

Carta de tes

TE VERD PURE / 3,75

TE VERD MIX / 3,75

TE VERD PREMIUM / 4,75

	TEÏNA	SABOR
SENCHA Procedeix dels brots tendres recollits entre maig i juny. Té un nivell mitjà de teïna. Rellueix un fort to verd groguenc i el seu sabor és suau amb una nota dolça.	**	**
BANCHA Preparat a partir de les fulles sobrants de les primeres collites i brots tardans de tardor, és a dir, és la segona florida del Sencha. És un te ecològic de 3 anys que conté poca teïna. El seu sabor és el més fort i recorda a herba fresca.	**	**
KUKICHA Literalment significa "te de branques" . Està preparat a partir de pecíols i tiges. Com que no té fulles, posseeix menor contingut de teïna , ja que és on s'acumula. Té un sabor suau amb notes de nou i lleugerament cremós.	*	*
KUKICHA TORRAT Te kukicha de 3 anys torrat. Sabor afustat .	*	***
KOKEICHA Es tracta d'un matcha convertit en pols i sotmès a un procés de compactació donant lloc a les seves formes característiques similars a les gemmes dels pins.	*	***
GENMAICHA Te bancha i arròs torrat amb un agradable i lleuger sabor peculiar a crispetes de blat de moro. Es realitza amb arròs torrat que no ha estat cuit prèviament.	**	**
GENMAICHA MADUIXA Te bancha , Arròs Torrat i trossets de maduixa.	**	**
TOKYO Anomenat "te de les maniquins". Te verd sencha amb brots de te blanc i pell de cítrics.	**	**
GINSENG VERMELL Te sencha , ginseng vermell i flors aromàtiques amb tons dolços.	**	***
KOMBUCHA Te fet amb el fong del te acompanyat de prunes. Lleuger sabor àcid, notes de beguda fermentada que ajuda a regular el trànsit intestinal. Alt poder antioxidant.	**	***
	TEÏNA	SABOR
GYOKURO HIKARI Un dels més prestigiosos del món. Alt contingut en minerals i antioxidants. Fresc , amb perfum complex i paladar rotund. Infusió de color clar, transparent verdós i la fulla verda intensa. Recollit íntegrament a mà i només escollint els brots tendres . Aroma intens i sabor dolç . Diuen que en aquest te es troba el sabor umami .	***	**