

MAGIA Y TÉ
PARÉNTESIS
· DE OLVIDO ·

Propiedades

PARA EL DÍA



ENERGIZANTE



DIGESTIVO



RELAJANTE



EMBARAZADAS



PARA LA NOCHE



Darjeeling (Himalaya)



El té más famoso de la India,
proveniente de uno de los mejores
jardines del Himalaya en su selección
más exclusiva: TGFOP1.



2 - 4 min



85 - 90 °C

English breakfast



Perfecta mezcla de tés negros (de hebra partida) de Assam (India), y las islas de Ceylon y Sumatra. Un clásico para tomar con leche en el desayuno.



3 - 5 min



85 - 90 °C

Gunpowder (China)



Té verde clásico chino, reconocido por sus hebras enrolladas que simulan ser «pólvora de cañón», de allí su nombre.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Gunpowder (China)

Ceylon (Sri Lanka)



Característico té negro con un toque especiado, proveniente de uno de los más reconocidos distritos productores de Sri Lanka: Dimbula, Balandoga.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Lapsang Souchong (China)



Intenso té negro chino
de hebra larga, tostado y
ahumado con madera de pino



4 - 5 min



85 - 90 °C

Lapsang Souchong (China)

Pu Erh (Yunnan - China)



Auténtico té Pu Erh de fermentación extendida, proveniente de Yunnan, China. Gran cuerpo en taza e intensidad en gusto.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Pu Erh (Yunnan - China)

Darjeeling Extralight



Un refinado té negro de India naturalmente desteinado que conserva todos sus atributos clásicos. Esta es la prueba: ¡el té desteinado no tiene por qué tener un sabor aburrido!



2 - 4 min



85 - 90 °C

Assam Superlight



Un clásico té negro de India naturalmente descafeinado. Una mezcla producida especialmente para nosotros en el origen, forma la base de este descafeinado Assam TGFOP1 de gran éxito.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Milky Oolong (China)



Uno de los tés más raros en términos de producción. Este té semifermentado se produce totalmente a mano en Fujian, China. Las hojas, justo después de marchitar, se calientan con vapor de leche.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Milky Oolong (China)

Kaprioret (Kenia)



Té negro GFOP de aroma fresco e intenso. Una de las pocas plantaciones de té del país africano que aún produce té en hojas enteras.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Amber Oolong (Tailandia)



El aroma es picante y emocionante, de sabor tostado, terroso y robusto. Dependiendo de la temperatura de elaboración, espere olores de clavo de olor, nuez moscada y granos tostados.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Amber Oolong (Tailandia)

Genmaicha (Japón)



Té verde Bancha con arroz integral tostado y maíz. Es un té suave, de agradables notas de caramelo y frutos secos que ayuda a realizar una buena digestión.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Mokalbari East (Assam - India)



Un té negro de Assam clásico, de segundo período de recolección de una plantación de alta calidad. Con sus hojas puntiagudas y coloridas, su aroma fuerte y especiado con un rico carácter de malta.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Mokalbari East (India)



Assam Hathikuli (India)



Té verde orgánico fresco fiel a su carácter Assam de selección exclusiva: FTGFOP1.

La hoja abierta y ondulada es bastante atípica para los tés de Assam, de un color verde claro, mate, iridiscente.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Assam Hathikuli (India)



Blanco Pai Mu Tan (China)



Clásico té blanco Pai Mu Tan
proveniente de un valle de altura en
Fuijian (China). Brote y primera hoja.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Blanco Pai Mu Tan



Kukicha Tostado (Japón)



El té de tres años o Kukicha tiene propiedades remineralizantes y ayuda a alcalinizar los tejidos y los fluidos del cuerpo, equilibrando así los niveles de acidez y previniendo múltiples enfermedades.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Kukicha Tostado (Japón)



Sencha (Japón)



El clásico té verde consumido por los monjes budistas, de fresco aroma y dulce sabor. De producción orgánica.



2 - 3 min



75 - 80 °C



Rooibos puro (Sudáfrica)



Una hierba natural que solo crece en Sudáfrica. Libre de cafeína y muy rica en vitaminas y minerales.

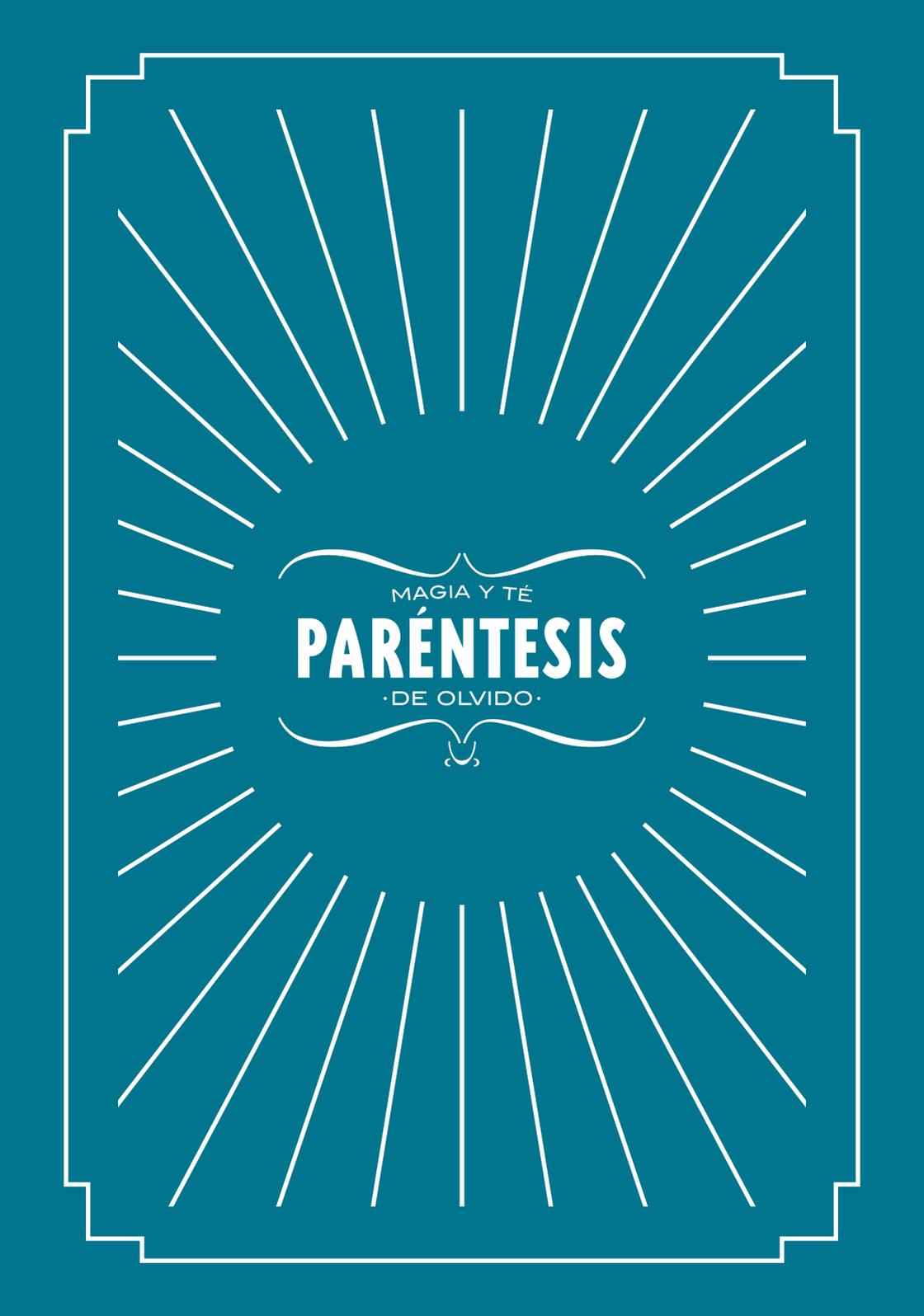


5 - 7 min



95 - 100 °C

Rooibos puro (Sudáfrica)



MAGIA Y TÉ
PARÉNTESIS
· DE OLVIDO ·

Atardecer en Dublín



Té negro Ceylon con chocolate amargo,
cascarillas de cacao y fuerte presencia
de whisky ahumado.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Hasta que choque China con África



Rooibos de Sudáfrica, lámina
de coco, trocitos de cacao,
vainilla y dados de caramelo.



5 - 7 min



95 - 100 °C

*Hasta que choque
China con África*

Más coco que Chanel



Té negro con escamas de coco,
rayadura de cacao venezolano, trozos
de chocolate y un toque de nata.



4 - 5 min



80 - 85 °C

Más coco que Chanel

19 días y quinientas noches



Té negro Ceylon con trozos de manzana, pera, dados de piña azucarada, rosa mosqueta, trozos de canela y pétalos de girasol.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Bebiendo Chai en Calcuta



Té negro de India con masala de especias: canela, jengibre, pimienta negra, clavo, raíz de regaliz, cardamomo y anís.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Maravillas de Wonder



Intenso té Pu Erh de Yunnan (China)
con trozos de canela, pimienta
negra, clavo, jengibre
y semillas de cardamomo.



4 - 5 min



85 - 90 °C

African Chai



Rooibos de Sudáfrica (descafeinado natural) con cascaritas de naranja, lemongrass, canela, granos de pimienta, cardamomo y grosellas.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Digan lo que digan



Té verde Sencha con trozos de manzana, trocitos de canela, cilantro, rodajas de naranja, cardamomo, clavel y pimienta rosa en grano.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Digan lo que digan

Con la muerte en los talones



Bebida de notas florales y afrutadas, infundidas con la esencia ígnea del chile para crear una mezcla todopoderosa. Rooibos, capullos de rosa, cártamo y chile.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Con la muerte en los talones

Con trufas y a lo loco



Potente blend de té negro, pistacho,
almendra laminada, comino,
pimienta rosa y cilantro.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Con trufas y a lo loco

La venganza será dulce



Pu Erh mezclado con chocolate
amargo y caramelo.
Para amantes de los postres intensos.



4 - 5 min



85 - 90 °C

La venganza será dulce

Incauto Bribón



Base de té negro armonizada con naranja, trocitos de manzana y canela dulce, cilantro especiado, cardamomo, clavo de olor y pimienta rosa.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Rota y recompuesta



Té negro con caramelo salado y granos de sal. Si buscas un blend diferente, este es el tuyo.



4 - 5 min



85 - 90 °C

A vivir que son dos días



Esta creación de invierno cautiva con el sabor característico del Pu Erh. Acompañado con naranja, manzana, anís estrellado, clavo y canela.



4 - 5 min



85 - 90 °C

A vivir que son dos días

Alucina Vecina



¿Qué mejor que el clásico sabor de un Chai con un giro inesperado? Té negro, hojas de cáñamo, cáscara de cacao, trozos de canela, pimienta negra y rosa, caléndula y aciano.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Volver a empezar



Té negro, trozos de manzana y pera, varillas de canela, pistachos, figuras de estrellas rojas y hombre de jengibre de azúcar.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Siete vidas



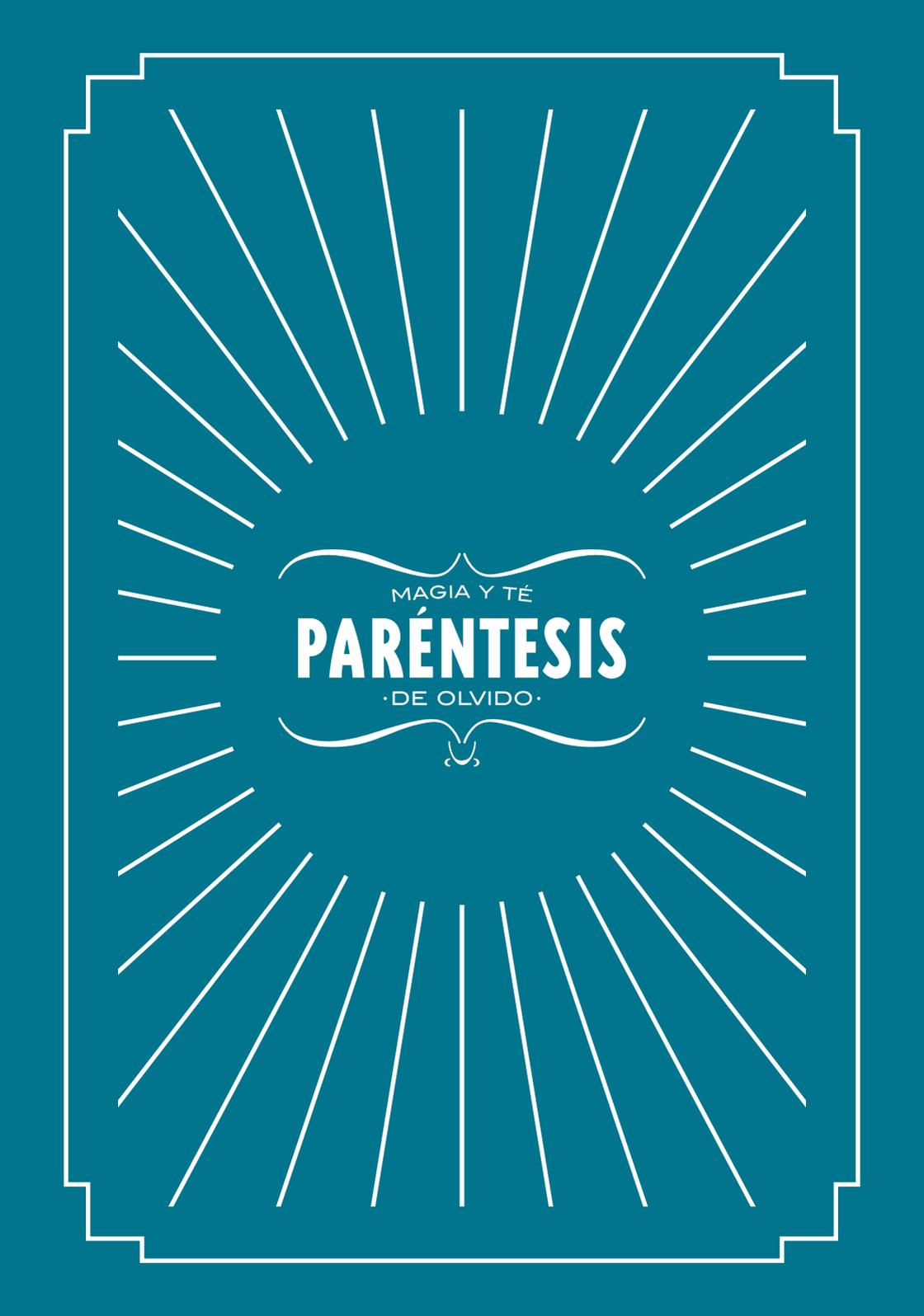
Utilizada para tratar afecciones respiratorias como bronquitis, tos y catarros, la Antenaria o pata de gato se encuentra en toda Europa. Esta mezcla contiene además té verde y trozos de chocolate y cacao.



2 - 3 min



75 - 80 °C



MAGIA Y TÉ
PARÉNTESIS
· DE OLVIDO ·

Mágicus te quiero



Té verde con jengibre, manzana, melocotón, dados de melón dulce, pimienta y flores de hibiscus, rosa mosqueta y naranjo.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Mágicus te quiero

Promesas de Fu Manchú



Té verde, trozos de energizante
Ginseng, maracuyá
y pétalos rojos de cártamo.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Suspiro de dragones



Té rojo Pu Erh con fresa, cascaritas de
naranja y vainilla de Madagascar.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Suspiro de dragones

Tardes en La Habana



Tés verdes Sencha y Lung Ching y blanco Pai Mu Tan (todos de China) con dados de papaya, piña y maracuyá, trocitos de fresa y pétalos de rosa.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Alicia en el país



Té verde Sencha con fresas, grosellas negras, frambuesa, cerezas y un toque exótico de ruibarbo.



2-3 min



75-80 °C

Mientras llovía en Macondo



Té verde de China con cáscara y
esencia de naranja, rayadura de cacao
tostado y chocolate colombiano.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Mientras llovía en Macondo

Tiempo de valientes



El agradable aroma de la almendra nos lleva a ese exquisito turrón que compartimos en familia. Trozos de manzana, almendra picada, trocitos de canela y remolacha.



7 min



95 - 100 °C

Lolita



Como si de un postre se tratase,
un clásico té negro coronado
con cerezas silvestres.



4 -5 min



85 - 90 °C

Miranda Cai Cai



Una exótica y antioxidante infusión frutal que tendrás siempre en la nevera. Trozos de manzana, papaya, frambuesa y fresa, grosellas rojas y negras, bayas de saúco, flores de hibiscus, aciano y girasol.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Aloha!



Infusión tropical con cubos y escamas de piña y mango, rodajas de naranja, trozos de mandarina y fresa, flores de cártamo y caléndula.



7 min



95 - 100 °C

Mientras Masía en Macenda

Nómade



Té negro con higos de Turquía, cereza y acerola, una súper fruta amazónica.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Blanco y en botella



Blend de té verde y blanco
con flores y extracto natural
de jazmin, fresas y vainilla.

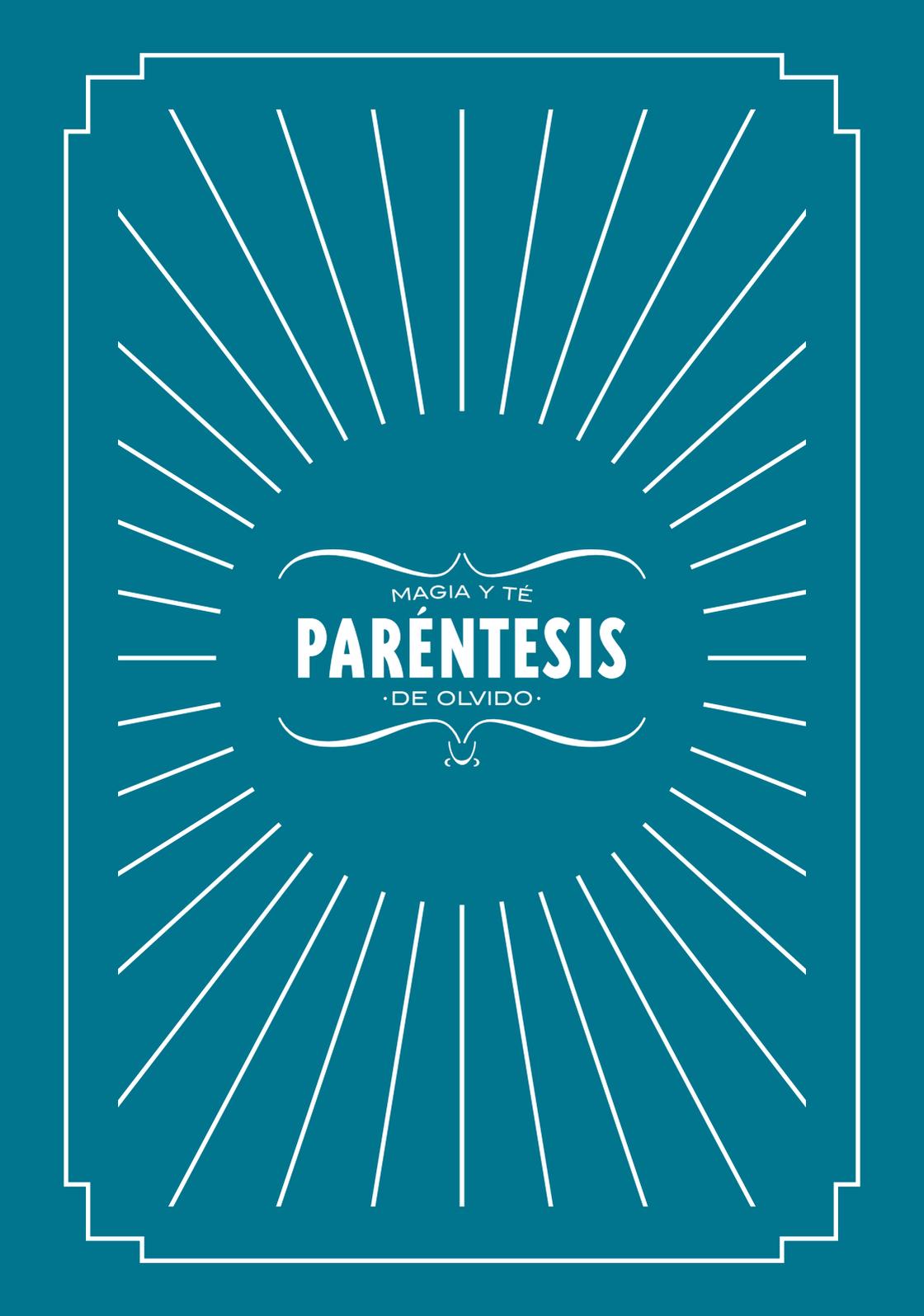


2 - 3 min



75 - 80 °C

Blanco y en botella



MAGIA Y TÉ
PARÉNTESIS
· DE OLVIDO ·

Blue Earl Grey



Histórico y tradicional blend de té negro (Ceylon y Assam) aromatizado con aceite natural de bergamota y la elegante nota de flores azules.



4 - 5 min



85 - 90 °C

De cuando Adán y Eva tenían jardín



Té verde de China con capullos y extracto natural de jazmines. El blend más antiguo del mundo.



2 - 3 min



75 - 80 °C

De cuando Adán y Eva tenían jardín

Earl Grey Light



Refrescante clásico para beber en cualquier momento. Té verde Sencha naturalmente descafeinado con aceite natural de bergamota.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Siesta



Rooibos de Sudáfrica (descafeinado natural) con pomelo, rodajas de naranja, hojas de menta, flores de azahar y cártamo.



5 - 7 min



95 - 100 °C

El amor después del amor



Mezcla de té verde, negro y blanco con capullos de rosas amarillas, flores de malva, pétalos de rosas rojas y un suave perfume a jazmín y cítricos naturales.



2 - 3 min



75 - 80 °C

El amor después del amor

52 amantes a través del espejo



Té verde con trozos de manzana, pera, fresa, frambuesa, pétalos azules de aciano y caléndula, capullos de rosas rojas y flores de manzanilla.



2-3 min



75-80 °C

La Dama inquieta



Té verde Sencha con bayas de Goji,
perfume de arándanos silvestres,
lemongrass, semillas de granada y
flores azules de aciano.



2 - 3 min



75 - 80 °C

Hiroshima mon amour



Té verde y negro en perfecto equilibrio con pétalos de rosa, flores de girasol y un exquisito aroma a melocotón.



2 - 3 min



95 - 100 °C

Ambiciosa en el desierto



La tradicional bebida marroquí que se ofrece a los invitados como muestra de hospitalidad. Té verde gunpowder y refrescante hierbabuena.



2 - 3 min



75 - 80 °C

California Dreamin'



Trozos de manzana y mandarina,
rodajas de naranja, flores de
caléndula y hojas de fresa silvestres.



7 min



95 - 100 °C

Déjame que te cuenta, limeña



Té rojo Pu Erh con lima. Un aroma irresistible y un sabor fresco que no pierde la intensidad de este té fermentado.



4 - 5 min



85 - 90 °C

Déjame que te cuenta, limeña

Amanece, que no es poco



Creado por cascarrabias matutinos para cascarrabias matutinos (y por supuesto también para madrugadores). Té verde con hojas de guayusa, limón, jengibre, matcha y chlorella.

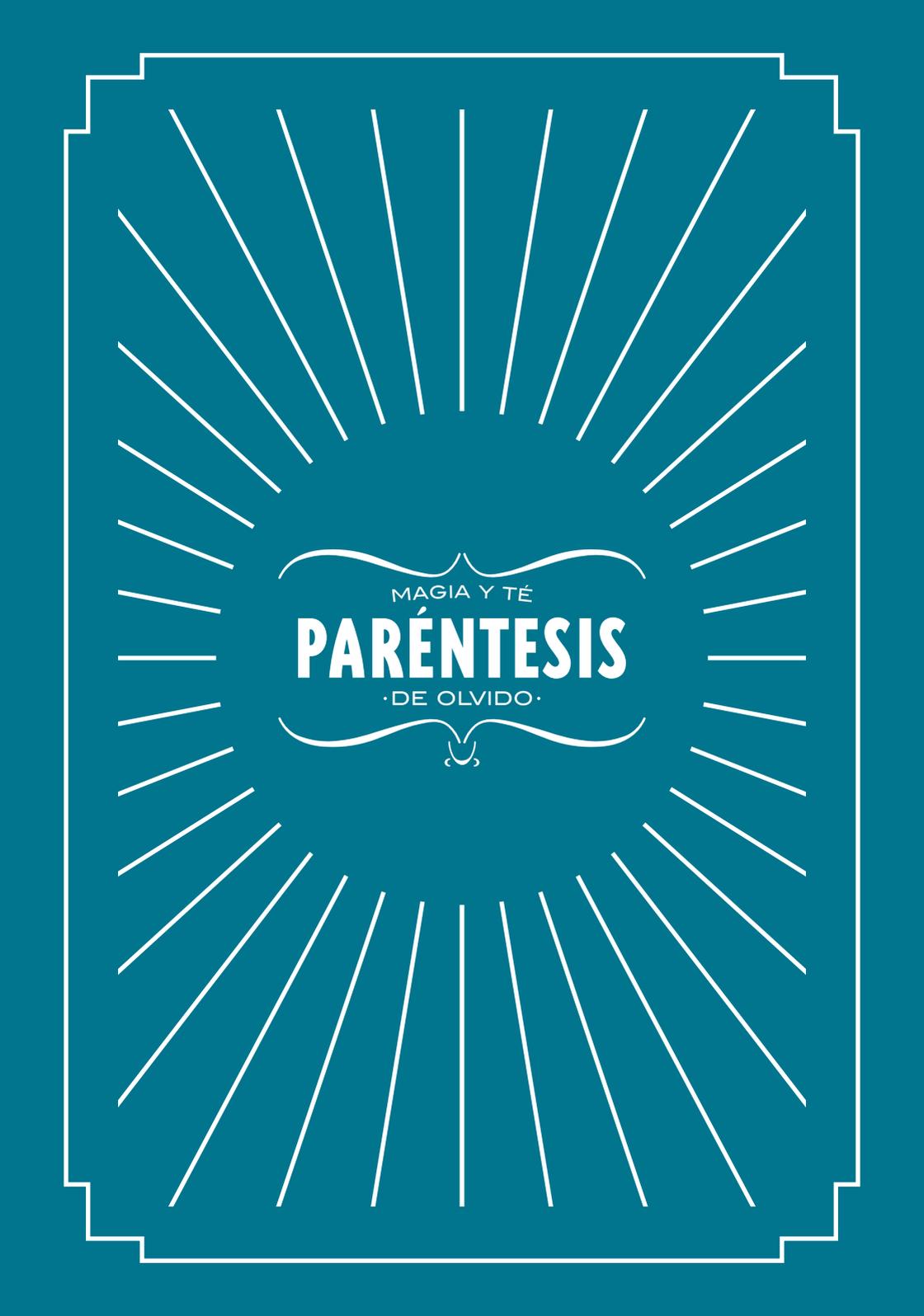


2 - 3 min



75 - 80 °C

Amanece, que no es poco



MAGIA Y TÉ
PARÉNTESIS
· DE OLVIDO ·

Keep calm and... Keep calm



Trocitos de canela, raíz de regaliz, anís,
trocitos de jengibre, hinojo, cáscara
de naranja, cardamomo entero.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Keep calm and... Keep calm

Equilibrium



Infusión estabilizante inspirada en el Dosha «Pitta» del Ayurveda. Con especias como cilantro, canela, regaliz, hinojo, jengibre y bellos pétalos de rosas.



5 - 7 min



95 - 100 °C

¡Pum para arriba!



Energizante infusión inspirada en el Dosha «Kapha» del Ayurveda. Nuez moscada, raíz de cúrcuma, jengibre, clavo, cardamomo y semillas de cilantro.



5 - 7 min



95 - 100 °C

¡Pum para arriba!

La magia del sur



Corteza de lapacho, árbol milenario de los Incas de reconocido valor terapéutico, antibiótico natural y tonificante. Con un toque de dulce vainilla y trozos de naranja.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Fuera de este mundo



Revitalizante infusión de yerba mate sudamericana (verde y tostada) con el aporte dulce y refrescante de piel y flores del naranjo y regaliz.



5 - 7 min



75 - 80 °C

Paréntesis de olvido



Pon tu cuerpo y alma en armonía con esta infusión. Hojas de bambú, piel de naranja, jengibre, eucalipto, lavanda y flores en delicado equilibrio.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Ommm...



Una receta clásica de la India, bien especiada, ideal para después de la práctica de Yoga. Canela, jengibre, hojas de ortiga, clavo, hojas de mora dulces, semillas de cardamomo y pimienta blanca.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Sugar Baby



Infusion de Galega cuyos ingredientes sirven como remedios naturales contra la diabetes, para inducir la producción láctea y en la preparación de ungüentos cicatrizantes.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Cinco de Diamantes



La flor de hibisco se bebe fría o caliente.
Actúa como reductor del azúcar en
sangre y su efecto sobre los niveles de
estrógenos es útil para el tratamiento
de la depresión en mujeres.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Puro Abracadabra



Infusión de frutas a base de cereza,
frambuesa y manzana.

Una alternativa equilibrada a la
tradicional infusión de frutos rojos.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Eterno retorno



Manzana, fruta del dragón, azúcar de caña, maicena, bayas de goji, lemongrass, zarzamora, ortiga, zanahoria, naranja, eucalipto, remolacha, aroma de bergamota, caléndula y rosa.

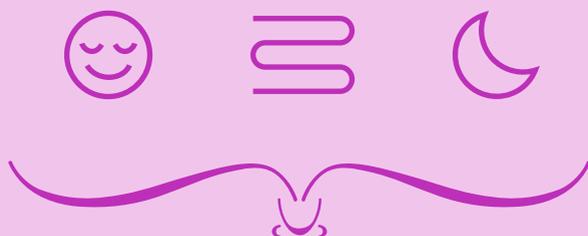


5 - 7 min



95 - 100 °C

Erre que erre



Inspirada en una misteriosa receta ancestral, la solución relajante definitiva. Rooibos, manzanilla, melisa, anís, miel y vainilla.



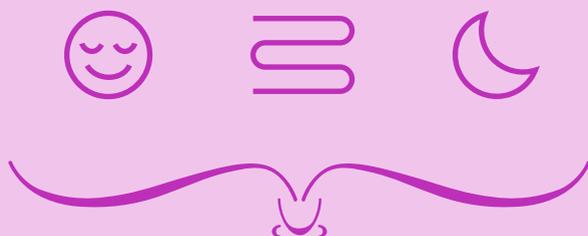
5 - 7 min



95 - 100 °C

Erre que erre

Manzanilla



La manzanilla, es un remedio para muchas dolencias, de hecho ya se consumía hace más de 3000 años en el Antiguo Egipto.



5 - 7 min



95 - 100 °C

Guayusa



Hierba tradicional en las familias indígenas ecuatorianas. Tiene propiedades estimulantes y un efecto antioxidante sobre el cuerpo; además de múltiples vitaminas y minerales.



5 - 7 min



80 - 85 °C