

PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Snacks

### QUESADILLAS DE POLLO \$ 21500

panceta y cebolla acompañadas de sour cream, guacamole y pico de gallo

Chicken bacon and onions quesadilla, served with sour cream, guacamole and pico de gallo.

### BURRITO DE CERDO Y QUESO \$ 21500

acompañadas de sour cream, guacamole y pico de gallo.  
Pork and cheese burrito, served with sour cream, guacamole and pico de gallo.

### RABAS CON SALSA ROMESCO \$ 19000

Calamari fried rings with romesco sauce.

### NUESTRA TARTA DE JAMÓN Y QUESO \$ 15000

tarta de jamón y queso, acompañada de mix de hojas verdes y su vinagreta

### TARTA DE VEGETALES - GLUTEN FREE \$ 20000

Gluten Free Vegetable Pie

### LANGOSTINOS REBOZADOS \$ 20500

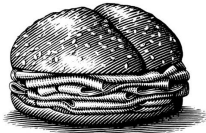
con guacamole y mayonesa de ajo asados.

Breaded shrimps served with guacamole and soft roasted garlic mayonnaise

### PAPAS TANTE SARA \$ 12000

Papas fritas con panceta, cebolla de verdeo y salsa de queso cheddar gratinado.

French fries with bacon, green onions and cheddar cheese au graten.



## Sandwiches

### CLUB SANDWICH TANTE SARA / TANTE SARA'S CLUB SANDWICH \$ 21000

Pollo grillado, jamón 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, tomatoe and avocado mayonnaise served in homemade bread.

### LOMITO TANTE SARA / TANTE SARA'S BEEF TENDERLOIN \$ 22000

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 \$ 21000

Pechito de cerdo braseado a la barbacoa, ensalada coleslaw, pepinillos agridulces, palta y mayonesa de tabasco. Braised por barbecue, coleslaw salad, pickles avocado and tabasco mayonnaise

Todos los sándwich van acompañados de papas fritas o mini ensalada. All sandwiches served with french fries or small salad.

## Ensaladas o Wraps • Salads or Wraps

### ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD \$ 13000

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

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

### ENSALADA RANCHERA / RANCH SALAD \$ 13000

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

Green leaf mix, crispy bacon, hard-boiled egg, cherry tomatoes, avocado, crispy onions, and ranch dressing.

### ARMALA COMO PREFIERAS / CHOOSE YOUR REFERED OPTION

Pollo grillado / Grilled chicken \$ 5000

Langostinos grillados / Grilled shrimps \$ 8500

Salmón ahumado / Smoked salmon \$ 15500

### ENSALADA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN SALAD \$ 2250

Rúcula, jamon crudo, queso brie, tomates secos, zucchini grillado, olivas marinadas, chips de ajo, nueces tostadas y salsa romesco.

Arugula, parma ham, brie cheese, sundried tomatoes, grilled zucchini, marinated olives, garlic chips, toasted walnuts and romesco sauce.

### ENSALADA BEAGLE / BEAGLE SALAD \$ 24000

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, langostinos grillados, palta, palmitos, tomate cherry, mix de semillas y vinagreta de soja.

Green leaves, smoked salmon, grilled shrimps, avocado, palm hearts, cherry tomatoes, seeds mix and soy vinaigrette

### VEGGIE \$ 23000

Mix de hojas verdes, palta, garbanzos crocantes, tofu salteado, cherries naturales, provolone vegano, aceitunas negras.

Mix of green leaves, avocado, crispy chickpeas, sautéed tofu, fresh cherries, vegan provolone, black olives.

### VEGGIE \$ 19000

Zuchini y berenjena salteados, queso cremoso, rúcula, tomate y humus de garbanzos en nuestra ciabatta de masa madre

### CHEESE STEAK \$ 21000

Carne braseada con cebollas, provoleta, queso suizo y chips de ajo. Roasted meat and onions, provolon cheese, swiss cheese and garlic chips.



PRODUCTO QUE NO CONTIENE HARINA EN SU ELABORACIÓN



PRODUCTO VEGANO

PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Nuestras Hamburguesas • Our Burgers

### HAMBURGUESA CRIOLLA / "CRIOLLA" BURGER \$20500

Hamburguesa, jamón, queso, mix de hojas verdes, tomate, salsa criolla y mayonesa de ajos asados. **Burger, ham, cheese, green leaves, tomatoes, criolla sauce and and roasted garlic mayonnaise.**

### HAMBURGUESA AMERICANA / AMERICAN BURGER \$20500

Hamburguesa, queso cheddar, cebolla caramelizada, panceta crocante, huevo y nuestra famosa salsa barbacoa. **Burger, cheddar cheese, caramel onions, crispy bacon, egg and our famous barbecue sauce.**

### HAMBURGUESA DE LA CASA / HOUSE BURGER \$20500

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

### HAMBURGUESA VEGETARIANA / VEGETARIAN BURGER \$20500

Hamburguesa de calabazas y lentejas, provoleta, morrones asados, zuchinis grillados, mix de hojas verdes y salsa romesco. **Lentils and pumpkin burger, provoleta cheese, roasted bell pepper, grilled zucchinis, green leaves and romesco sauce.**

### HAMBURGUESA MEXICANA / MEXICAN BURGER \$23000

Doble hamburguesa, criolla tropical, cheddar, guacamole, jalapeño, lechuga y cebolla morada. **Double burger, tropical creole sauce, cheddar cheese, guacamole, jalapeño, lettuce, and red onion.**

### HAMBURGUESA DEL FUEGO / DEL FUEGO'S BURGER \$24500

Hamburguesa de cordero, queso brie, hongos grillados, rúcula, tomates secos y dijonesa. **Lamb burger, brie cheese, grilled mushrooms, arugula, sundried tomatoes and dijon moustard.**

-  
Todas las hamburguesas van acompañadas de papas fritas o una pequeña ensalada

All burgers served with french fries or small salad

## Nuestras Milanesas Our Specialties

### NAPOLITANA / NAPOLITANEAN SCHNITZEL \$21000

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

### TANTE SARA / TANTE SARA SCHNITZEL \$22500

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

### AMERICANA / AMERICAN SCHNITZEL \$22500

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

## Menu Kids

Kid's Menu

\$12500

SEGUINOS EN LAS REDES SOCIALES

Follow us!

  /TANTESARACOSASRICAS



PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Nuestra Exclusiva Carta de Té Our exclusive menu of tea

### TE NEGRO

FANTASY ISLAND  
Té negro con naranja y vainilla

EARL GREY  
Té negro con bergamota,  
azahar y rosas

PATAGONIAN CHAI  
Té negro ceylon chai

.....  
\$ 6200

### TE VERDE

CHINESE GREEN TEA  
Té verde con pétalos de rosa,  
jazmín y caléndula

ALL BERRIES  
Mezcla de te verde con  
arándanos e hibiscos con suave  
sabor a frutos rojos

.....  
\$ 6200

### TE ROJO, INFUSIONES Y ROOBOS

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,  
jamín y vainilla

.....  
\$ 6200

## Cafeteria • Coffee

Café expresso	\$3000
Café mediano / <i>Medium coffee</i>	\$3700
Café doble / <i>Large coffee</i>	\$4500
Adicional crema	\$700
<i>Additional cream</i>	
Té / Mate cocido / <i>Tea</i>	\$2800
Té / Mate cocido con leche / <i>Tea with milk</i>	\$3300
Submarino	\$6000
<i>Hot milk and a bittersweet chocolate bar</i>	
Chocolate caliente	\$6300
<i>Hot chocolate</i>	
Adicional leche de almendras	\$1000
<i>Additional almond milk</i>	

## Cafés y chocolates especiales

*Specials coffees and chocolates*

CHOCOLATE TANTE SARA	\$6800	CAFÉ IRLANDÉS	\$6800
Chocolate caliente, Baileys, chocolate rallado y crema. <i>Hot chocolate, Baileys, grated chocolate and cream.</i>		Café, whisky, crema y canela. <i>Coffee, whisky, cream and cinnamon.</i>	
CAPUCCINO	\$6000		
Café, leche, chocolate, crema y canela. <i>Coffee, milk, chocolate, cream and cinnamon.</i>			



## Cafés fríos

*Iced Coffee*

ICED AMERICANO	\$4000	ICED LATTE	\$4500
----------------	--------	------------	--------

LA NOBLEZA DE LOS SABORES, EN CUATRO PROPUESTAS DE COCINA AUTÉNTICA  
Conocé la propuesta del Grupo Tante Sara

PATAGONIA SUR  
**tante sara**  
DESDE 1977

EL MERCADO  
TRADICIONES DEL SUR

JEREMY DUTTON  
GIN DE MONTAÑA

AUGUSTO  
SABORES DE LA PATAGONIA

PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Desayunos y meriendas • Breakfast and tea time

### DESAYUNO PORTEÑO / PORTEÑO BREAKFAST \$ 8500

Café con leche, jugo de naranja y 3 medialunas. *Infusion, orange juice y croissant.*

Todos las opciones a continuación incluyen una infusión y un jugo de naranja  
*All options goes with infusión and orange juice*

### DESAYUNO CLASICO /

\$11500

Porción de tostadas con queso crema y mermelada patagónica

### DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST \$21000

Tostadas en pan de brioche ,jamón cocido ,queso ,huevos revueltos y 2 medialunas

### DESAYUNO AMERICANO FULL / AMERICAN FULL \$23000

Tostadas en pan brioche, panceta cocante, huevos revueltos y langostinos a la barbacoa

### DESAYUNO SALUDABLE NEW / HEALTHY BREAKFAST \$17500

Yogurth con frutas de estación, granola casera y miel, tostadas en pan multicereal con queso crema y mermelada patagonica light.

### TANTE SARA / TANTE SARA BREAKFAST

\$42000

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.

### FRENCH TOAST

\$14500

Café o té, tostadas francesas en pan de brioche, con frutas de estación flameadas y chantilly de queso crema, y jugo de naranja.

## Huevos

### REVUELTO GRAMAJO

\$16500

con jamón, queso, arvejas, morrón asado, papas pai y salsa tabasco. *Revuelto gramajo with ham, cheese, snowpeas, roasted pepper and pai potatoes and Tabasco sauce.*

### OMELETTE SALMÓN AHUMADO y queso brie.

\$25000

*Omelete de salmon ahumado y queso brie.*

### OMELETTE DE POLLO

\$19000

*Omelete de pollo grillado, cebollas caramelizadas, queso mozzarella y tomates cherrys.*

LA NOBLEZA DE LOS SABORES, EN CUATRO PROPUESTAS DE COCINA AUTÉNTICA  
Conocé la propuesta del Grupo Tante Sara

PATAGONIA SUR  
**Tante Sara**  
DESDE 1977

EL MERCADO  
TRADICIONES DEL SUR

JEREMY BUTTON  
GEN DE MONTAÑA

AUGUSTO  
SABORES DE LA PATAGONIA



PRODUCTO QUE NO CONTIENE HARINA EN SU ELABORACIÓN



PRODUCTO VEGANO

PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Cosas Ricas


### SALADOS / SAVORY

Para cualquier momento • Delicious things at anytime

Medialuna con jamón y queso. <b>Croissant with ham and cheese</b>	\$2700	<b>CROQUE MONSIEUR</b>	\$12000
		Jamón cocido y queso pategras, servido en pan de molde gratinado. <b>Ham and swiss cheese in sliced bread au gratin.</b>	
Tostado con jamón y queso. <b>Toasted sandwich with ham and cheese..</b>	\$11000	<b>CROQUE MADAME</b>	\$13000
		Jamón cocido y queso pategras, servido en pan de molde gratinado y huevo a la plancha. <b>Ham and swiss cheese in sliced bread au gratin and fried egg.</b>	
Tostado al estilo Tante Sara. <b>Tante Sara's Toasted Sandwich</b>	\$11000		

### DULCES / SWEET PASTRY

Para cualquier momento • Delicious things at anytime

Tortas Individuales / <b>Mini Cakes</b>	\$9500	Alfajores caseros / <b>Homemade Alfajor</b>	\$4700
Cheescake individual / <b>Mini Cheescake</b>	\$10500	Alfajor de coco y DDL - Gluten Free 	\$10500
Franuissima	\$12000	<b>Gluten Free coconut and caramelized milk Alfajor</b>	
Tostadas con queso y mermelada:	\$7200	Budín (porción) / <b>English cake (portion)</b>	\$6300
Tostadas en pan de campo de masa madre y pan de semillas con frutos secos, acompañada de queso crema y mermelada patagónica. <b>Toasted bread with cream cheese and patagonian jam.</b>		Scons (3) tibios con dulce y queso <b>Scons with cream cheese and jam.</b>	\$7300
Medialunas / <b>Croissant</b>	\$1500	Bizcochos tradicionales (3)	\$2700
Brownie con nuez / <b>Brownie with walnuts</b>	\$7500	Muffin artesanal	\$7800
Degustacion delicatessen / <b>Delicatessen tasting</b>	\$7700	Cookies grandes	\$5900
		Cookies veggie	\$6300

LA NOBLEZA DE LOS SABORES, EN CUATRO PROPUESTAS DE COCINA AUTÉNTICA  
Conocé la propuesta del Grupo Tante Sara

PATAGONIA SUR

# Tante Sara

DESDE 1977

## Bebidas sin alcohol

Gaseosas	\$4000
Agua mineral con o sin gas	\$4000
Aguas saborizadas	\$4000
Jugo de naranja	\$6300
Limonada	\$5700
Stella Artois s/alcohol 330cc	\$6500

## Cervezas

### TIRADAS / DRAFT BEER

PINTA \$10500	1/2 PINTA \$7200
---------------	------------------

### EN BOTELLAS / BOTTLE

Stella Artois 473cc	\$11000
Stella s/alcohol 330cc	\$6500
Corona 330cc	\$11000
Andes Origen 473cc	\$9800
Rubia • Roja • Negra	
CAPE HORN 500CC	\$13000
Rubia • Negra • Roja • Trigo • Miel	
BEAGLE 330CC	
Rubia • Roja • Negra	\$11000



## Vinos • Wine

DV CATENA MALBEC-MALBEC	\$50000
LUIGI BOSCA DE SANGRE	
RED BLEND	\$45000
RUTINI MALBEC	\$49000
TRUMPETER MALBEC	\$30000

Por copa . Glass  
Sugeridos / Suggested \$7700

## Licados y jugos

FROZEN OREO	\$10000	Banana / <b>Banana</b>	\$7200
Milk shake crema americana, galletitas Oreo y crema chantilly. <b>Milk shake American cream, Oreo cookies and whipped cream.</b>		Frutas de estación / <b>Seasonal fruits</b>	\$7200
		Milk shake	\$8000

## Cocktails

..... \$ 8700 .....

### GIN TONIC

Gin, tónica, limón.

### CAMPARI ORANGE

Campari, jugo de naranjas.

### NEGRONI

Campari, vermut rosso, gin, naranja.

### PISCO SOUR

Pisco, limón, azúcar, clara de huevo.

### MARGARITA

Tequila, triple sec, jugo de limón.

### CAIPIRINHA

Cachaça, lima, azúcar.

### CAIPIROSKA

Vodka, limón, azúcar.

### MOJITO

Menta, azúcar rubia, limón, ron, dash de soda.

### DAIQUIRI

Fruta a elección, ron, jugo de limón y azúcar.

### GANCIA BATIDO

Gancia, limón, azúcar.



## Whiskies

JOHNNIE WALKER	JACK DANIEL'S	\$13000
Red Label	\$11500	
Black Label	\$14000	

LA NOBLEZA DE LOS SABORES, EN CUATRO PROPUESTAS DE COCINA AUTÉNTICA  
Conocé la propuesta del Grupo Tante Sara

PATAGONIA SUR  
**Tante Sara**  
DESDE 1977

**EL MERCADO**  
TRADICIONES DEL SUR

**JEREMY BUTTON**  
GIN DE MONTAÑA

**AUGUSTO**  
SABORES DE LA PATAGONIA