



## MENÚ DE TÉ

*“Viajando a través de una taza me sensibilizaron las miradas, las culturas, la naturaleza, y así descubrí en unas hebras el perfume embriagador que despierta los sentidos. Entre aromas que nos transportan a momentos, elementos visuales y gustativos que marcaron el comienzo de un extenso viaje.*

*El árbol que dio vida a esta bebida milenaria; la Camellia Sinensis. Un árbol oriundo de la China, donde las montañas se vislumbran como gigantes alfombras color esmeralda. Antiguas leyendas cuentan que los mejores té s eran solo recolectados por mujeres vírgenes con guantes blancos y tijeras de oro. Hoy día sin hacer alusión a la leyenda, las mujeres por sus delicadas manos seleccionan los brotes más tiernos, dando paso a la elaboración de los mejores té s.*

*El té es la segunda bebida más consumida del mundo, después del agua. Además de unas 2000 propiedades que se le atribuyen. Ya sea frío, caliente, a temperatura ambiente, con agua, con leche, limón, miel, azúcar, puro, mezclado, de distintas calidades, variedades y regiones. Algunos son apreciados en forma de hebras, bebidos en ceremonias, o rápidamente en saquitos camino a la rutina del día a día. El té no conoce fronteras, pertenece al mundo, y a distintas culturas.”*

*¡Bienvenidos al Mundo del Té!*

*Alondra de Brasilia Rodríguez  
Tea Sommelier*



## TÉ BLANCO

### DESCRIPCIÓN

De baja producción mundial, con notas sutiles y textura sedosa. Su sabor es comparable a un champán templado. Té lleno de antioxidantes que debe maridarse con alimentos de sabor ligero.

### MARIDAJE

Pescados livianos, ensaladas, frutas y queso ricota.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomar en la tarde y después de cenar.

### BENEFICIOS

Son ricos en antioxidante, minerales y vitaminas. Previene el envejecimiento y la mutación celular causante del cáncer. Sirven para relajarse, para la meditación y descansar la mente.

### PREPARACIÓN

#### AGÜEYBANÁ DORADO

\$12

Té blanco orgánico y hojas de guanábana.

#### PASSION & LOVE

\$12

Té blanco orgánico, hibisco, papaya, manzana, canela, jengibre, piel de naranja, hierbabuena y esencia de cereza.

#### REJUVENECE-TÉ

\$12

Té blanco orgánico, hibisco, manzanilla, canela, anís estrellado y esencia de miel.

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té blanco	175°F	3g	6g	3 min



## TÉ VERDE

### DESCRIPCIÓN

Desde notas tostadas o vegetales, que se traducen en una taza llena de beneficios. El té verde, es la fuente de la juventud que buscaba Marco Polo en sus primeros viajes de ultramar por Oriente.

### MARIDAJE

Maridaje té verdes tostados (China)- Aves, stir-fry, vegetales de raíz, arroz, queso brie y asiago.

Maridaje té verdes vegetales (Japón)- pescados, sushi, salsa soya, chocolate blanco, queso gouda y manchego.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomar a media mañana, o antes del almuerzo.

### BENEFICIOS

Son ricos en antioxidantes, vitamina y minerales. Ayuda a regular el azúcar en la sangre, es digestivo, previene enfermedades bucales, ayuda a la circulación, ayuda adelgazar (es termogénico), ayuda a mantener huesos fuertes. Previene la hipertensión.

### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té verde	175-185°F	3g	6g	3 min



## TÉ VERDE

<b>ISLAND GREEN</b>	\$12	<b>KANCHANJANGHA</b>	\$12
Té verde orgánico, papaya, piel de naranja, hibisco, jengibre, caléndula, mate, hierbabuena y esencia de guayaba.		Té verde orgánico nepali.	
<b>MORROCAN MINT</b>	\$12	<b>JASMINE SPECIAL</b>	\$12
Té verde gunpowder y hierbabuena.		Té verde y esencia natural de flores de jazmín.	
<b>CITRUS &amp; GINGER</b>	\$12		
Té verde orgánico, piel de naranja, limoncillo, jengibre y esencia de limón.			
<b>GENMAICHA</b>	\$12		
Té verde sencha & bancha orgánico y arroz integral tostado.			
<b>REBAJA-TÉ</b>	\$12		
Té verde orgánico, rooibos, mate, cúrcuma y canela.			
<b>GUNPOWDER</b>	\$12		
Té verde chino con notas ligeramente tostadas.			
<b>SENCHA</b>	\$12		
Té verde japonés con notas vegetal.			





## TÉ VERDE

### SuperCha

Matcha grado ceremonial, maca, cacao, reishi y jengibre.

\$29/56

---

### MIE 21 (bolsa)

Matcha grado ceremonial de 21 días de sombra. Varietal Okumidori.

\$29/56

---

### MIE 31 (bolsa Hakuskaku)

Matcha grado ceremonial de 31 días de sombra. Varietal Okumidori.

\$39/76

---

### MIE 21 (lata roja)

Matcha grado ceremonial de 21 días de sombra. Varietal Okumidori.

\$32

---

### MIE 31 (lata Hakushaku)

Matcha grado ceremonial de 31 días de sombra. Varietal Okumidori.

\$42

---

### HOJICHA

Té verde japonés tostado pulverizado.

\$25

---

### MATCHA

Matcha orgánico grado culinario.

\$25

---

### MATCHA COLLAGEN

Matcha orgánico grado culinario y colágeno.

\$28

---

### MATCHA REISHI

Matcha orgánico grado culinario y reishi.

\$28





## TÉ OOLONG

### DESCRIPCIÓN

De oxidación parcial lo que nos regala un abanico de matices que van desde notas florales a lácteas. Su producción es una combinación de tradición, conocimiento y mucho esfuerzo ya que es de los tés que más tiempo toma producir.

### MARIDAJE

Vegetales, carnes asadas, guisos suaves, budines y panes con mantequilla.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomar a las 3:00 pm según la medicina china, después del almuerzo, o si tienes "hangover".

### BENEFICIOS

Acelera el metabolismo, ayuda a la digestión, dolores de cabeza y resaca. Promueve una sana digestión y correcto funcionamiento del metabolismo. Su consumo ayuda a aumentar el colesterol bueno y disminuye el malo. Depurativo hepático perfecto para acompañar las comidas.

**TIE KUAN YIN** \$12

Té oolong de Anxi (Provincia de Fujian).

**COCONUT OOLONG** \$12

Té oolong, coco y esencia de coco.

**OOLONG MASALA** \$12

Té oolong, canela, jengibre, cardamomo, yerba mate, piel de naranja y clavo de olor.

### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té oolong	195°F	3g	6g	4 min



## TÉ NEGRO

### DESCRIPCIÓN

De gran expresión aromática, sabores intensos y carácter profundo. Sus notas van desde malta, madera, chocolate y humo. Ideales para tomar con leche al estilo inglés.

### MARIDAJE

Carnes, postres, comida condimentada, chocolates y queso azul.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para la mañana, desayuno y la merienda.

### BENEFICIOS

Nos da energía, ayuda a combatir la gastritis y la indigestión. Ayuda a la relajación de vasos sanguíneos, a prevenir la oxidación del colesterol bueno y a la eliminación de líquidos del organismo. Relacionado a la prevención de las patologías coronarias.

### PREPARACIÓN

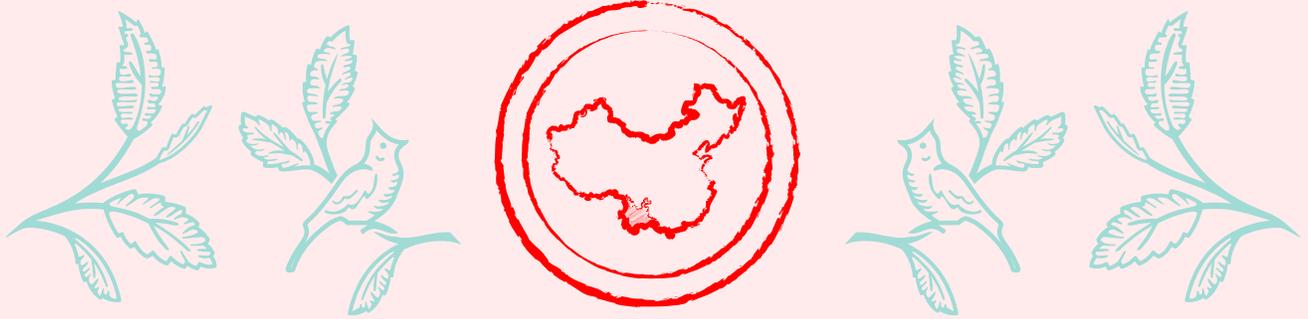
¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té negro	212°F	3g	6g	5 min



## TÉ NEGRO

<b>APPLE CARAMEL CHAI</b>	\$12	<b>LAPSANG SOUCHONG</b>	\$12
Té negro, manzana, canela, jengibre, cardamomo, pétalos de rosa, piel de naranja, pimienta rosa y esencia de caramelo.		Té negro ahumado sobre madera de pino.	
<hr/>		<hr/>	
<b>BUTTERSCOTCH</b> 	\$12	<b>MASALA CHAI</b> 	\$12
Té negro y esencia de "butterscotch".		Té negro de Assam, canela, jengibre, cardamomo y clavo de olor.	
<hr/>		<hr/>	
<b>CACAO KISSES</b>	\$20	<b>TROPICAL ICED TEA</b> 	\$12
Té negro orgánico colombiano y nibs de cacao. **Global Tea Championships 2017**		Té negro, mango, papaya, caléndula, limoncillo y esencia tropical.	
<hr/>			
<b>COFRESÍ</b>	\$12		
Té negro, cascarilla de cacao, pétalos de rosa, caléndula y esencia de ron.			
<hr/>			
<b>EARL GREY</b>	\$12		
Té negro y esencia de bergamota de Calabria.			
<hr/>			
<b>GINGER BEER</b>	\$12		
Té negro, jengibre, manzana, azafrán y esencia natural.			





## TÉ PU ERH

### DESCRIPCIÓN

Denominación de origen, con notas complejas y robustas. Té de guarda que mejora y evoluciona con el pasar de los años. Muy conocido por sus propiedades depurativas y quema grasa.

### MARIDAJE

Chocolates, champiñones, cocina picante, intensa y muy grasosa.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomarlo como digestivo después de comidas altas en grasa.

### BENEFICIOS

Asociado a la quema grasa. Muy recomendado para activar el metabolismo, hígado graso, colesterol y triglicéridos. Acompaña prescripciones médicas de propuestas y planes para controlar el peso corporal.

### GOLDEN TIP

Té fermentado orgánico. Medalla de Plata en el World Tea Championships 2018.

\$12

### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té pu erh	212°F	3g	6g	3 min



## TÉ FLOR

### DESCRIPCIÓN

Artesanías hecha a mano, con notas florales y muy delicadas. Se prepara en teteras de vidrio para apreciar su belleza, que simula florecer. Una pieza rinde para 3 tazas aprox.

### MARIDAJE

“Blooming tea”- frutas frescas, quesos suaves como el camembert, postres como la panna cotta y para mimosas (sustituir el jugo de naranja por el té).

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomar en un “date”, “brunch”, cocktail o un momento especial.

### BENEFICIOS

Son ricos en antioxidantes, vitamina y minerales. Ayuda a regular el azúcar en la sangre, es digestivo, previene enfermedades bucales, ayuda a la circulación, ayuda adelgazar (es termogénico), ayuda a mantener huesos fuertes. Previene la hipertensión.

**FRIDA KAHLO** \$15

Té verde y amaranto.

**JOSÉ CAMPECHE** \$15

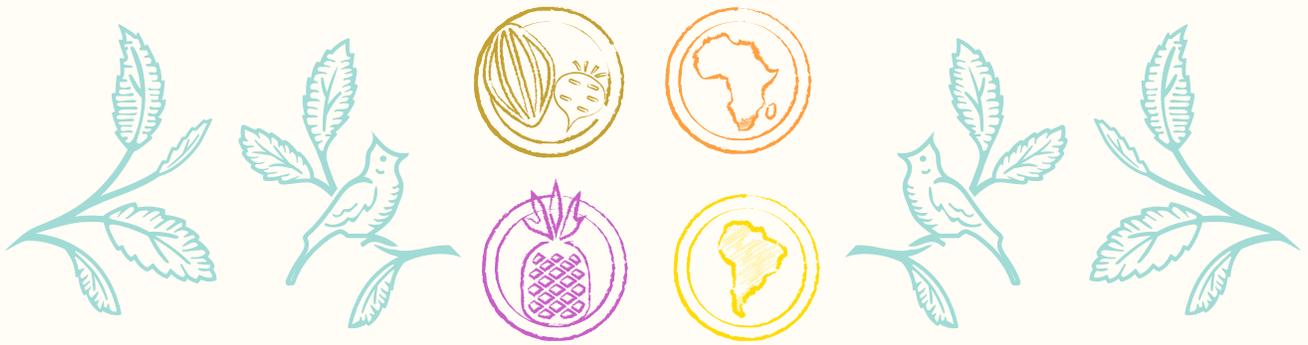
Té verde y pétalos de rosa.

**LYCHEE** \$15

Té verde, jazmin y flor de loto.

### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té flor	212°F	1p	n/a	3 min



## TISANAS

### DESCRIPCIÓN

Gama de sabores y aromas que recorre una infinitud de matices. Bebida resultante de la infusión de frutas deshidratadas, flores, semillas, raíces, especias, hierbas u otras plantas.

### MARIDAJE

“Tea sandwiches”, flanes, “crème brûlée”, tartas de frutas y scones.

### LA HORA DE TÉ

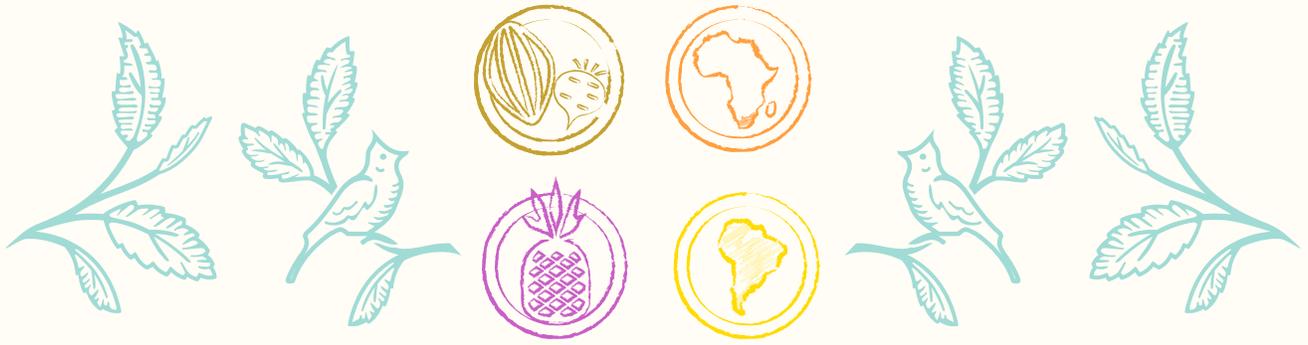
Ideal para la tarde o antes de dormir ya que no contiene cafeína.

### BENEFICIOS

Ricas en minerales, vitaminas y aminoácidos. Sus propiedades varían y se ven más potenciadas según la mezcla de frutas, flores, especias, hierbas, etc.

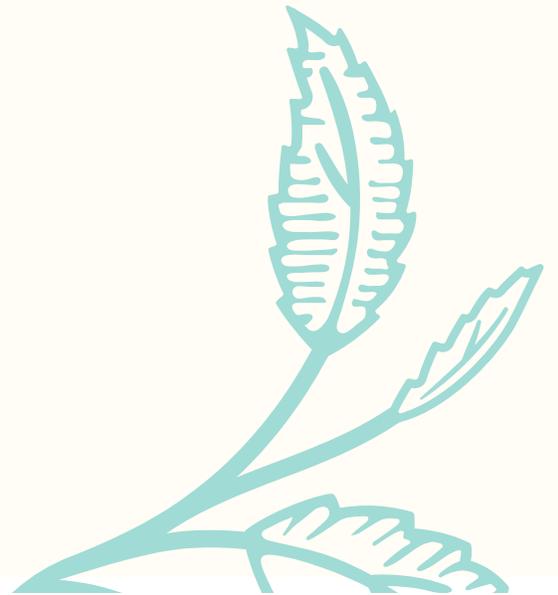
### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Tisana herbal	205°F	3g	6g	5 min
 Tisana Rooibos	212°F	3g	6g	5 min
 Tisana Mate	180°F	3g	6g	4 min
 Tisana Maca	160°F	3g	6g	3 min



## TISANAS

<p><b>MACA</b> </p> <p>Maca orgánica peruana, gelatiniza y pulverizada.</p> <hr/>	\$12	<p><b>GINGER</b></p> <p>Jengibre orgánico local.</p> <hr/>	\$12
<p><b>MACA&amp;CACAO</b> </p> <p>Maca orgánica peruana y cacao.</p> <hr/>	\$14	<p><b>ROSE</b></p> <p>Pétalos y capullos de rosa orgánicos.</p> <hr/>	\$12
<p><b>THROAT THERAPY</b></p> <p>Jengibre orgánico, hierbabuena, menta, piel de naranja y clavo de olor.</p> <hr/>	\$12	<p><b>PINK LEMONADE</b> </p> <p>Hibisco orgánico, piña, piel de naranja, limoncillo, lavanda y esencia natural.</p> <hr/>	\$12
<p><b>YERBA MATE</b></p> <p>Yerba mate orgánica argentina.</p> <hr/>	\$12	<p><b>GOLDEN MILK</b> </p> <p>Curcúma orgánico, canela, jengibre, coco, chile, pimienta negra y cardamomo.</p> <hr/>	\$20
<p><b>AFRICAN ROOIBOS SPICE</b></p> <p>Rooibos sudafricano orgánico, canela, jengibre, cardamomo y pimienta rosa.</p> <hr/>	\$12	<p><b>STRAWBERRY KISSES</b></p> <p>Hibisco orgánico, arándano rojo, arándano azul, fresa, grosella negra, manzana, pétalos de rosa, canela, rosa mosqueta y esencia de fresa.</p> <hr/>	\$12
<p><b>SLEEP&amp;RELAX</b></p> <p>Lavanda orgánica, manzanilla, canela, jengibre, hibisco y hierbuena.</p> <hr/>	\$12		
<p><b>LAVENDER</b></p> <p>Lavanda orgánica francesa.</p> <hr/>	\$12		
<p><b>CHAMOMILE</b></p> <p>Manzanilla orgánica egipcia</p>	\$12		





## TISANAS

---

### HIBISCUS

\$12

Hibisco orgánico o flor de jamaica.

---

### CHOCOLATE MUSHROOM

\$20

Cacao orgánico, chaga y reishi pulverizado.

---





## CAÑAMO

### DESCRIPCIÓN

El cañamo es uno de los cultivos más antiguos del mundo. En los últimos años ha habido un redescubrimiento del valor alimentario, asociado a estilos de vida más saludables. De sabor ligeramente vegetal, ácido y picante. Añadir base de grasa para una mayor absorción del CBD.

### MARIDAJE

Acompañar con comidas altas en grasa saludables.

### LA HORA DE TÉ

Ideal para tomar en la tarde o antes de dormir.

### BENEFICIOS

Son ricos en antioxidantes, vitamina y otros nutrientes, por lo que se ha considerado un superalimento. Uno de sus componentes, el CBD (cannabidiol), tiene efectos calmante, digestivos, anti-inflamatorios, anti-depresivos, ayudan a mejorar el sueño, etc. El cannabidiol es uno de los muchos cannabinoides que podemos encontrar en el cañamo.

### ANXIETY RELIEF \$32

Manzanilla orgánica, flores de cañamo, hojas de cañamo, valeriana, hierbabuena, limoncillo y pétalos de rosa.

### PAIN RELIEF \$32

Cúrcuma orgánica, flores de cañamo, hojas de cañamo, jengibre, rooibos, pimienta negra y hojuelas de coco.

### PREPARACIÓN

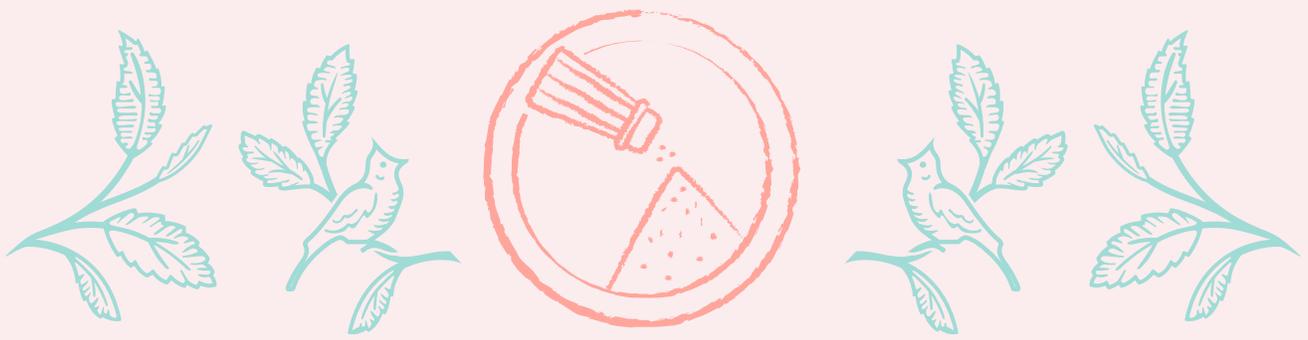
¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Cañamo	205°F	3g	6g	5 min

## MENÚ DE SAL

*“Cabo Rojo, un pueblo lleno de historias y luchas, cuna de Ramón Emeterio Betances, Salvador Brau y el pirata Cofresí. Este pueblo costero alberga una de las industrias más antiguas bajo uso continuo en el Hemisferio Occidental. Los salitres forman parte de un diverso ecosistema que se ve amenazado por el cambio climático. Los efectos de este cambio pueden llevar a la alta mortalidad de mangles y la posible desaparición de una industria que ha operado sin interrumpir por 508 años.”*

*¡Gracias por ayudarnos a proteger este patrimonio!*

*Alondra de Brasília Rodríguez  
Tea Sommelier*



## SAL & SAZONADORES

### DESCRIPCIÓN

Producto natural, orgánico y local. Pulverizados de forma artesanal. Nuestra sal de mar, es un ingrediente que potencia el sabor de cada alimento.

### BENEFICIOS

Tiene más minerales que la sal de mina (sal de mesa) que es procesada. Aporta minerales, fortalece el sistema inmunológico, mejora la digestión, ayuda a los músculos, contribuye a tu salud cardiovascular, entre otros.

#### TURMERIC SALT

Sal de mar y cúrcuma orgánica.

---

\$6

#### SMOKE SOUCHONG- FISH RUB

Sal de mar, té negro Lapsang Souchong, jengibre, pimienta negra, piel de naranja y limoncillo.

---

\$6

#### HIBISCUS SALT

Sal de mar y flor de jamaica orgánica.

---

\$6

#### CABO ROJO SALT

Sal de mar.

---

\$5

## MENÚ DE ACCESORIOS

*"Propongo disfrutar y crear tu propio rito del té. Elegir las hebras de té ideales para el momento, tu tetera favorita o una fina taza de porcelana, encender el fuego, elegir el agua más fresca y pura, hasta justo unos minutos antes de lograr el hervor. Vertemos el agua en la tetera, e infusioamos tres minutos o el tiempo requerido para cada tipo de té. Al son de la música, el sonido del agua, el canto del pájaro o en silencio, maridamos con un pequeño detallito el cual endulzará el momento. Disfrute de este pequeño lujo, agradeciendo a la naturaleza y conectando con nosotros mismos."*

*Alondra de Brasilia Rodríguez  
Tea Sommelier*



## ACCESORIOS

### DESCRIPCIÓN

Cada accesorio es ideal para algún tipo de té, experiencia, gusto particular o un momento específico.

Saquitos biodegradables (Empty Tea Bag) 100 c/u	\$8
Infusor tubo de ensayo (Glass pipe Tea Infuser)	\$20
Infusor sr. té ( Mr. Tea infuser)	\$10
Infusor unicornio, conejo, elefante, perro o llama. (Unicorn, rabbit, elephant, dog or llama Infuser)	\$12
Infusor hoja con base (Leaf Tea Infuser)	\$10
Infusor acero inoxidable (Stainless Steel Infuser)	\$12
Frasco de bambú (Handmade Bamboo Canister)	\$20
Frasco de acero inoxidable esmaltado para guardar té	\$12
Bandeja de té cuadrada blanca o negra (Tea Tray square)	\$25
Bandeja de té redonda blanca o negra (Tea Tray round)	\$25
Colador de bambú mango corto/largo para té en hebra (Handmade Bamboo Filter)	\$20
Colador japonés de acero inoxidable para matcha (Stainless Steel Mesh Sifter)	\$11
Cuchara de bambú para té en hebra (Handmade Bamboo Scoop)	\$20
Cuchara de bambú para matcha (Handmade Bamboo Chashaku)	\$5
Batidor de bambu (Handmade Bamboo Chasen)	\$25
Estante para batidor de matcha (Matcha Whisk Holder)	\$14
Tazón para matcha japones/chino (Chawan Bowl)	\$32/22
Kit matcha japones/chino (chawan, chasen y chashaku)	\$60/50
Kit matcha chino (chawan, chasen, chashaku y estante)	\$60
Pin tetera, taza y "teashop"	\$6
Jabon té verde org. matcha collab La Dame Blanc	\$9

# ALOU THÉ

📞 787-368-2604

🌐 [alouthe.ar@gmail.com](mailto:alouthe.ar@gmail.com)

✉️ [www.alouthe.com](http://www.alouthe.com)



#357 Ave Hostos, Ste 203-A, Edif. Office Park I, Mayagüez PR

f [alouthepr](#)

📷 [alouthepr](#)