

Té Café

EST. 2012

DE LA TIERRA A TU MESA: FRESCO, LOCAL, ORGÁNICO

CALLE 47 ESTE, MARBELLA, PANAMÁ



Té Café

EST. 2012



LECHES VEGETALES

AVENA • SOYA • ALMENDRA • COCO +.075

BEBIDAS CALIENTES

LECHES VEGETALES

AVENA • SOYA • ALMENDRA • COCO +.075

ESPRESSO 3

Mezcla de la casa. Cuerpo cremoso y dulce con notas a chocolate, nueces y algo de funkiness.

AMERICANO 3

Shot de espresso con agua. Ratio de 1:3.

MACCHIATO 3.5

Shot de espresso con un toque de leche cremosa. Ratio de 1:1.

CAPUCCINO 4

Shot de espresso y leche cremosa. Ratio de 1:2.

LATTE 4.25

Shot de espresso y leche texturizada. Ratio 1:3.

PISTACHO CALIENTE 5.5

Crema de pistacho natural derretida con leche.

MATCHA CEREMONIAL 4.5

Matcha preparada en agua de manera tradicional.

MATCHA LATTE 5

Matcha verde ceremonial + leche texturizada.

PISTACHO MATCHA 8

Crema de pistacho + matcha ceremonial.

FLAVORED LATTE 5.5

Vainilla, mocha, dulce de leche, salted caramel, white chocolate.

PISTACHINO 8

Capuccino con crema de pistacho y pistacho molido.

CHOCOLATE CALIENTE 7.5

Chocolata artesanal Panameño derretido.

LECHES VEGETALES

AVENA • SOYA • ALMENDRA • COCO +.075

BEBIDAS FRÍAS

LECHES VEGETALES

AVENA • SOYA • ALMENDRA • COCO +.075

ICED COFFEE 5

Dos shots de espresso + hielo.

ICED LATTE 5.5

Dos shots de espresso + leche + hielo.

COLD BREW 5.5

Café extraído en frío por 18 horas.

TÉ FRÍO 4

Hecho en casa con té negro 100% natural.

FRAPPES 5.5

White chocolate, chocolate, dulce de leche, cookies and cream, vainilla, salted caramel.

FROSTIES NATURALES 6

Uva, fresas, blueberries, frambuesa, mixed berries, piña, maracuyá,

YOGURT SMOOTHIES 7

Frutas naturales + yogurt.

Uva, fresa, blueberry, mora, frambuesa, mixed berries, piña, maracuyá, kiwi, mango, banano.

SODAS – AGUA CON GAS 3



ENTRADAS



BONELESS CHICKEN BITES 12

Tiernos por dentro, crujientes por fuera. Servidos con nuestras tres salsas caseras: Bourbon BBQ, honey mustard y buffalo. El balance perfecto entre textura, sabor y antojo.

DIP DE HUMMUS DE EDAMAME 12

Suave, fresco y con un twist. Edamame, tahini, limón y un toque de ajo. Acompañado de nuestras tostaditas crujientes hechas en casa.

CARPACCIO TÉ CAFÉ 16

Un clásico con el twist TéCafé. Láminas de filete de res con reducción de balsámico de café, aioli trufado, lascas de parmesano, pistacho molido y un toque fresco de nuestra baby arúgula. Acompañado de tostaditas de la casa.

EMPANADITAS FRITAS 10

Masa crujiente estilo hojaldre, rellenas a tu gusto: queso, pollo, carne o combinación. Acompañadas de chutney de mango y salsa criolla, ambas hechas en casa.

DEDITOS DE HONGO PORTOBELLO 10

Bastones de hongo portobello, tempurizados y acompañados con alioli.

DIP DE ALCACHOFA 10

Hecho con corazones de alcachofa, queso Philadelphia, mozzarella y nuestro toque secreto. Acompañado de nuestras tostaditas crujientes hechas en casa.

SANDWICHES

CRISPY CHICKEN 14

Nuestro famoso signature sandwich de pollo crujiente, queso suizo, mesclun orgánico de nuestra huerta Hippie Greens y tomate, con salsa honey mustard.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

BLACK ANGUS PHILLY STEAK 18

Black angus shaved Steak, cebolla caramelizada, Pimenton, queso suizo, pan rustico.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

HAMBURGUESA PRIME CLÁSICA 18

Black Angus USDA Prime 8oz, tomate, mesclun orgánico, queso cheddar, bacon.

Extra: aguacate, hongos, queso, cebolla caramelizada \$2 c/u

POLLO PESTO 15

Pollo a la plancha, tomate, mozzarella fresca y salsa pesto hecha en casa.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

TURKEY AVOCADO 18

Pan rustico celta, pavo horneado. aioli de la casa, queso cheddar, aguacate, tomates secos y balsamico de la casa.

DERRETIDO TRES QUESOS 12

Pan de molde Brioche artesanal, quesos havarti, cheddar y mozzarella servido con cremita de tomate para dipear.

CLUB SANDWICH 18

Pechuga de pavo hecha en casa, jamón, bacon, mesclun orgánico, tomate, queso cheddar y salsa rosada.

MONTECRISTO 15

Sandwich en pan brioche artesanal con jamon, queso suizo, queso cheddar, mantequilla y rebozado en panko crujiente acompañado con sirope y mermelada.

AVE PALTA 12

Pan brioche artesanal relleno de cremosa mezcla de aguacate hass con pollo desmenuzado.



SOPA Y CREMA

Martes a Sábados



CREMA DEL DÍA 12

Receta distinta cada semana, acompañada de derretido masa madre Y queso de preferencia

SOPA DEL DÍA 8

Receta distinta cada semana, acompañada de derretido masa madre y queso de preferencia



ENSALADAS



EDAMAME HUMMUS 15

Nuestro hummus de edamame hecho en casa, rodeado por una mezcla orgánica de hojas frescas, queso feta, aguacate, almendras tostadas, tomatitos cherry, zanahoria y cebolla. Terminada con una vinagreta de limón y servida con tostadas de pan pita.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

PEAR & PECAN 14

Mesclun orgánico con lascas de pera y queso manchego, pecanas caramelizadas y vinagreta dulce de balsámico.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

CRANBERRY APPLE WALDORF 12

Dados de pollo, cranberries secos, manzana verde crujiente y nueces, mezclados con un toque de mayonesa suave.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM

CRANBERRY FETA 13

Mesclun y jícama de la huerta, cebolla, zanahoria, queso feta y cranberries secos, con vinagreta de vino tinto.

APLICA PARA MIX & MATCH 12MD A 3PM



POSTRES



APPLE PIE 7.5

Suave relleno de manzanas naturales cocidas con canela y azúcar morena, horneado dentro de una delicada masa mantequillosa. Cada mordisco se derrite en la boca. Se sirve caliente con helado de vainilla.

PECAN PIE 8

Clásico pie americano con relleno de caramelo y crujientes nueces pecanas, sobre una base de masa doradita y crujiente. Servido con una bola de helado de vainilla

ALFAJORES PERUANOS 5

Mantequillosos, delicados y caseros, rellenos con una generosa capa de manjar. Se deshacen al primer bocado. Empacados en bandejas de 6 – ideales para compartir ... o no.

LEMÓN PIE 7

Base crocante de galleta, relleno cremoso y ácido de leche condensada y limón, coronado con merengue.

DESAYUNO

OMELETTE DE PATIO 14

Escoge 1: Bacon, jamón, pavo, salmón ahumado.

Escoge 2: cebolla, pimentón, tomatitos cherry, hongos, aguacate, mozzarella, suizo, cheddar, havarti, parmesano, queso crema, mesclun, rabanito microgreens, albahaca, baby arúgula, sunflower microgreens.

OMELETTE TÉ CAFÉ 12

Relleno con hongos portobello, cebolla caramelizada y queso mozzarella. Una combinación simplemente espectacular.

HUEVOS ESTRELLADOS 12

Cama de papas fritas bañadas en salsa de queso cheddar, coronadas con bacon crujiente y huevos fritos de yema suave, terminados con un toque de queso trufado.

MANSA HOLJADRE 16

Base de hojaldre crujiente, mesclun, carne Angus en finas láminas, mozzarella, hongos salteados, cebolla caramelizada y dos huevos fritos, Terminada con sunflower microgreens y nuestra deliciosa salsa criolla.

EGGS BENEDICT 13

Servidos sobre English muffin, salsa holandesa, proteína de preferencia (pavo, tocino, salmon, jamón), huevos pochados, mézclum y tomate cherry.

SOLO SABADOS Y DOMINGOS

EGG SANDWICH 12

Croissant, huevos al gusto, queso cheddar, tocino, aguacate

CROISSANT DULCE 8

Escoge 1:

Nutella, crema de pistacchio, dulce de leche, mantequilla de almendra (sin azúcar), crema whipped de la casa.

TOSTADAS FRANCESAS 12

Pan de molde Brioche artesanal, crema whipped de la casa, fresas, blueberries y sirope.

AVOCADO TOAST 12

Pan Hogaza masa madre, aguacate, tomates secos, queso feta, aderezo balsamico, microgreens.

PANCAKES CLÁSICOS 10

Suavecitos y deliciosos, servidos con crema whipped de la casa, fresas, blueberries y sirope.

Blueberries \$12

Pancakes chocolate chips \$12

Pancakes rellenos de Nutella \$13

ACOMPAÑAMIENTOS

PUERRITOS 4.5

Nuestro famosos y crocantes puerros tempurizados con nuestro ingrediente secreto, simplemente deliciosos.

ENSALADA ORGÁNICA 4.5

Con vinagre balsámico reducido.

PAPAS FRITAS 4

EXTRAS

2 HUEVOS	5
2 MOLDE MASA MADRE	4
2 MOLDE BRIOCHE	5
2 MOLDE GLUTEN FREE	6
TOSTADITAS	3
HOJALDRE	3

JAMÓN AHUMADO	6
PAVO AL HORNO	6
CARNE ANGUS	7
SALMÓN AHUMADO	6
PECHUGA DE POLLO	5
TOCINO	4

2 QUESO HAVARTI	3
2 QUESO CHEDDAR	3
2 QUESO MOZZARELLA	3
2 QUESO SUIZO	3
MOZZARELLA FRESCO	5

MEZCLUM	5
HONGOS CREMINI	3
HONGOS PORTOBELO	3
CEBOLLA CARMELIZADA	3
PAPAS FRITAS	4
PAPAS WEDGES	4
VEGETALES	3

SALSAS DE LA CASA	2
ADEREZOS DE LA CASA	2

CAFÉS DE ORIGEN

GEISHA NATURAL ANAERÓBICO 9

Cultivar: Green Tip Geisha

Proceso: Natural fermentado*

Tueste: Claro

Finca: Cafelino

Elevación: 1500m

Lugar: Boquete, Panama

Taza: Notas a Lima, rosas y mango.
Acidez compleja con cuerpo sedoso y un
retrogusto que perdura a flores.

CATUAI LAVADO 5

Cultivar: Catuai

Proceso: Lavado

Tueste: Claro-Medio

Finca: Cafelino

Elevación: 1350 - 1400m

Lugar: Boquete, Panama

Taza: Balanceada con notas a vainilla y
caramelo.
Acidez media y jugosa.

CATUAI AMARILLO NATURAL ANAERÓBICO 6

Cultivar: Catuai amarillo

Proceso: Natural fermentado*

Tueste: Claro

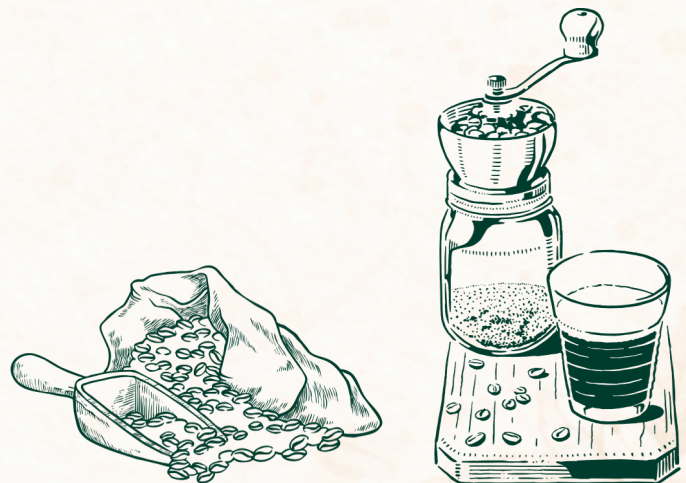
Finca: Cafelino

Elevación: 1400m

Lugar: Boquete, Panama

Taza: Notas a mandarina,
avellana y caramelo. Acidez dulce
con cuerpo redondo y un retrogusto
que perdura a frutas.

*El café de origen proviene de una sola finca o
región, lo que le da un perfil de sabor único.
Su carácter refleja el clima, la altitud y el
suelo del lugar donde creció.*



* Corta fermentación con microorganismos nativos.