



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

TES Y TISANAS 2017

AURORA 1,
SANTA CATARINA,
COYOACÁN 04010. CD. MX.

TEL. CAFÉ:

3869 4888

TEL. OFICINA:

3869 2982

TEL. PEDIDOS VÍA WHASTAPP:

55 4452 1691

INFO@CAFERUTADELASEDA.COM

CAFERUTADELASEDA.COM

[INSTAGRAM.COM/RUTADELASEDAMX](https://www.instagram.com/rutadelasedamx)

[FACEBOOK.COM/RUTADELASEDA](https://www.facebook.com/rutadelaseda)

[TWITTER.COM/RUTADELASEDAMX](https://twitter.com/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.

Sujetos a disponibilidad.

350 ml. \$60

Pregunte por los té a granel que se encuentran a la venta.

TISANAS HERBALES Y FRUTALES

FLOR DE TÉ*

Las flores de la planta del té (*camellia sinensis*) florecen una vez al año, en el otoño. Estas flores provienen de árboles nativos del sur de Yunan, una de las pocas regiones dedicadas históricamente a la recolección de flores de *camellia*.

Origen: Montaña Jing Mai, Yunan, China.

MIRTO AROMA DE LIMÓN*

De intenso aroma y sabor cítrico, esta tisana es refrescante y relajante; deliciosa si se toma fría.

Origen: Queensland, Australia.

ROOIBOS*

Tisana tradicional sudafricana con notas dulces y florales, así como altas propiedades anti-oxidantes.

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.

HONEYBUSH*

Con sabor a cítricos, nuez, miel silvestre y madera, el honeybush es una tisana semejante al rooibos, pero más dulce.

Origen: Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

ABRICOTINE*

Honeybush, pétalos de rosas y aroma a chabacanos.

Origen: Provincia Occidental del Cabo, Sudáfrica.

JENGIBRE*

Origen: Satrupa Tea State, Assam, India.

MATE (Calabaza)

Origen: Argentina.

TÉS NEGROS DE ORIGEN

NILA

Té muy aromático con notas herbales, cítricas y florales, cosechado en las montañas de Nilgiri, al sur de India, a 1800 ms. de elevación. Se somete a una oxidación muy lenta, durante meses.

Origen: Montañas de Nilgiri, Tamil Nadu, India.

DRAGÓN DE VIETNAM

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

Origen: Ha Giang, Vietnam.

KEEMUN*

Té chino clásico, comúnmente considerado como el más representativo de los té negros de China.

Tiene un sabor sutilmente dulce y floral, similar al de las rosas.

Origen: Qimen, Anhui, China.

ASSAM SFTGFOP*

Té de sabor dulce y malteado, ligeramente especiado, proveniente de la región selvática de Assam, donde predomina la variedad *camellia assamica*.

Origen: Assam, India.

CEILÁN OP*

Té artesanal recolectado y procesado en pequeñas cantidades, de aroma frutal y cuerpo redondo, con una ligera astringencia.

Origen: Nuwara Eliya, Sri Lanka.

DARJEELING 2ND FLUSH*

De color ámbar y cuerpo robusto, con un perfume pronunciado a uva moscatel. Se recolecta en junio, de aquí su denominación "second flush" o "segundo brote", ya que la primera cosecha se realiza en marzo.

Origen: Snowview Tea Garden, Darjeeling, India.

DARJEELING MOSCATEL*

Té excepcional, altamente valorado, producido de forma biodinámica, con un sabor delicadamente dulce y floral.

Origen: Goomtea Tea State, Darjeeling, India.

TÉS NEGROS PERFUMADOS

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. Nuestro Lapsang proviene de la zona donde se originó, una pequeña región en Wujji, lo cual lo convierte en un té muy apreciado.

Origen: Wujji, Fujian, China.

LOTO*

Té vietnamita tradicional elaborado de manera artesanal, perfumado con pétalos de flor de loto, de licor dulce y floral, sutilmente anisado.

Origen: Ha Giang, Vietnam.

UJAALA*

Mezcla ayurvédica estimulante y energizante de té negro y especias (semillas de cilantro, clavo, caléndula y pétalos de rosas).

Origen: Coonoor, Nilgiri, India.

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, trozos de cacao y un intenso olor a chocolate amargo.

Origen: Assam, India.

SEDA*

Flores de té, flores de cártamo, cáscara de naranja y gran aroma a chabacanos maduros.

Origen: Assam, India.

CARAVANA*

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

Origen: Assam, India.

XANAT*

El perfume de las vainas de vainilla pura añaden notas florales y acarameladas a este delicioso té.

Origen: Assam, India.

GOJI CHA*

Té con frutos de goji y cáscara de naranja, sutilmente dulce y malteado.

Origen: Assam, India.

OLD ROSE*

Té perfumado con pétalos de rosas, nostálgico y evocador.

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.

ROCKIN' CHAI

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

TÉS VERDES DE ORIGEN

ILAM ARTESANAL*

Té semi-fermentado proveniente de un pequeño jardín al este de Nepal, con un licor ligeramente dulce, muy aromático, con sabor a uva moscatel y a madera.

Origen: Ilam, Nepal Occidental.

TÉ DEL BOSQUE*

Té amielado y con un regusto a regaliz, proveniente de plantas silvestres con más de 700 años de antigüedad. Los métodos de cultivo han sido guardados en secreto por los nativos de la región. Es un té raro de encontrar.

Origen: Jingmai Manjing, Yunan, China.

LONGJING*

Clásico té verde chino, o "pozo del dragón", 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: Hangzhóu, China.

SENCHA*

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

Origen: Kagoshima, Kyushu, Japón.

GYOKURO

También llamado "Rocío de jade", Gyokuro es uno de los tés 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.

KUKICHA*

También se le conoce como "senkukicha". Posee un color verde brillante; es muy bajo en cafeína y su aroma recuerda al pasto y al océano.

Origen: Shizuoka, Japón.

TÉS VERDES PERFUMADOS

HOIJICHA*

Té verde tostado, muy bajo en cafeína y de gran popularidad en Japón. Nuestro houjicha, 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 tés 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.

TÉS WULONGS

BAMBÚ

Wulong clásico taiwanés, de muy poca oxidación, floral y dulce. Los brotes se marchitan al sol hasta lograr cierta flexibilidad y poder enrollarse de forma tradicional.

Origen: Zhu Shan, Taiwan.

WUYI WULONG*

Té altamente oxidado con un saborcillo frutal y ahumado distintivo.

Origen: Wuyi Shan, Fujian, China.

KALI CHA*

Cultivado a cerca de 1500 ms. 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.

WULONG DE OSMANTO

"Gui hua" es el término chino para la flor de osmanto, de gran perfume y sabor afrutado.

Origen: Hunan, China.

TÉ 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

TÉS BLANCOS DE ORIGEN

LHASA*

Un *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.

HIMALAYA*

Un *Yin Zhen* o agujas de plata sutil, con un aroma a castañas asadas, miel silvestre y un persistente sabor a madreselva.

Nuestro té blanco se cultiva en la montaña sureña Nán Yuè, uno de los cinco picos sagrados del daoísmo.

Origen: Nán Yuè Héng Shan, Hunan, China.

* Producto certificado orgánico.