



RUTA DE LA SEDA[®]
E C O P Â T I S S E R I E

TÉS Y TISANAS 2018



**CAFÉ RUTA DE LA SEDA,
ECOPÂTISSERIE & TÉ**

AURORA 1
SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010, CDMX.
LUN. A DOM. DE 8 A 22 HRS.
TEL.: 3869 4888

PROL. AYUNTAMIENTO 110
SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010, CDMX.
LUN. A DOM. DE 8 A 22 HRS.
TEL.: 5484 8228

TEL. OFICINA: 3869 2982
WHATSAPP (PEDIDOS): 55 4452 1691
caferutadelaseda.com
Comentarios/sugerencias:
info@caferutadelaseda.com

 rutadelasedamx
 rutadelaseda
 rutadelasedamx

SELECCIÓN DE TÉS Y TISANAS ORGÁNICAS

Nuestra carta de té orgánicos certificados se basa en una cuidadosa y estudiada selección de té excepcionales, puros y frescos, provenientes de diferentes regiones de Asia y África. Desde 2008 trabajamos directamente con productores y casas de té especializadas, garantizando así la calidad de todos nuestros té, conociendo su origen y la gente que por décadas ha recorrido el camino del té.

400 ml

Pregunte por las latas de té que se encuentran a la venta.

TISANAS

ROOIBOS*

Tisana tradicional sudafricana con notas dulces y florales, así como altas propiedades antioxidantes. Origen: Montañas Cedarberg, Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

ZULU CHAI*

Una mezcla sorprendente, con rooibos como base y especias orgánicas: cáscara de naranja, cardamomo, canela, clavo, jengibre, anís, pimienta. Origen: Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

ORANGINE*

Rooibos, flores de té, caléndula, cáscara de naranja. Origen: Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

ABRICOTINE*

Honeybush, pétalos de rosas y aroma a chabacanos. Origen: Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

JENGIBRE

Origen: México.

TÉS NEGROS

DRAGÓN DE VIETNAM

Té artesanal de la región norteña de Vietnam, cuna de árboles ancestrales de té, con sabor terroso, semejante al hibisco.

Origen: Ha Giang, Vietnam.

KEEMUN*

Té chino clásico, comúnmente considerado como el más representativo de los tés negros de China. Tiene un sabor sutilmente dulce y floral, similar al de las rosas.

Origen: Qimen, Anhui, China.

NILA

Té muy aromático con notas herbales, cítricas y florales, cosechado a 1800 m. Se somete a una oxidación muy lenta, durante meses.

Origen: Montañas de Nilgiri, Tamil Nadu, India.

LAPSANG SOUCHONG*

Té clásico ahumado, con ligeras notas a madera.

La hoja se deja oxidar lentamente antes de enrollarse, secarse y ahumarse, procesos que se realizan en su mayor parte de manera artesanal.

Origen: Wuji, Fujian, China.

CRÈME DE CITRON*

Un té refrescante, cítrico y aromático, perfumado con mirto de limón.

Origen: Nilgiri, India y Queensland, Australia.

EARL GREY*

Clásica mezcla inglesa con esencia cítrica de bergamota, proveniente de Italia.

Origen: Assam, India y Reggio di Calabria, Italia.

MAYA*

Té con flores de aciano y trozos de cacao.

Origen: Assam, India.

CARAVANA*

Té con escaramujos, flores de té, flores de aciano y grosellas negras

Origen: Assam, India.

KASHI CHAI*

Un chai potente, con notas especiadas que te transportan a India. Nombrado en honor a la ciudad sagrada de Varanasi (Kashi), donde los *chai-wallah* recorren las calles inundándolas con el olor del chai recién hecho.

Origen: Assam, India.

ROCKING CHAI

Té de la sommelier Leticia Sáenz. Es una mezcla estimulante de té negro Assam Hathikuli GBOP, canela, jengibre, cardamomo, pimienta rosa, clavo y vainilla.

TÉS VERDES

LONGJING* O POZO DEL DRAGÓN

Clásico té verde chino con sabor a castañas asadas y notas vegetales. Es un té artesanal, donde las hojas se procesan manualmente en pequeñas cantidades, con movimientos precisos.

Origen: Hangzhou, China.

SENCHA*

Tradicional té verde japonés, de color jade, con fragancia herbal y levemente dulce.

Origen: Kagoshima, Kyushu, Japón.

GYOKURO O ROCÍO DE JADE

Es uno de los té verdes más preciados. Se cultiva a la sombra, lo cual le confiere un color intenso y un sabor vegetal característicos, de gran complejidad.

Origen: Japón.

HOJICHA*

Té verde tostado, muy bajo en cafeína y de gran popularidad en Japón. Nuestro hojicha, de sabor delicado, amaderado y ahumado, es de gran calidad, propiciada, entre otras cualidades, por un tostado correcto.

Origen: Shizuoka, Japón.

GENMAICHA*

Uno de los té verdes favoritos en Japón, con arroz integral tostado. Bajo en cafeína, tiene notas predominantes de vegetal fresco y nueces.

Origen: Shizuoka, Japón.

JAZMÍN VIETNAMITA*

Un té especial, amielado, fragante y con gran cuerpo; es perfumado de manera tradicional con flores de jazmín.

Origen: Ha Giang, Vietnam.

MARRAKECH*

Té verde a la menta, muy fresco y fragante, que puede disfrutarse caliente o frío.

Origen: China.

OTROS TÉS

WUYI WULONG*

Té altamente oxidado con un saborcillo frutal y ahumado distintivo.

Origen: Wuyi Shan, Fujian, China.

KALI CHA WULONG*

Cultivado a cerca de 1500 m de altura, Kali Cha es uno de los primeros wulong auténticos de India.

La región de Kurseong, "tierra de las orquídeas blancas", tiene diferentes jardines de té célebres por sus té negros aromáticos y ligeros. Las técnicas del enrollado de las hojas de wulong, así como el proceso de tostado, son originarias de Fujian, en China y de Taiwan.

Origen: Kurseong, Darjeeling, India.

PU ERH

Té fermentado con leves notas a almizcle y madera.

Sus hojas tienen tonos dorados a causa de la oxidación que sufren. Es un té raro de encontrar por su demandante proceso artesanal que permite que la hoja se vaya fermentando poco a poco, como antaño sucedía durante los viajes de comercio en la Ruta de la Seda.

Origen: Cangyuan, Yunan, China

LHASA*

Un té blanco -*Bai Mudan*- delicado, perfumado y dulce. Los té blancos son nativos de Fujian, con más de 1600 años de historia, y existen diferentes calidades en dependencia de la variedad, la estación, el suelo y la calidad de la hoja. Nuestro té blanco es de plantas autóctonas (*Da Bai*) con un perfil de sabor único.

Origen: Zhenghe, Nanping, Fujian, China.