

PATAGONIA SUR

Tante Sara

DESDE 1977

ENSALADAS

NUESTRA ENSALADA CAESAR \$ 18000

con pollo asado a las hierbas, tomates asados, croutons, parmesano y nuestro clásico aderezo.

DE LA CASA \$ 23500

salmón ahumado, palta, tomates cherrys, naranja, pickles de cebolla morada, semillas de sésamo y aderezo asiático.

PROSCIUTO Y PERAS, \$ 17500

selección de hojas verdes, jamón crudo, peras a la sal, nuez pecan, queso azul y vinagreta de dijón.

POKE BOWL \$ 20000

arroz de sushi, salmón ahumado, palta, mango, pepino, pickles de rabanitos, cebolla de verdeo, semillas de sesamo, crocante de algas, cream cheese, aderezo de soja.

VEGGIE \$ 23000

mix de hojas verdes ,palta ,crocante de garbanzos, tofu salteado, tomates cherrys, provolone apto vegano, olivas negras

SANDWICHS TANTE SARA

BAGUETE DE JAMÓN CRUDO, \$18000
queso brie, tomates asados, rúcula y mermelada de peras

PAN DE PIZZA con mortadela \$18000
con pistachos, burratina, rúcula, tomates asados y pesto de albahaca.

PAN DE PIZZA con jamón crudo \$19000
queso pategrás, rúcula y cherry confitado.

PAN DE SALVADO CON VEGETALES GRILLADOS, \$13500
queso ahumado, tapenade y albahaca

NUESTRO CLUB SÁNDWICH \$21000

pollo asado a las hierbas, queso cheddar, jamón cocido, queso tybo, panceta caramelizada con azúcar mascabo, hojas verdes, tomates, palta, huevo duro y alioli de ajos confitados ,acompañado de papas cuña

NUESTRO REUBEN SÁNDWICH \$24000

pastrami, cebollas caramelizadas,queso cheddar, pepinillos y dijonesa ,acompañado de papas cuña

CROQUE MONSIEUR \$12000
jamón cocido, queso ahumado, bechamel y parmesano gratinado

CROQUE MADAME \$13000
jamón cocido, queso ahumado, bechamel, parmesano gratinado y huevo a la plancha

HAMBURGUESA CLASICA \$20000
con panceta crispy ,queso cheddar ,barbacoa ,cebollas caramelizadas ,lechuga y tomate. Acompañada con papas cuña.

HAMBURGUESA TANTE SARA \$20000
con queso cheddar ,cebollas crispy ,pepinillos agridulces ,lechuga y aderezo especial. Acompañada con papas cuña

NUESTRAS PIZZAS INDIVIDUALES >>> Y EMPANADAS <<<

ESPECIAL DE JAMÓN CRUDO \$ 14000
salsa pomodoro, mozzarella, jamón crudo, rucula y escamas de parmesano

CUATRO FORMAGGIO \$ 14000
salsa pomodoro, mozzarella, queso azul, sardo, provolone y nueces picadas

DE LA HUERTA \$ 13000
salsa pomodoro, mozzarella, vegetales grillados, queso brie y olivas negras

VEGGIE \$ 13500
Margarita, salsa pomodoro, queso cremoso apto vegano, tomates naturales, pesto de albahaca, aceite de ajos y olivas verdes

EMPANADAS \$ 4000
Carne cortada a cuchillo
Jamón y queso
Pollo
Espinaca y provolone

QUICHES >>> y sopas <<<

SOPA CREMA DE CALABAZAS \$ 7800
con croutons y crema ácida

SOUPE À L' OIGNON \$ 7800
con tostada de queso brie au graten

QUICHE SUZANNE \$ 17500

QUICHE LLORAINE \$ 15000
acompañada de un mix de verdes, tomates asados y zanahoria con su vinagreta balsámica

PASCUALINA DE ACELGA \$ 15000
acompañada de un mix de verdes, tomates asados y zanahoria con su vinagreta balsámica

TARTA DE JAMON Y QUESO \$ 15000

TARTA DE ZAPALLITOS \$ 15000
acompañada de un mix de verdes, tomates asados y zanahoria con su vinagreta balsámica

TARTA DE VEGETALES \$ 20000
GLUTEN FREE

LOS ESPECIALES >>> para cualquier momento <<<

AVOCADO TOAST, \$ 12000
tostada de pan de masa madre, crema de palta, tomates cherrys asados, huevo poche ,acompañado de mix de verdes y su vinagreta balsámica

TOSTADO AL ESTILO TANTE SARA \$ 11000
pan brioche, jamón cocido natural, queso pategras y mayonesa especial

TOSTADO CLÁSICO \$ 11000
de jamón y queso

NUESTRO TOSTADO DE CAMPO \$ 12500
jamón cocido, queso tybo, huevo duro, lechuga y tomate, en pan de miga

MUFFIN INGLES \$ 9800
lomo ahumado, queso cheddar, huevo y tomates asados

QUESADILLAS DE POLLO \$ 19500
lcon avocado cream y sour cream

SCONS DE SALMÓN AHUMADO, \$ 11800
rucula, pickles de cebolla morada y cream cheese

NUESTROS Croissant salados

JAMÓN CRUDO Y QUESO PATEGRAS \$ 12500

JAMÓN COCIDO \$ 9800
queso cheddar, tomate y crema de palta

POLLO \$ 11700
y morrones asados

LOMITO AHUMADO \$ 12800
y queso

Cafetería

CLÁSICA

	RISTRETTO	\$ 3000
	ESPRESSO	\$ 3000
	AMERICANO	\$ 3700
	DOBLE	\$ 4500
	DOBLE LATTE	\$ 4500
	CAFÉ CON LECHE GRANDE	\$ 5000
	TÉ / MATE COCIDO	\$ 2800
	TÉ / MATE COCIDO CON LECHE	\$ 3300

ESPECIAL

	CAPUCCINO	\$ 6000
	CAPUCCINO NUTTS	\$ 7200
	SUBMARINO	\$ 6000
	CHOCOLATE CALIENTE	\$ 6300
	CHOCOLATE DE MONTAÑA	\$ 6700
	CHOCOLATE TANTE SARA	\$ 6800
	CAFÉ IRLANDES	\$ 6800

ADICIONAL DE CREMA CHANTILLY \$ 700

PEDÍ TU INFUSIÓN CON LECHE DE ALMENDRAS \$ 1000

FRÍA

ICED AMERICANO	\$ 4000
espresso doble y hielo	
ICED LATTE	\$ 4500
espresso, leche fría texturizada y hielo	
ICED MOCACCINO	\$ 5000
espresso, leche fría texturizada, leche condensada, hielo y chocolate rallado	
ICED CAPUCCINO DE FRUTILLAS	\$ 6500
espresso, leche fría texturizada, frutillas naturales maceradas en azúcar, crema chantilly y hielo	
AFFOGATO	\$ 5500
helado de crema americana y espresso	

NUESTRA EXCLUSIVA

CARTA DE TÉS

TÉ NEGRO	\$ 6200
FANTASY ISLAND • EARL GREY PATAGONIAN CHAI	
TÉ VERDE	\$ 6200
CHINESE GREEN TEA • ALL BERRIES	
TÉ ROJO, INFUSIONES Y ROOIBOS	\$ 6200
CHOCOLATE BERRIES • CINNAMON & ROSEHIPS • ROOIBOS & RED FRUITS	

DESAYUNOS Y MERIENDAS

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN UNA BEBIDA DE NUESTRA CARTA DE CAFETERÍA CLÁSICA Y COPA DE JUGO DE NARANJAS

PORTEÑO	\$ 8500	SALUDABLE	\$ 17500
con tres medialunas Tante Sara		yogurth con frutas de estación, granola casera y miel; tostadas en pan multicereal, con queso crema y mermelada patagónica light	
CLÁSICO	\$ 11500	TANTE SARA (PARA COMPARTIR)	\$42000
dos tostadas de pan de campo de masa madre y una tostada de pan multicereal, con queso crema y mermelada patagónica		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.	
AMERICANO	\$ 16000	YOGURT	\$ 12700
huevos revueltos, panceta crocante y tostadas en nuestro pan de brioche		con granola casera, frutas de estación y miel	
CLASICO FRANCES	\$ 13000		
croissant clásico o relleno con dulce de leche o crema pastelera, mas dos macarons.			
FRENCH TOAST	\$ 14500		
con frutas asadas de estación y crema italiana			

COSAS RICAS

patisserie & boulangerie

Medialunas	\$ 1500	Muffin Veggie 	\$ 8200
Croissant	\$ 5000	Cookie grande - consultar variedad -	\$ 5900
Croissant relleno	\$ 5700	Cookie Veggie 	\$ 6300
con crema pastelera o dulce de leche		Porción de budín	\$ 6300
Pain Suisse	\$ 6000	Brownie de chocolate con nuez pecán	\$ 7500
Alfajor clásico - consultar variedad -	\$ 4700	Scons tibios con queso crema	\$ 7300
Alfajor de frutos rojos	\$ 5200	y mermelada patagónica	
Alfajor de coco y dulce de leche gluten free 	\$ 10500	Degustación de delicatessen	\$ 7700
Muffin de vainilla gluten free 	\$ 11000	Tostadas con queso crema	\$ 7200
Muffin Artesanal - consultar variedad -	\$ 7800	y mermelada patagónica	

Nuestras tortas

Cheesecake de frutos rojos	\$ 10500	Crocante de almendras	\$ 9500
Marquise de chocolate	\$ 9500	Franusima	\$ 12000
Años locos	\$ 9500	Matilda	\$ 9500
Lemon pie	\$ 9500	Crumble de manzana	\$ 9500
Bombón	\$ 9500	Red velvet	\$ 9500
Rogel	\$ 9500	Balcarce	\$ 9500

Gofres y Waffles

WAFFLE TANTE SARA,	\$ 17500	WAFFLE DEL FUEGO,	\$ 20000
nutella®, helado, frutillas, galletas oreo, confites y salsa toffe		lomo ahumado, queso pategras, parmesano gratinado, huevo poche, tomates asados y crema de palta	

LICUADOS Y MÁS

Licuido de banana	\$ 7200
Licuido de frutos rojos	\$ 8000
Milkshake de frutillas	\$ 8000
con crema chantilly y salsa de chocolate	
Milkshake de dulce de leche	\$ 8000
con salsa de chocolate y polvo de oreo	
Frozen Oreo	\$ 10000
con helado de crema americana y galletitas oreo	

SMOTHIES

Naranja, zanahoria, banana, jengibre y miel	\$ 10000
Mango, yogurt natural, miel, canela y lima	
Palta, kiwi, banana, yogurt natural, miel y menta	
Frutos rojos, manzana verde, miel y yogurt natural	

BEBIDAS sin alcohol

Gaseosas	\$4000
Agua mineral	\$4000
Agua saborizada	\$4000
Stella Artois sin alcohol 330cc	\$6500
Jugo de naranjas	\$6300
Limonada con menta y jengibre	\$5700

CERVEZAS

Stella Artois 473cc	\$ 11000
Stella Artois sin alcohol 330cc	\$ 6500
Corona 330cc	\$ 11000
Cape Horn 500 cc	\$ 13000

COCKTAILS

Aperol Spritz / Pisco Sour	\$ 8700
Gin tónico Jeremy Button	

VINO POR COPA

Rutini	\$ 9300
Trumpeter	\$ 6200