



# 葉の詩 — Ha no Uta

## El poema de la hoja

### KUKI CHA



Kuki Cha (kuki = tallo). Es una mezcla de **tés verdes** hecha de peciolo, tallos y ramitas. La materia prima del Kuki cha procede de la producción de Gyokuro o Matcha. Su sabor vegetal es muy suave y agradable.

En la cultura japonesa, este té representa la humildad de lo esencial: antiguamente, era el que se servía en las casas campesinas y templos, donde no se desperdiciaba nada de la hoja.

### HOJICHA



Hoji Cha es un **té verde** japonés tostado. Normalmente se usa Sen Cha o Ban Cha para hacerlo. Este té fue inventado en 1920 por un empresario japonés que no sabía que hacer con una gran cantidad de té viejo. El empresario tostó las hojas de té y creó un tipo de té nuevo. Disfruta las notas tostadas de nuestro Hoji Cha que proviene de una producción familiar.

Un té nacido del ingenio que honra lo simple de la tradición japonesa.

### GENMAI CHA



Genmai Cha es una mezcla de **té verde japonés**, normalmente Ban Cha, con palomitas de arroz y arroz tostado. Tiene un sabor suave y agradable al paladar. Según una leyenda a un sirviente torpe se le cayó arroz en el té que preparaba para su amo, un samurai. Éste se enojó tanto que le quitó la vida al sirviente para pagar tal desgracia. Después se tomó el té y le gustó tanto que nombró al té en honor al sirviente con su nombre "Genmai cha" (el té de Genmai).

### PU ERH TÉ ROJO



Té de origen ancestral, fermentado con tiempo y silencio. Suave, terroso y con cuerpo: una bebida que invita a la pausa.

El **Pu Erh (té rojo)** en Occidente es un té que ha pasado por un proceso especial de fermentación y maduración, a diferencia de los tés verdes o negros. Esta transformación le otorga un carácter terroso, profundo y persistente, con notas suaves, dulces y, en algunos casos, ligeramente amaderadas.

### PERLAS DE JAZMÍN



Nuestro té en forma de perlas viene de la provincia de Fujian, donde se originó el **té de jazmín**. Maestros del té utilizan los brotes de té cosechados a principios de la primavera, estos dan a las perlas un sabor rico y dulce y una apariencia más plateado.

El té está enrollado a mano para formar diminutas perlas blancas, luego se seca antes de ser infundada con flores de jazmín frescas, durante varias semanas.

### LUNA DE JAZMÍN



Una mezcla floral hecha a base de **té blanco** Pai Mu Tan, **perlas de jazmín** y flores secas de jazmín. Su infusión es delicada, luminosa y suavemente perfumada. Según una antigua fábula japonesa, las flores de jazmín florecían en los jardines de los templos solo durante las noches de luna llena, como ofrenda silenciosa a la contemplación.

Hay luna en su esencia, y sabe a ceremonia.

# 香の記憶 — Kaori no Kioku

*La memoria del aroma*



## XHW MANDARINA



Xin Hui White Tea Mandarina  
Esta mandarina viene desde Xin Hui, Guangdong (Cantón) rellena de **té blanco** con 3 años de antigüedad de Funding, Fujian. Esta región es reconocida por tener las mejores mandarinas y haber desarrollado la mejor técnica de rellenar mandarinas con té.

Una joya cítrica y ancestral, que madura en armonía.

\*\* Se sirve solo en tetera familiar.

## MOONLIGHT



Una mezcla delicada de **té blanco** Pai Mu Tan, perlas de jazmín y **pétalos de rosa**.

Su infusión es suave y floral, con notas delicadas que acarician el alma; ideal para acompañar momentos íntimos o celebrar la belleza de lo efímero.

En Ohanami, la servimos como una flor inesperada: por su fragancia serena, y por ese amor tranquilo que se queda después del sorbo.

## HECHIZO



Una infusión floral elaborada con **butterfly pea y limoncillo**, que al contacto con el agua caliente despliega su magia: el azul profundo de la flor se intensifica, dando paso a un perfil cítrico, suave y refrescante.

Aunque esta mezcla no pertenece al ritual tradicional japonés, en Ohanami nos dimos la licencia de incluirla —porque todos, alguna vez, queremos creer en una pócima mágica que al ingerirla nos transforme.

Precio por tetera: personal \$80 | para compartir \$120 | para la familia \$170

## TETERA GOURMET ARTÍSTICA

Aunque el ritual del té en Japón suele centrarse en lo esencial y lo sereno, en Ohanami creemos también en los gestos que despiertan asombro.

Por eso, abrimos un espacio para estas infusiones visuales, elaboradas a partir de té verde —base de nuestra tradición— y flores que se despliegan lentamente en el agua caliente, como si cada tetera fuera un jardín en flor.

Una ceremonia distinta, nacida en otros suelos, pero con la misma intención: hacer de los momentos efímeros una contemplación.

Solo dos flores seleccionadas:

- Kalea
- Brynja

## KALEA

Té verde con caléndula y amaranto.  
Cada bulbo es una flor tejida a mano por artesanos del té, utilizando una aguja de plata para preservar la forma, la energía y las propiedades de ingredientes.

Disfruta magia en tu tetera.



## BRYNJA

Té verde con jazmín.  
Cada bulbo es cosido a mano por artesanos del té, utilizando aguja de plata, para preservar la forma, fragancia y las propiedades de sus flores.

Permítete contemplar lo efímero.



Precio por tetera: gourmet artística \$170