

JOLIE

BISTRO MODERNO

CARTA DE TE

tealosophy

BY INES BERTON

\$ 68

TE NEGRO

Jolie's Blend. Un Blend pensado especialmente para Jolie.

Hebras de altura ahumadas con madera de nuestra increíble Patagonia, perfumadas con clementinas y cítricos.

Chai Spice, hebras provenientes de Assam al noreste de India. Perfumado con clavo de olor, canela, jengibre y cardamomo.

Frida's Almond, inspirado en Frida Kahlo quien dijo: "Pies para que los quiero, si tengo alas para volar". Con almendras y cacao de su querido México.

Royal Fruit, mango, papaya, duraznos y flores de hibiscus con base de té negro hacen que este té sea maravilloso para servirlo tanto caliente como helado.

TE CLASICO

English Breakfast, Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado.

Earl Grey, té negro con aceite de bergamota extraído de la cáscara de este cítrico del Mediterráneo.

TE VERDE

Green Apple, hebras de té verde provenientes del sur de Shangai, una cosecha limitada, donde se utilizan aproximadamente 2700 hojas cada medio kilo de este té. Con manzanas Río Negro y damascos.

Thai Wind, crece en una región de China donde no existe la contaminación, el aire es limpio y el agua pura. Ananá caramelizado y coco rallado.

INFUSIONES

Calm, hojas de verbena del sur de Francia, manzanilla egipcia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia.

Monsoon Wedding, un bálsamo para los sentidos. Verbenas, lemongrass, manzanilla, menta y pétalos de flores. Digestivo y relajante.

Provence, Rooibos, raíz sudafricana cosechada en las montañas de Cederberg. Con pétalos de flores, violetas, bayas de sauco, grosellas, arándanos y moras. Rico en minerales, calcio y flúor. (Vitaminas C y B).