

Carta de té

TÉ VERDE PURE / 3,75

TÉ VERDE MIX / 3,75

TÉ VERDE PREMIUM / 4,75

	TEÍNA	SABOR
SENCHA Procede de los brotos tiernos recolectados entre mayo y junio. Tiene un nivel medio de teína. Reluce un fuerte tono verde amarillento y su sabor es suave con una nota dulce.	**	**
BANCHA Preparado a partir de las hojas sobrantes de las primeras cosechas y brotes tardíos de otoño, es decir, es el segundo florecimiento del Sencha. Es un té ecológico de 3 años que contiene poca teína. Su sabor es el más fuerte y recuerda a hierba fresca.	**	**
KUKICHA Literalmente significa "té de ramas" . Está preparado a partir de peciolo y tallos. Al no tener hojas, posee menor contenido de teína ya que es donde se acumula. Tiene un sabor suave con notas de nuez y ligeramente cremoso .	*	*
KUKICHA TOSTADO Té kukicha de 3 años tostado. Sabor amaderado .	*	***
KOKEICHA Se trata de un matcha convertido en polvo y sometido a un proceso de compactación dando lugar a sus formas características similares a las yemas de los pinos.	*	***
GENMAICHA Té bancha y arroz tostado con un agradable y ligero sabor peculiar a palomitas de maíz. Se realiza con arroz tostado que no ha sido cocido previamente.	**	**
GENMAICHA FRESA Té bancha , Arroz Tostado y trocitos de fresa.	**	**
TOKYO Llamado "té de las maniqués". Té verde sencha con brotes de té blanco y piel de cítricos.	**	**
GINSENG ROJO Té sencha , ginseng rojo y flores aromáticas con tonos dulces.	**	***
KOMBUCHA Té hecho con el hongo del té acompañado de ciruelas. Ligero sabor ácido, notas de bebida fermentada que ayuda a regular el tránsito intestinal. Alto poder antioxidante.	**	***
	TEÍNA	SABOR
GYOKURO HIKARI Uno de los más prestigiosos del mundo. Alto contenido en minerales y antioxidantes. Fresco , con perfume complejo y paladar rotundo. Infusión de color claro, transparente verdoso y la hoja verde intenso. Recogido íntegramente a mano y solo escogiendo los brotos tiernos . Aroma intenso y sabor dulce . Dicen que en este té se encuentra el sabor umami .	***	**