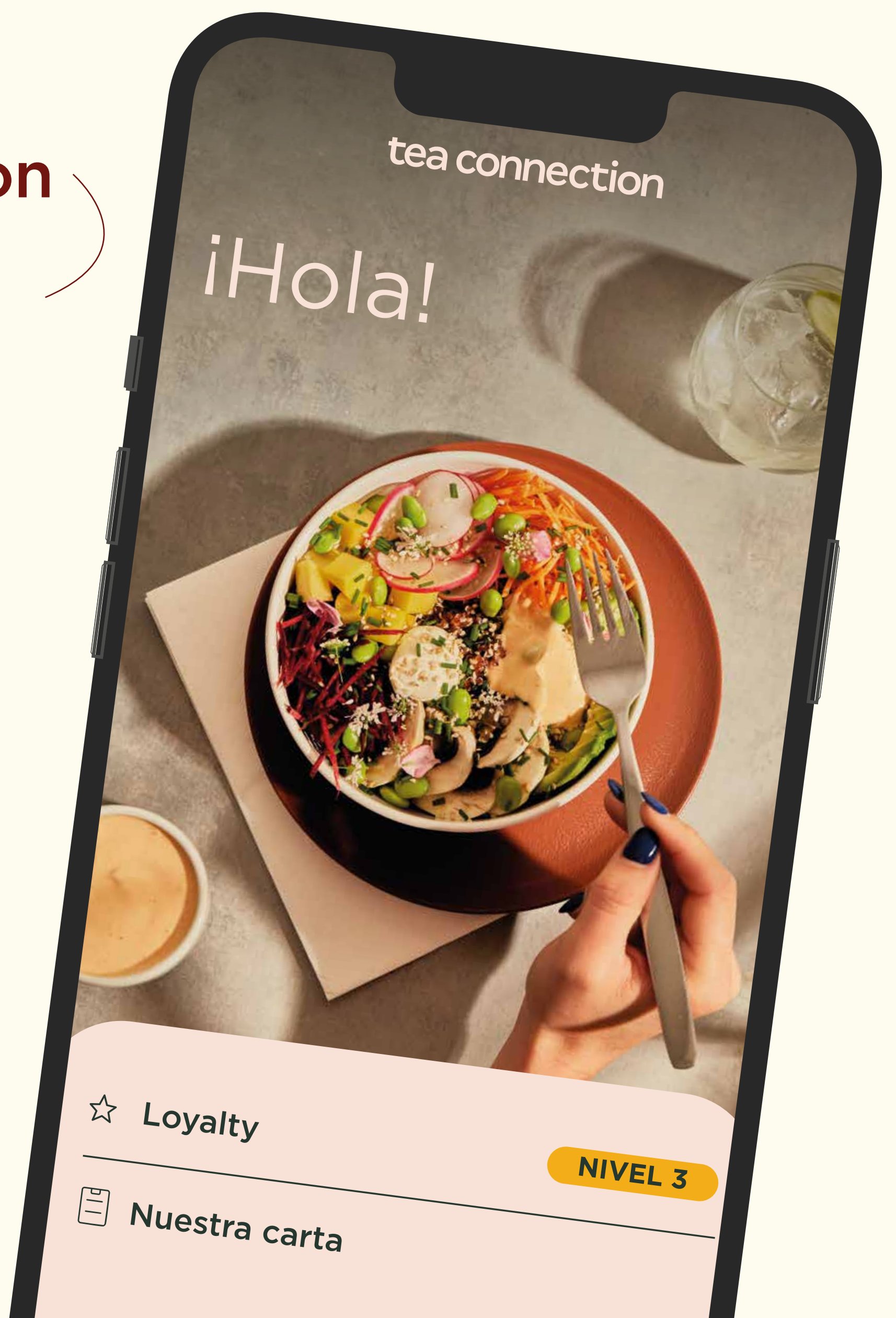
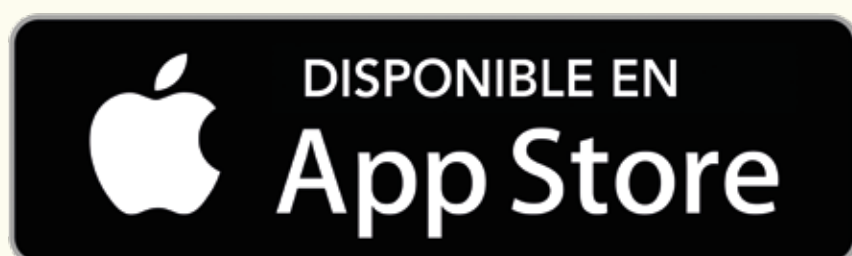
Quedarnos un rato más.

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.



DESAYUNOS Y MERIENDAS

Sumale té, café o agua de frutas por \$100

♥ * MANGO CHÍA AÇAÍ BOWL

\$340

Con frutas de estación y almendras.

CON TOSTADAS

\$370

Tostadas de pan de masa madre (campo o multise millas) con cream cheese de verdad y mermeladas caseras.

AVOCADO TOAST

\$390

Palta, huevo de campo soft, tomatitos en tostón de masa madre de semillas.

TOSTÓN PALTA, SALMÓN Y HUEVO

\$480

Palta, salmón ahumado y huevos revueltos en pan de masa madre de semillas tostado.

HUEVOS REVUELTOS

\$320

Huevos libre de pastoreo con un tostón de pan de masa madre de semillas. + palta \$80 + panceta 80 + queso \$60 + salmón \$120

* SALUDABLE

\$370

Yogurt artesanal griego sin azúcar, con granola crocante de coco y frutas de estación.

URUGUAYO

\$375

Sándwich caliente con queso mozzarella fundido y jamón cocido natural.

CROISSANT PLANCHADO

\$350

Croissant tostado con jamón natural horneado y queso.

* MBEJÚ DE HUEVO Y QUESITO

\$380

Acá sale con palta, huevo planchado, cherries & queso feta. 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.



VIENNOISERIE

CROISSANT

\$280

Con almendras.

CROISSANT

\$140

ROLL DE CANELA

\$180

MEDIALUNA

\$140

GRAN SCON DE LA ABUELA

\$240

Con mermelada casera.

* CHIPÁ PLANCHADO

\$160

1 unidad

+ Jamón y queso \$130

HAY COSAS RICAS

EL MEJOR ALFAJOR DE NUEZ
Y DULCE DE LECHE
DEL CONDADO

\$240

BROWNIE

\$240

Choco y nueces.

COOKIE ESTILO AMERICANO
DOBLE CHOCOLATE

\$170

Choco semiamargo y choco blanco.

COOKIE DE VAINILLA

\$170

Frutos secos y chocolate.

BUDÍN DE BANANA

\$220

Con bananas, choco amargo, nueces.
Bien húmedo.

BUDÍN DE LIMÓN
Y AMAPOLAS

\$220

Glaseado.

* 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 apenas 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.

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

