



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 trasportan 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 Brasília 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

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

AGÜEYBANÁ DORADO

\$14.00

Té blanco orgánico y hojas de guanábana.

PASSION & LOVE

\$14.00

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

REJUVENECE-TÉ

\$14.00

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



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.

PREPARACIÓN

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



TÉ VERDE

ISLAND GREEN

\$14.00

Té verde orgánico, papaya, piel de naranja, hibisco, jengibre, caléndula, mate, hierbabuena y esencia de guayaba.

MORROCAN MINT

\$14.00

Té verde gunpowder y hierbabuena.

CITRUS & GINGER

\$14.00

Té verde orgánico, piel de naranja, limoncillo, jengibre y esencia de limón.

GENMAICHA

\$14.00

Té verde sencha & bancha orgánico y arroz integral tostado.

REBAJA-TÉ

\$14.00

Té verde orgánico, rooibos, mate, cúrcuma y canela.

JASMINE SPECIAL

\$14.00

Té verde y esencia natural de flores de jazmín.

HOJICHA

\$18/28

Té verde japonés rostizado pulverizado.

MATCHA (NARA 11)

\$25.00

Té verde pulverizado orgánico.





TÉ VERDE

MIE 21 (lata roja) \$35.00

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

MIE 21 (bolsa 1oz/2oz) \$32/60

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

MIE 31 (lata Hakushaku) \$45.00

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

MIE 31 (bolsa Hakushaku 1oz/2oz) \$42/80

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

SUIZAWA 28 \$52.00

Matcha grado ceremonial de 28 días de sombra. Mezcla de varietales.





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 téés que más tiempo toma producir.

MARIDAJE

Vegetales, carnes asadas, guisos suaves, budines, 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.

PREPARACIÓN

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

TIE KUAN YIN

\$14.00

Té oolong de Anxi (Provincia de Fujian).

OOLONG MASALA

\$14.00

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



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

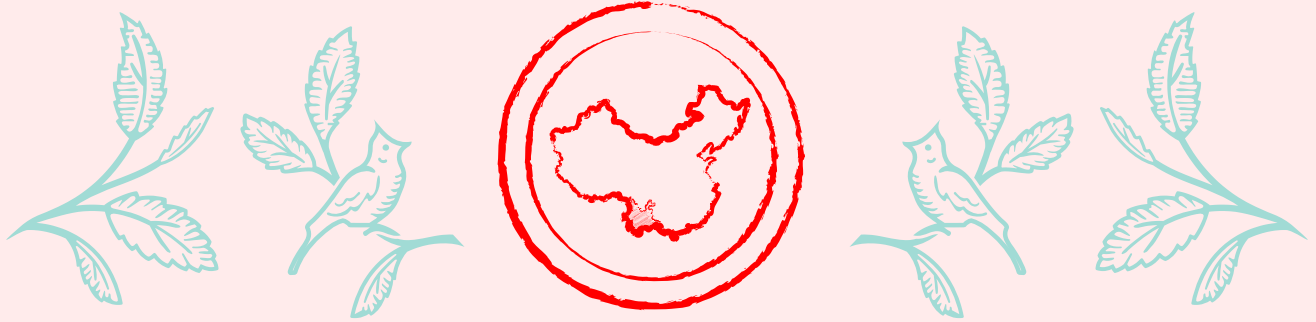
¿Cómo preparar el té?	 Agua	 Caliente	 Frío	 Minutos
 Té negro	212°F	3g	6g	5 min



TÉ NEGRO

APPLE CARAMEL CHAI	\$14.00	LAPSANG SOUCHONG	\$14.00
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.	
BUTTERSCOTCH 	\$14.00	MASALA CHAI 	\$14.00
Té negro y esencia de "butterscotch".		Té negro de Assam, canela, jengibre cardamomo y clavo de olor.	
CACAO KISSES	\$18.00	TROPICAL ICED TEA 	\$14.00
Té negro orgánico colombiano y nibs de cacao. **Global Tea Championships 2017**		Té negro, mango, papaya, caléndula, limoncillo y esencia tropical.	
COFRESÍ	\$14.00	BREAKFAST IN KAYONZA	\$14.00
Té negro, cascarilla de cacao, pétalos de rosa, caléndula y esencia de ron.		Té negro, lavanda, camomila, canela, jengibre, hibisco, menta, bergamota y esencia de vainilla.	
EARL GREY	\$14.00		
Té negro y esencia de bergamota de Calabria.			
GINGER BEER	\$14.00		
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.

PREPARACIÓN

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

GOLDEN TIP

\$14.00

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

DISCO TUO CHA

\$40.00

Té fermentado proveniente de las montañas de Yingpan, el punto donde comenzó la Ruta de la Seda.



TISANAS

DESCRIPCIÓN

Gama de sabores y aromas que recorrer 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 brulée”, tartas de frutas, 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

MACA 	\$14.00	ROSE PETALS	\$14.00
Maca orgánica peruana, gelatiniza y pulverizada.		Pétalos y capullos de rosa orgánicos.	
<hr/>		<hr/>	
MACA&CACAO 	\$14.00	PINK LEMONADE 	\$14.00
Maca orgánica y cacao.		Hibisco orgánico, piña, piel de naranja, limoncillo, lavanda y esencia natural.	
<hr/>		<hr/>	
THROAT THERAPY	\$14.00	GOLDEN MILK 	\$24.00
Jengibre orgánico, hierbabuena, menta, piel de naranja y clavo de olor.		Curcúma orgánico, canela, jengibre, coco, chile, pimienta negra y cardamomo.	
<hr/>		<hr/>	
YERBA MATE	\$14.00	STRAWBERRY KISSES	\$14.00
Yerba mate orgánica argentina.		Hibisco orgánico, arándano rojo, arándano azul, fresa, grosella negra, manzana, pétalos de rosa, canela, rosa mosqueta y esencia de fresa.	
<hr/>		<hr/>	
AFRICAN ROOIBOS SPICE	\$14.00	HIBISCUS	\$14.00
Rooibos sudafricano orgánico, canela, jengibre, cardamomo y pimienta rosa.		Hibisco orgánico.	
<hr/>		<hr/>	
SLEEP&RELAX	\$14.00		
Lavanda orgánica, manzanilla, canela, jengibre, hibisco y hierbuena.			
<hr/>			
LAVENDER	\$14.00		
Lavanda orgánica francesa.			
<hr/>			
CHAMOMILE	\$14.00		
Manzanilla orgánica egipcia.			
<hr/>			
GINGER	\$14.00		
Jengibre orgánico local.			



The background of the entire page is a repeating pattern in a light orange color. It features stylized line drawings of teapots, tea leaves on stems, and small birds perched on branches. The teapots are arranged in a grid-like pattern, while the leaves and birds are scattered throughout. The overall aesthetic is elegant and traditional.

MENÚ DE ACCESORIOS

"Propongo disfrutar y crear tú 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 infusionamos 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.

Batidor de bambú hilo negro (Handmade Bamboo Chasen)	\$25.00
Batidor de bambú hilo rojo (Handmade Bamboo Chasen)	\$23.00
Cuchara de bambú para matcha (Handmade Bamboo Chashaku)	\$5.00
Tazón para matcha japonés (Chawan)	\$40.00
Estante para batidor de matcha (Chasen Naoshi)	\$20.00
Colador de acero inoxidable para matcha	\$11.00
Kit de matcha japonés (chawan, chasen y chashaku)	\$65.00
Frasco en acero inoxidable para té (Natsume Shape)	\$20.00
Infusor acero inoxidable (Stainless Steel Infuser)	\$10.00
Infusor hoja con base (Leaf Tea Infuser)	\$10.00
Infusor Sr. Tea (Mr. Tea Silicone Infuser)	\$10.00
Infusor silicona (Conejo, Perro, Llama, Unicornio, Elefante)	\$12.00
Infusor Tubo de Ensayo (Test Tube Tea Infuser)	\$20.00
Saquitos rellenables (Empty Teabags) 100 c/u	\$8.00
Colador de bambú mango corto (Handmade Bamboo Filter)	\$20.00
Cuchara de bambú para té en hebra (Handmade Bamboo Scoop)	\$20.00
Frasco de bambú (Handmade Bamboo Canister)	\$20.00
Bandeja de té redonda (Round Tea Tray)	\$25.00

ALOU THÉ

📞 939-323-0565

🌐 info@alouthe.com

✉️ www.alouthe.com

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

f alouthepr

📷 alouthepr