

## PARA CUALQUIER MOMENTO

- FOR ANY MOMENT -

<b>QUESADILLAS DE POLLO</b>	\$20000	<b>REVUELTO GRAMAJO</b>	\$15500
Panceta y cebollas servidas con sour cream, guacamole y pico de gallo. <i>Chicken, bacon and onions quesadilla served with sour cream, guacamole and pico de gallo.</i>		Con jamon, queso, arvejas, morron asado, papas pai y salsa tabasco.	
<b>TARTA INDIVIDUAL</b>	\$14000	<b>OMELETTE DE POLLO / CHICKEN OMELET</b>	\$17500
De jamon y queso / pollo / espinaca y provolone/ calabaza/ acompañadas de ensalada.		Pollo grillado, queso pategrás, hongos grillados y cebollas caramelizadas. <i>Grilled chicken, swiss cheese, grilled mushrooms and caramelized onions.</i>	
<b>TARTA DE VEGETALES - GLUTEN FREE</b>	\$21000	<b>OMELETTE DE SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON OMELETTE</b>	\$23000
		Y queso Brie. <i>With Brie cheese.</i>	
		<b>OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO / HAM AND CHEESE OMELETTE</b>	\$16000

## SNACKS

<b>RABAS A LA ROMANA / SQUID RINGS</b>	\$17500	<b>PAPAS AMERICANAS / AMERICAN FRENCH FRIES</b>	\$13500
Con suave mayonesa de ajos asados. <i>Fried squid rings with soft roasted garlic mayonnaise.</i>		Papas fritas con salsa de queso cheddar, panceta y cebolla de verdeo gratinadas. <i>French fries with cheddar, bacon and green onions sauce au gratin.</i>	
<b>EMPANADAS / EMPANADA</b> - PEDILAS AL HORNO O FRITAS	\$3800	<b>PAPAS ARGENTINAS / ARGENTINIAN FRENCH FRIES</b>	\$11500
Carne cortada a cuchillo / jamón y queso / pollo / espinaca y provolone. <i>Meat, ham and cheese, chicken, spinach and provolone cheese.</i>		Papas fritas salteadas con morrones asados, ajo, perejil y huevo frito. <i>French fries saute with roasted bell pepper, garlic, parsley and fried egg.</i>	

## NUESTRAS PIZZAS

<b>MARGARITA / MARGARITA PIZZA</b> <span>VEGANO</span>	\$12500	<b>NAPOLITANA / NAPOLITAN PIZZA</b>	\$12500
Queso cremoso, tomates, pesto de albahaca, aceite de ajo y aceitunas verdes. <i>Cheese, tomatoes, basil pesto, garlic oil and green olives.</i>		Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherrys, tomates secos, parmesano, olivas verdes y negras, aceite de albahaca y chips de ajo. <i>Pomodoro sauce, mozzarella, cherry tomatoes, sundried tomatoes, parmesan cheese, black and green olives, basil oil and garlic chips.</i>	
<b>4 FORMAGGIO / 4 FORMAGGIO PIZZA</b>	\$12500	<b>RÚCULA / ARUGULA PIZZA</b> <span>VEGANO</span>	\$12500
Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, queso azul, queso suizo, olivas verdes y negras, cebollas caramelizadas, nueces y aceite de albahaca. <i>Pomodoro sauce, mozzarella, parmesan cheese, blue cheese, swiss cheese, black and green olives, caramelized onions, walnuts and basil oil.</i>		Queso cremoso, tomates asados, rucula, provolone y aceitunas negras. <i>Cheese, roasted tomatoes, arugula, provolone and black olives.</i>	

## ENSALADAS

- SALADS -

Armalas como quieras. *Choose the ingredients of your preference.*

### ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD

\$12000

Mix de hojas verdes, tomates secos, parmesano, croutons y nuestro aderezo especial.

*Green leaves, sundried tomatoes, parmesan cheese, croutons and our special Caesar dressing.*

### ENSALADA RANCHERA / RANCH'S SALAD

\$12000

Mix de hojas verdes, panceta crocante, huevo duro, tomate cherry, palta, cebollas crocantes y aderezo Ranch.

*Green leaves, crispy bacon, hard boiled egg, cherry tomatoes, avocado, crispy onions and Ranch dressing.*

### ARMALA COMO QUIERAS / CHOOSE YOUR PREFERED OPTION

Bife argentino / *Steak*

\$9500

Pollo grillado / *Grilled chicken*

\$5500

Salmón ahumado / *Smoked Salmon*

\$15000

## SANDWICHES CALIENTES

Todos nuestros sandwichs vienen acompañados de papas fritas. *All include french fries.*

### CLUB SANDWICH TANTE SARA / TANTE SARA'S CLUB SANDWICH

\$19000

Pollo grillado, jamon cocido, queso, lomo ahumado, queso cheddar, panceta crocante, huevo duro, mix de hojas verdes, tomate y mayonesa de palta servido en pan de campo.

*Grilled chicken, ham, cheese, pork loin, cheddar cheese, crispy bacon, hard boiled egg, green leaves, tomatoes and avocado mayonnaise served in homemade bread.*

### SANDWICH ARGENTINO / ARGENTINIAN SANDWICH

\$18000

Milanesa de ternera, provolone, rúcula, tomates confitados, huevo y mayonesa de chimichurri. *Breaded veal meat, provolone cheese, arugula, confit tomatoes, egg and chimichurri mayonnaise.*

### LOMITO TANTE SARA / TANTE SARA'S BEEF TENDERLOIN

\$20000

Lomito, queso, panceta, huevo frito, cebollas y morrones asados, mix de hojas verdes, tomate y mayonesa suave de ajos asados. *Beef tenderloin, cheese, bacon, fried egg, roasted onions and sweet peppers, green leaves, tomatoes and soft roasted garlic mayonnaise.*

### PULLED PORK SANDWICH

\$19000

Pechito de cerdo braseado a la barbacoa, ensalada coleslaw, pepinillo agridulce, palta y mayonesa de tabasco. *Grilled chicken breast, cheddar cheese, crispy bacon, red onions, tomatoes, guacamole and our famous barbecue sauce.*

## SANDWICHES RICOS Y SIMPLES

Todos nuestros sandwichs vienen acompañados de papas fritas. *All include french fries.*

### VEGETALES ASADOS / ROASTED VEGETABLES

\$15000

Queso pategras y pesto de morrones en pan de salvado.

*Pategras cheese and bell pepper pesto on bran bread.*

### VEGGIE

\$17500

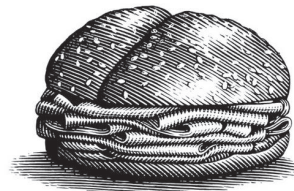
Zucchini y berenjenas salteados, queso cremoso, rúcula, tomate y humus de garbanzo en nuestra ciabatta de masa madre. *Zucchini and eggplant, creamy cheese, arugula, tomato and chickpea hummus in our sourdough ciabatta.*

### JAMÓN CRUDO / RAW HAM

\$17500

Queso pategras, tomates confitados en pan de focaccia.

*Pategras cheese, confit tomatoes on focaccia bread.*



## NUESTRAS HAMBURGUESAS

### - OUR BURGERS -

#### HAMBURGUESA CRIOLLA / "CRIOLLA" BURGER \$19000

Hamburguesa, mix de hojas verdes, tomate, cebolla morada y mayonesa de ajos asados. *Meat, green leaves, tomatoes, red onions and roasted garlic mayonnaise.*

#### HAMBURGUESA AMERICANA / AMERICAN BURGER \$19000

Hamburguesa, queso cheddar, panceta y nuestra salsa barbacoa. *Meat, cheddar cheese, bacon and our famous barbecue sauce.*

#### HAMBURGUESA DE LA CASA / HOUSE BURGER \$19000

Hamburguesa, queso cheddar, panceta crocante, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos agridulces y nuestra famosa salsa barbacoa. *Meat, cheddar cheese, crispy bacon, lettuce, tomatoes, red onion, pickles and our famous barbecue sauce.*

#### HAMBURGUESA FRANCESA / FRENCH BURGER \$19000

Hamburguesa, queso roquefort, cebollas crocantes, hongos grillados, rucula y mostaza de dijon. *Meat, blue cheese, crispy onions, grilled mushrooms, arugula and dijon moustard.*

#### HAMBURGUESA VEGETARIANA / VEGETARIAN BURGER \$19000

Hamburguesa de calabazas y lentejas, provoleta, morrones asados, mix de hojas verdes, cebollas crocantes y mayonesa de zanahoria. *Lentils and pumpkin burger, provoleta cheese, roasted sweet peppers, green leaves, crispy onion and carrot mayonnaise.*

Todas las hamburguesas van acompañadas de papas fritas y ensalada Coleslaw. *All burgers served with french fries and Coleslaw salad.*

## LOS PRINCIPALES

Todas incluyen una guarnición a elección. *All include a side dish.*

#### BIFE DE CHORIZO / BIFE DE CHORIZO \$29000

#### PAMPLONA DE POLLO / CHICKEN PAMPLONA \$22000

#### MILANESA NAPOLITANA / NEAPOLITAN SCHNITZEL \$34000

Salsa pomodoro, jamón, mozzarella, tomate, parmesano, chio de ajo y perejil. *Pomodoro sauce, ham, mozzarella, tomatoes, parmesa, cheese, garlic chips and persil.*

#### MILANESA AMERICANA / AMERICAN SCHNITZEL \$36000

Salsa pomodoro, mozzarella, cheddar, panceta, verdeo, salsa barbacoa y huevo frito. *Pomodoro sauce, mozzarella, cheddar cheese, bacon, green onions, barbecue sauce and fried eggs.*

#### MILANESA 4 FORMAGGIO / 4 FORMAGGIO SCHNITZEL \$34000

Mozarella, queso suizo, queso parmesano, queso azul, hongos grillados, cebollas caramelizadas, tomates secos y albahaca. *Mozarella, swiss cheese, parmesan cheese, blue cheese, grilled mushrooms, caramelized onions, dried tomatoes and basil.*

#### MILANESA TANTE SARA / TANTE SARA SCHNITZEL \$36000

Salsa pomodoro, jamon, mozzarella, provolone, tomates, cebolla y morrones asados, panceta, huevo duro, palmito y salsa golf. *Pomodoro sauce, ham, mozzarella, provolone cheese, tomatoes, roasted onions and sweet peppers, bacon, hard boiled egg, heart palms and salsa golf.*

#### GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas fritas / *French fries*

Puré de papas / *Mashed potatoes*

Ensalada / *Salad*

Vegetales grillados / *Grilled vegetables*

## MENU KIDS

Kid's Menu

\$12000

## PASTAS

- PASTA -

### SORRENTINOS

DE JAMÓN Y MOZZARELLA EN MASA DE HUEVO \$11500  
*Ham, mozzarella in egg dough.*

DE CALABAZA Y ALMENDRAS EN MASA DE ESPINACAS \$11500  
*Pumpkin and almonds in spinach dough.*

### RAVIOLES

DE TERNERA Y HONGOS EN MASA DE HUEVO \$11500  
*Meat and mushrooms in egg dough.*

DE VERDURA Y POLLO EN MASA DE HONGO DE PINO \$11500  
*Vegetables and chicken in mushroom dough.*

DE ESPINANCA Y RICOTA EN MASA DE REMOLACHA \$11500  
*Spinach and ricotta, in beetroot dough.*

### PASTAS SIMPLES

ÑOQUIS DE PAPA \$9000  
FETTUCCHINE \$9000

### SALSAS

POMODORO / *Pomodoro sauce* \$5000

BOLOGNESE / *bolognese sauce* \$5500

CREMA DE HONGOS / *Mushroom cream sauce* \$7500

PESTO DE RÚCULA, ALBAHACA Y NUEZ /  
*Aragula pesto, basil and nuts* \$5000

ALBONDIGUITAS CON SALSA POMODORO /  
*Pomodoro sauce with meatballs* \$7500

## POSTRES

- DESSERT -

TIBIA TARTA DE MANZANA CON HELADO \$12500  
*Warm apple cake with ice cream.*

BROWNIE CON HELADO \$12500  
*Brownie with ice cream.*

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE QUEMADO \$11000  
*Pancake with burnt dulce de leche.*

ENSALADA DE FRUTAS, SOLA O CON HELADO \$12500  
*Natural fruit salad plain or with ice cream.*

Los mejores helados de Freddo!! \$10500  
*The best Freddo ice cream!!*

SEGUINOS EN LAS REDES SOCIALES

Follow us!

  /TANTESARAGOSASRICAS



## CAFETERÍA

### - COFFEE -

Café expresso	\$2700	Té o Mate Cocido con leche / <i>Tea or Mate Cocido with milk</i>	\$3200
Café mediano / <i>Medium coffee</i>	\$3300	Submarino / <i>Hot milk and a bittersweet chocolate bar</i>	\$5600
Café doble / <i>Large coffee</i>	\$4000	Chocolate caliente / <i>Hot chocolate</i>	\$6000
Café triple / <i>Extra large coffee</i>	\$4000	Adicional Leche de almendras / <i>Extra almond milk</i>	\$1000
Adicional crema / <i>Additional cream</i>	\$700		
Té o Mate Cocido / <i>Tea or Mate Cocido</i>	\$2700		



## CAFÉS Y CHOCOLATES ESPECIALES

### - SPECIAL COFFEES AND CHOCOLATES -

<b>CAPUCHINO</b> Café, leche, chocolate, crema y canela. <i>Coffee, milk, chocolate, cream and cinnamon.</i>	\$6000	<b>CHOCOLATE TANTE SARA</b> Chocolate caliente, Baileys, chocolate rallado y crema. <i>Hot chocolate, Baileys, grated chocolate and cream.</i>	\$6500
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Café, whisky, crema y canela. <i>Coffee, whisky, cream and cinnamon.</i>	\$6500	<b>CHOCOLATE DE MONTAÑA</b> Chocolate artesanal en rama y leche caliente. <i>Hot milk and chocolate log curls.</i>	\$6500

## CAFÉS FRÍOS

### - ICED COFFEE -

ICED AMERICANO	\$3500	ICED CAPUCCINO DE FRUTILLAS	\$6000
ICED LATTE	\$4000	AFFOGATO	\$5000
ICED MOCACCINO	\$4500		

## NUESTRA EXCLUSIVA CARTA DE TÉS EN HEBRAS

### - OUR EXCLUSIVE MENU OF TEA -

#### TÉ NEGRO

..... \$6000 .....

##### FANTASY ISLAND

Té negro con naranja y vainilla.

##### EARL GREY

Té negro con bergamota, azahar y rosas.

##### PATAGONIAN CHAI

Té negro ceylon chai.

#### TÉ VERDE

..... \$6000 .....

##### CHINESE GREEN TEA

Té verde con pétalos de rosa, jazmín y caléndula.

##### ALL BERRIES

Mezcla de té verde con arándanos e hibiscos con suave sabor a frutos rojos.

#### TÉ ROJO, INFUSIONES Y ROOIBOS

..... \$6000 .....

##### CHOCOLATE BERRIES

Té rojo con mezcla de cacao, naranja, frutos rojos y vainilla.

##### CINNAMON & ROSEHIPS

Infusión frutal con canela, rosa mosqueta y manzana.

##### ROOIBOS & RED FRUITS

Blend de rooibos con caramelo, jazmín y vainilla.



## LICUADOS Y JUGOS

Banana / <i>Banana</i>	\$6500	MILK SHAKE	\$7500
Frutas de estación / <i>Seasonal fruits</i>	\$6500	Leche, helado y crema chantilly	
FRAPPUCCINO	\$7500	FROZEN OREO	\$9500
Café, leche, helado, crema chantilly y chocolate rallado		Milk shake de crema americana, galletitas Oreo y crema chantilly. <i>Vainilla ice cream, Oreo cookies and whipped cream.</i>	

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

- BREAKFAST AND TEA TIME -

Todos los desayunos y meriendas incluyen una infusión de nuestra cafetería clásica.

*Includes an infusion of our classic coffee selection.*

### DESAYUNO TANTE SARA PARA COMPARTIR / TO SHARE

2 medialunas, 2 tortas a elección, tostado al estilo Tante Sara, tostadas en pan de campo de masa madre con dip de crema de palta, jamón cocido y queso tybo, huevo revuelto, 2 infusiones de nuestra cafetería clásica, 2 copas de jugo de naranja.

*2 croissants, 2 cakes of your choice, Tante Sara style toast, sourdough country bread toast with avocado cream dip, cooked ham and tybo cheese, scrambled eggs, 2 infusions of our classic coffee, 2 glasses of orange juice.*

..... \$40000 .....

### DESAYUNO CLÁSICO / CLASSIC BREAKFAST \$10000

Café o té, porción de tostadas con queso crema y mermelada patagonica y jugo de naranja. *Coffee or tea, toast with black and white bread, jam, cream cheese and orange juice.*

### DESAYUNO SALUDABLE NEW / HEALTHY BREAKFAST \$17000

Yogurth con frutas de estación, granola casera y miel, tostadas en pan multicereal con queso crema y mermelada patagonica light. *Yogurt with seasonal fruits, homemade granola, and honey, multigrain toast with cream cheese and light Patagonian jam..*

### DESAYUNO AMERICANO / AMERICAN BREAKFAST \$19000

Café o te, jugo de naranja, huevos revueltos, panceta crocante y tostadas en pan brioche. *Coffee or tea, orange juice, scrambled egg, crispy bacon and toast.*

### DESAYUNO FRENCH TOAST / FRENCH TOAST BREAKFAST \$14000

Café o té, tostadas francesas en pan de brioche, con frutas de estación flambeadas y chantilly de queso crema, y jugo de naranja. *Coffee or tea, French toast made with brioche bread, with flambéed seasonal fruits and cream cheese chantilly, and orange juice.*

### DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$19000

Café o té, jugo de naranja, huevos revueltos, jamón, queso, tostadas, mermelada, queso crema y medialunas. *Coffee or tea, orange juice, scrambled eggs, ham, cheese, toast, jam, cream cheese and croissants.*

### DESAYUNO PORTEÑO/ PORTEÑO BREAKFAST \$7500

Café o té, 3 medialunas y jugo de naranjas. *Coffee or tea, 3 croissants and orange juice.*

### YOGURTH CON GRANOLA \$12500

frutas frescas y miel

## LOS ESPECIALES

Croissant con jamón cocido, queso, tomates confitados y rúcula	\$9500	TOSTADO NAPOLITANO	\$13000
Croque Madame con jamón cocido, queso pategrás, servido en pan de molde gratinado y huevo a la plancha.	\$12000	con mozzarella, tomates, lomito ahumado, albahaca, en pan de campo. Toasted napolitan, with mozzarella, tomatoe, canadian pork loin, basil, farmhouse bread. <i>Toasted napolitan, with mozzarella, tomatoe, canadian pork loin, basil, farmhouse bread.</i>	
Clásico tostado de jamón y queso <i>Toasted sandwich with ham and cheese</i>	\$10500	TOSTADO AL ESTILO TANTE SARA	\$10500
TOSTADO PRIMAVERA <i>Toasted sandwich with ham, tomatoes, lettuce and hard boiled eggs.</i>	\$12500	AVOCADO TOAST	\$11500
		Tostada de pan de campo de masa madre con avocado cream, tomates cherrys, queso danbo, huevo poché y mix de semillas	

## COSAS RICAS

### PARA CUALQUIER MOMENTO

- DELICIOUS THINGS AT ANYTIME -

Medialunas	\$1400	Porción de carrot cake	\$6200
Croissant	\$4700	Mini torta	\$9000
Croissant relleno con dulce de leche o crema pastelera	\$5200	Mini cheesecake	\$10000
Tradicionales bizcochitos (3 unidades)	\$2300	Medialuna con jamón y queso	\$2400
Alfajor de almendras o frutos rojos	\$4700	Scons tibios con queso crema y mermelada patagónica	\$6800
Alfajor de maicena o clásico	\$4300	Degustación de delicatessen	\$7000
Muffin artesanal	\$7000	Palmeritas de hojaldre, alfajorcitos de maicena, scones y cookies.	
Muffin veggie	\$7000	Tostadas con queso crema y mermelada	\$6800
Alfajor de Coco y DDL - Gluten Free	\$9800	Tostadas de pan de campo de masa madre y pan de semillas con frutos secos, acompañada de queso crema y mermelada patagonica	
Cookie veggie	\$5700		
Cookie grande	\$5500		
Porción de budín <i>Pudding portion</i>	\$5700		





**VINOS**  
 - WINE -

**VINOS BLANCOS, DULCES & ROSADOS**

Augusto Pulenta - Rosé	\$36000
Rutini - Riesling	\$30000
San Felipe Roble - Tardío	\$22000

**POR COPA**  
 - GLASS -

SUGERIDO / SUGGESTED	\$6500
----------------------	--------

**BEBIDAS SIN ALCOHOL**

- BEVERAGES -

Gaseosas	\$3800
Agua mineral con o sin gas	\$3800
Aguas saborizadas	\$3800
Exprimido de naranja	\$6000
Limonada	\$5500
Stella Artois s/alcohol 330cc	\$6700

**WHISKIES**

JACK DANIEL'S	\$9500
JOHNNIE WALKER	
Red Label	\$8500
Black Label	\$9500



**ESPUMANTES**

ZUCCARDI BLANC DE BLANCS	\$40000
RUTINI EXTRA BRUT	\$37000
MANOS NEGRAS BRUT NATUR	\$21000

**CERVEZAS**

EN BOTELLAS / BOTTLE

Stella Artois 473 cc	\$10500
Stella Artois s/alcohol 330cc	\$6700
Corona 330 cc	\$10500
Andes Origen 473 cc	\$9000
Rubia • Negra • Roja	
CAPE HORN 500 CC	
Rubia • Negra • Roja • IPA • Trigo	\$12000



**COCKTAILS**

..... \$8500 .....

**MOJITO** menta, azucar rubia, limón, ron, dash de soda.

**PISCO SOUR** pisco, limón, azucar y clara de huevo.

**GIN TONIC** gin, tonica, limón.

**DAIQUIRI FROZEN** fruta a eleccion, ron, triple sec, jugo de limón.

**CAIPIRINHA** limón, azucar, cachaza.

**LEMON CHAMP** helado de limón, jugo de limón, espumante.

**NEGRONI** campari, Cinzano Rosso, gin.