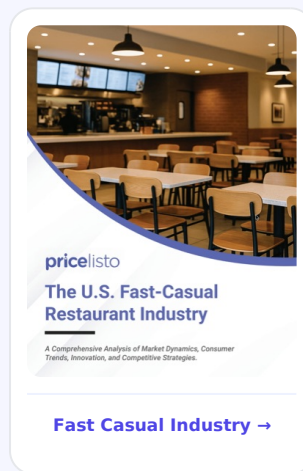




Tango Sur

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Entradas	
ITEM	PRICE
Empanadas Argentine turnovers choice of beef, chicken, corn&cheese, ham&cheese, sweet beef, eggplant &cheese or spinach &cheese (d...	\$3.50
Provoleta Tranche de provolone argentin grillé, agrémentée d'huile d'olive et de poivron rouge rôti.	\$13.50
Antipasto Argentine white cheese, salami, prociutto, olives, and mortadella (quesos argentinos, salami, jamon crudo, aceituna y mo...	\$14.50
Jamon Crudo con Melon Tranches de prosciutto délicatement disposées aux côtés de melon juteux.	\$13.50
Jamon Crudo con Palmito y Salsa Golf Prosciutto served with hearts of palms and accompanied with argentine golf sauce.	\$14.00
Lengua a la Vinagreta Poached tongue marinated with vinegar, garlic, and pepper.	\$16.50
Berenjena en Escabeche Tranches d'aubergine marinées dans du vinaigre, infusées à l'ail et baignées dans de l'huile d'olive.	\$14.50
Ensalada Rusa Morceaux de poulet poché mélangés avec des pommes de terre, carottes et petits pois, le tout enrobé d'une sauce crémeuse...	\$13.50
Matambre Un roulé de veau à l'argentine, garni de légumes et refroidi, prêt à être savouré.	\$14.50
Tortilla de Papa Croquettes de pommes de terre aux oeufs, dorées à la perfection sur une plancha, accompagnées d'une salade croquante.	\$15.50

Ordenes Extras	
ITEM	PRICE
Chorizo (2pcs) (Ordenes Extras) 2 homemade Argentine sausages cooked on the grill	\$11.00
Morcilla (1 piece) 1 homemade black sausage.	\$12.00
Chinchulin False	\$11.00
Papas Fritas faux	\$7.00
Camote Roasted sweet potatoes.	\$8.00
Papa Vesuvio Vesuvio potatoes.	\$8.00
Pure de Papa Pommes de terre écrasées.	\$8.00
Pure de Espinaca Pommes de terre écrasées mélangées avec des épinards tendres, offrant une texture crémeuse et une saveur terreuse.	\$9.00
Vegetales Saltados Un mélange vibrant de carottes croquantes, de brocoli tendre, d'oignons caramélisés, de tomates juteuses et de chou-fleu...	\$10.00
Esparragos a la Parrilla (Ordenes Extras) Grilled asparagus.	\$11.00

Bebidas	
ITEM	PRICE
Sodas	\$4.00
Bebidas Especiales	\$4.00
false	
Jugos	\$5.00
false	
Te - Tea	\$5.00
Un choix de thés variés pour satisfaire toutes vos envies : thé noir riche, maté revitalisant, camomille apaisante, méla...	
Chef Specials	
ITEM	PRICE
Berenjena	\$18.00
Oven-baked eggplant layered with spinach, provolone, parmesan, and ricotta. Served with a tomato cream sauce.	
Mezcla de Mar	\$18.00
Un mélange savoureux de moules, calamars, chair de crabe et poulpe repose sur un lit de roquette finement hachée, le tou...	
Camarones Salteados	\$18.00
Crevettes sautées agrémentées d'une sauce au vin blanc, épinards et champignons frais.	
Pez	\$33.00
Saumon norvégien cuit au four, nappé d'une sauce au vin et à l'orange selon votre envie, servi avec une purée de pommes...	
Pork Chop (12 oz)	\$34.00
Côte de porc grillée de 12 oz, garnie de champignons shitake et d'une sauce au vin masala, servie avec des légumes sauté...	
Costeleta (Chef Specials)	\$35.00
Faux-filet avec os grillé à la perfection, agrémenté d'une sauce chimichurri et accompagné de purée de pommes de terre.	
T-Bone Steak (16 oz)	\$35.00
Sur le gril, le T-bone de 16 oz est agrémenté d'une sauce riche aux champignons et oignons. Accompagné de purée de pomme...	
El Filet (Chef Specials)	\$46.00
Range grown filet mignon cooked on the grill, topped with red onion wine sauce, served with spinach mashed potatoes.	
Vacio Relleno	\$51.00
Flanchet de bœuf nourri à l'herbe, garni d'une généreuse couche de chimichurri, accompagné de patates douces rôties. Par...	
Lomo Relleno	\$51.00
Half slab Argentinian style filet mignon, stuffed with ham and chimichurri, served with portobello mushroom marsala. Ide...	
Bife Vesuvio	\$41.00
Prime Strip steak stuffed with spinach, Mar Del Plata cheese, and garlic topped with a white wine sauce. Served with Ves...	
Lomo (10 oz)	\$39.00
10 oz de filet mignon grillé, accompagné d'une sauce sauce au marsala et oignons rouges, servi avec une purée de pommes...	
Churrasco Argentino	\$36.00
Tranche de faux-filet d'Argentine grillée, accompagnée de pommes de terre Vesuvio.	
Bife Angosto	\$39.00
Steak de contre-filet grillé, accompagné de pommes de terre Vesuvio.	
Bife Ancho	\$39.00
Ribeye grillé accompagné de pommes de terre Vesuvio.	
Parrilla	
ITEM	PRICE

Asado de Tira	\$32.00
Short ribs, cooked on the grill served with salad and Vesuvio potatoes.	
Entrana	\$37.00
Outer skirt, cooked on the grill, served with salad, and Vesuvio potatoes.	
Vacio	\$37.00
Flap meat Vacio grillé, accompagné d'une salade fraîche et de pommes de terre Vesuvio.	
Churrasco (12 oz)	\$33.00
Un tendre steak de surlonge de 12 oz grillé à la perfection, accompagné d'une salade fraîche et de savoureuses pommes de...	
Medio Pollo al Limon	\$30.00
Demi-poulet grillé, mariné dans une sauce au citron et vin blanc, accompagné de pommes de terre Vesuvio et d'une salade...	
Pechuga de Pollo	\$29.00
Grilled chicken breast accompanied with vegetables, served with chimichurri.	
Parrillada Para Uno	\$36.00
Un généreux assortiment pour une personne comprenant des côtes courtes grillées, de la saucisse argentine, du ris de vea...	
Parrillada Para Dos (Parrilla)	\$51.00
Mixed grill for two grilled short ribs, flap meat, sausage, beef sweetbread, and black sausage. Served with salad (asad...	

Pastas

ITEM	PRICE
Tallarines	\$20.00
Tendres rubans de fettucine, accompagnés de votre choix entre une sauce tomate argentine maison ou une sauce crémeuse au...	
Ravioles	\$20.00
Served with meat or spinach filling. Served with choice of argentine tomato sauce or white wine cream sauce	
Noqui	\$20.00
Potato dumplings. Served with choice of argentine tomato sauce or white wine cream sauce	

Ensaladas

ITEM	PRICE
Ensalada Paisana	\$15.00
Mozzarella maison tendre légèrement sautée avec des épinards frais, poivron rouge rôti, ail savoureux, et une touche d'h...	
Ensalada Tango Sur	\$10.00
Une combinaison rafraîchissante de légumes verts croquants, de tomates juteuses et d'oignons tranchés finement.	
Ensalada Rusa (Ensaladas)	\$13.50
Russian salad, poached chicken breast, potatoes, carrots, and peas seasoned and tossed with mayonnaise.	
Ensalada de Tomate con Huevo	\$13.00
Sliced tomatoes served with onions, olives, oregano, and olive oil.	

Cocina

ITEM	PRICE
Milanesa a la Napolitana	\$28.00
Beef breaded then topped with baked ham, mozzarella, and tomato sauce. Served with potato and salad.	
Suprema a la Napolitana	\$28.00
Poirtrine de poulet panée, garnie de jambon cuit, mozzarella fondante et sauce tomate maison. Accompagne de pommes de ter...	
Milanesa a Caballo de Carne	\$28.00
Beef, breaded and topped with two fried eggs. Served with potato and salad.	
Milanesa a Caballo de Pollo	\$28.00
Poirtrine de poulet panée recouverte de deux œufs frits, accompagnée d'une salade fraîche et de pommes de terre.	

Desserts

ITEM	PRICE
Flan con Dulce de Leche	\$8.00

Picked for you

ITEM	PRICE
El Filet Range grown filet mignon cooked on the grill, topped with red onion wine sauce, served with spinach mashed potatoes.	\$46.00
Costeleta Bone-in rib eye cooked on the grill, topped with chimichurri and served with mashed potatoes.	\$35.00
Esparragos a la Parrilla Fines lances d'asperges grillées sur une flamme vive pour un goût délicatement fumé.	\$11.00
Chorizo (2pcs) Deux saucisses argentines maison grillées à la perfection.	\$11.00
Parrillada Para Dos Mixed grill for two grilled short ribs, flap meat, sausage, beef sweetbread, and black sausage. Served with salad (asad...	\$51.00