



**SANTO**

**BARDEPIZZAS**



# CS

# A

# Z

# F

# O

Seguindo com a tradição da pizza de Buenos Aires, pegamos aquele prato que tanto gostamos e temo-lhe dado **o nosso estilo**. Além do abundante queijo, da fainá e da fugazzetta recheada, trabalhamos nas massas com paixão. As fermentamos naturalmente com massa madre e cada pão é maturado durante 24 horas no frio.

**Se para nós a pizza é a rainha, as empanadas são as princesas** e para torná-las tão saborosas estudamos a cultura da empanada de todo o país, pegando elementos de cada província e misturá-los dentro de cada repulgue.



## PARA COMENÇAR

Ideal para compartilhar e acompanhar com qualquer um dos nossos choppes

**Prato de queijos da casa:** Provolone, queijo azul e queijo mussarela (acompanhados de azeitonas pretas, nozes e bruschettas de pão caseiro).

**Charcutaria da casa:** Presunto cru, linguiça calabresa de Tandil, chorizo colorado e presunto cozido (acompanhados de azeitonas pretas e bruschettas de pão caseiro).

**Batatas "Santo":** Batatas fritas com bacon crocante, queijo cheddar derretido, cebolinha verde e ovo.

**Fainá com queijo provolone gratinado.**

## TORTILHAS INCRÍVEIS

Tortilhas de 500 grs.

**Tortilha de batata:** batata frita, cebola salteada e ovo, decorada com um quenelle de aioli.

**Tortilha de batata com presunto cru e rúcula:** batata frita, cebola salteada e ovo, coroadada com rúcula e presunto cru.

# HAMBURGER

Se as nossas pizzas são ótimas, imagina os nossos hambúrgueres de carne (180 grs.) em pão caseiro acompanhado com batatas fritas.

**Yanqui:** queijo cheddar, bacon crocante, cebola caramelizada, ovo frito e molho para barbecue

**Santo Burger:** Queijo azul, bacon, alface, cebola caramelizada e tomate fresco.

**Clássico completo:** presunto cozido, queijo, alface, tomate e ovo frito

# TORTAS

De 350grs. acompanhado com mix de folhas verdes

**Calabaza confitada:** Com queijo mussarela e queijo parmesão gratinado.

**Espinaca y Queso Azul:** Espinafre, queijo azul, queijo cremoso, cebolas salteadas e queijo mussarela.

# SALADAS

Acompanhadas com de rodajas de pan casero

**Caesar com Frango:** Mix de folhas verdes, frango grelhado, croutons, queijo parmesão, bacon e molho Caesar.

**Ninfa:** Mix de folhas verdes, frango grelhado, queijo azul, tomates secos, ovo poché e mix de sementes.

**Isa:** Abacate, mix de folhas verdes, abóbora confitada, ovo poché, queijo parmesão e mix de sementes.

**SANTA  
PIZZA.**

**SANTA  
PIZZA.**

**SANTA  
PIZZA.**

**SANTA  
PIZZA.**

# PIZZAS

As nossas pizzas são uma homenagem à **melhor escola de pizzas do planeta: a de Buenos Aires**. É por isso que as fazemos no molde e as enchemos com mozzarella, mas combinamo-las com a magia das massas leves e saudáveis que fermentamos com a massa madre e maturadas ao frio por 24 horas. Além disso, utilizamos dois tipos diferentes de farinha e os melhores ingredientes : **amor, paixão e paciência**.

**Muzzarella:** Molho de tomate, mussarela, azeitonas e orégano.

**Clássica Cancha:** Molho de tomate natural, alho, manjeriço e orégano.  
- Não tem queijo, não peça.

**Muzzarella e Anchova:** Molho de tomate, queijo mussarela, anchovas, azeitonas e orégano.

**Napolitana:** Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate, azeitonas, alho e orégano.

**Super Napolitana:** Molho de tomate, mussarela, presunto cozido, pimentões assados, rodela de tomate, provolone, azeitonas, alho e salsa.

**Red Onion:** Molho de tomate, cebola roxa, queijo azul, mussarela e nozes.

**Jamón:** Molho de tomate, queijo mussarela, presunto cozido, azeitonas e orégano.

**Jamón y Morrónes:** Molho de tomate, mussarela, presunto cozido, pimentões assados, azeitonas e orégano.

**Provolone:** Molho de tomate, mussarela, queijo provolone, azeitonas e orégano.

**Provolone com Jamón:** Molho de tomate, mussarela, queijo provolone, presunto cozido, azeitonas e orégano.

**Queso Azul:** Molho de tomate, mussarela, queijo azul, azeitonas e orégano.

**Calabresa:** Molho de tomate, mussarela, linguiça tandilense, azeitonas e orégano.

**Capresse:** Molho de tomate, mussarela, rodela de tomate fresco, manjeriço, azeitonas.

**Tomates Secos e Rúcula:** Molho de tomate, mussarela, rúcula fresca, tomates secos, queijo parmesão, azeitonas e orégano.

**Mix de Cogumelos:** Mussarela, mix de cogumelos portobello e champignon, azeitonas e orégano.

**Cheddar e Panceta:** Molho de tomate, queijo mussarela, bacon defumado, cheddar derretido, molho barbecue e azeitonas.

**Cuatro Quesos:** Molho de tomate, mussarela, provolone, queijo parmesão, queijo azul, azeitonas e orégano.

**Jamón Crudo y Rúcula:** Molho de tomate, mussarela, presunto cru, queijo parmesão, rúcula fresca.

**Gran Santo:** Molho de tomate, mussarela, presunto cozido, cubos de provolone, ovo frito, azeitonas e orégano.

**Fugazzeta:** Queijo mussarela, cebolas em tiras, provolone, orégano e azeitonas.

**Fugazzeta "Santo":** Queijo mussarela, cebolas em tiras, provolone, bacon defumado, azeitonas e orégano.

**Fugazzeta recheada (2kg):** Recheio de mussarela e presunto cozido coberto com cebolas em tiras, provolone, azeitonas e orégano.

# P I Z Z A F O R E V E R

## FAINÁ

**Fainá Tradicional:** Farinha de grão-de-bico.

**Fainá com Mussarela:** Farinha de grão-de-bico, mussarela, orégano.

**Fainá com Mussarela e Cebolinha.**

**Fainá com queijo provolone gratinado.**

# EMPANADAS

A qualidade da nossa matéria-prima fala por si, mas o ingrediente mais importante é o tempo, cada empanada é feita como se fosse um prato único. Cozinhamos as carnes, a bondiola, o ossobuco e o roastbeef no forno entre 4 e 6 horas, para que tenham esse sabor incomparável.

## fritas ou ao forno

**Jamón y Queso:** Mistura de mussarelas suaves e presunto cozido natural.

**Carne cortada a cuchillo:** Roast beef assado lentamente por 4 horas com malbec, cebola, pimentão, ovo e cebolinha.

**Carne Picante:** Roast beef assado lentamente por 4 horas com malbec, cebola, pimentão, ovo e cebolinha, com o toque picante da casa.

**Bondiola de cerdo:** Bondiola assada lentamente por 4 horas com molho de mostarda e mel e integrada com cebola caramelizada.

**Espinaca y Queso Azul:** Espinafre, queijo azul, queijo cremoso e mussarela com cebolas salteadas.

**Mix de Hongos:** Queijo mussarela, mix de cogumelos salteados com creme e cebolinha.

**Calabaza y Parmesano:** Queijo mussarela, purê de abóbora confitada, queijo parmesão e orégano.

**Capresse:** Queijo mussarela, tomates frescos, tomates secos e manjeriço.

**Cuatro Quesos:** Queijo mussarela, queijo provolone, queijo parmesão e queijo azul.

**Queso y Verdeo:** Queijo mussarela com cebolinha.

**Humita:** Milho amarelo em grãos, cebolas, molho branco e noz-moscada.

**Pollo:** Frango, cebolas e pimentões assados.

**Jamón y Provolone:** Queijo mussarela, presunto cozido e queijo provolone.

**Osobuco braseado:** Osobuco braseado por 6 horas, com alho, cebola, pimentão e alecrim, integrado com cenoura caramelizada.

**Queso Azul y Jamón:** Queijo mussarela, queijo azul e presunto cozido.

# **SOBREMESAS**

**Panqueque de doce de leite com bola de sorvete americano - 2 unidades**

**Flan caseiro com doce de leite**

**As Empanadas Mágicas: 2 empanadas recheadas com doce de leite, banana e nozes, acompanhadas de molho de mirtilo**

**Tibio crumble de maçã com bola de sorvete americano**

# FRIAS

Linha Pepsi and Eco

**Agua Mineral**

**Agua Mineral com Gás**

**Água Saborizada - H2O**

**Refrigerante - Linha Pepsi**

**Súper Suco de Frutas - 650ml**

**Súper Limonada - 650ml**

**Súper Limonada com Hortelã e Gengibre**

**Vitamina de Banana**

## CERVEJAS

### DE CHOPE

**Quilmes Chopp - 350cc**

Cerveja de chope equilibrada e refrescante, com aroma e corpo balanceados.

**Patagonia Chopp - 300cc**

**Patagonia Pint - 500cc**

Cerveja de chope premium destacada por suas maltes caramelizadas, que conferem a característica cor avermelhada e aroma complexo.

### GARRAFAS E LATAS

**Corona Garrafa - 330 cc**

A cerveja mais fina com a melhor cevada maltada.

**Stella Artois Garrafa - 330 cc**

**Andes Negra Lata - 473 cc**

**Andes Origen Lata - 473 cc**

**Patagonia - Bohemian**

Pilsener / Ipa / Weisse lata - 473 cc

# APERITIVOS / COQUETÉIS

## SANTO ROSE

Gin, Triple Sec, Campari, guarnição de alecrim e pepino

## LUNFARDO

Vermute Rosso, Vermute Bianco, Campari, Amaretto, guarnição de rodela de toranja

## SANTO SPRITZ

Cynar, Aperol Spritz, Sidra, toque de soda, guarnição de toranja e hortelã

## ROSSO DE LA CASA

Vermute Rosso, Cynar, toque de soda, defumado com alecrim e laranja

## BIANCO DE LA CASA

Vermute Bianco, Campari, toque de soda, defumado com alecrim e limão

## AMERICANO

Vermute Extra Dry e Campari, toque de soda, defumado com alecrim e toranja

## CYNAR JULEP

Cynar, açúcar mascavo, menta, suco de toranja

## NEGRONI

Gin, Vermute Rosso, Campari

## MOJITO

Rum branco, soda, folhas de menta, açúcar, xarope, suco de lima

## GIN & TONIC LIMÃO/PEPINO

Gin, rodela de limão/pepino, água tônica

## BOULEVARDIER

Bourbon, Vermute Rosso, Campari

## PENICILLIN

Whisky escocês de malte puro, xarope de mel e gengibre, suco de limão espremido na hora

## OLD FASHIONED

Whisky de centeio, angostura amarga, açúcar, laranja

## FERNET COM COLA

Fernet Branca, Cola, Gelo e Limão.

## ABSOLUT COM LARANJA

# VINHOS TINTOS

## **LUIGI BOSCA MALBEC**

Vinícola Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza.

## **LA LINDA MALBEC**

Vinícola Luigi Bosca, Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.

## **DEL CARAJO MALBEC**

Finca Adelma. Valle de Tupungato, Mendoza.

## **TRUMPETER MALBEC**

Vinícola Rutini Wines. Tupungato. Mendoza.

## **CAFAYATE MALBEC**

Vinícola Etchart. Salta.

## **SANTA JULIA**

Vinícola Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.

## **SAINT FELICIEN MALBEC**

Vinícola Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza

## **QUINDE**

Finca Adelma. Valle de Tupungato, Mendoza.

# VINHOS BRANCOS

## **QUINDE**

Torrentés orgânico. Finca Adelma, Mendoza.

## **SACHA**

Sauvignon Blanc orgânico. Mendoza.

# **POR TAÇA**

**TAÇA DE VINHO**

**TAÇA DE MOSCATEL**

# DESAYUNOS & LANCHES

Café Lavazza

**01 • Clásico:** Infusión, fatias de pão caseiro de fermentação natural, geleia caseira de frutos vermelhos e queijo cremoso

**02 • Tradicional:** Infusión, dois croissants de manteiga

**03 • Proteico:** Infusión, fatias de pão caseiro de fermentação natural, ovos mexidos e queijo cremoso (opcional: bacon/abacate/queijo)

# PASTELARIA

Cookie Chocichip

Alfajor de massa sablée de amêndoas

Brownie Melba

Bolo de banana e nozes

Bolo de limão e mirtilos

Quadrado de crumble de maçã

Torta Bruce - de Chocolate

Torta Chaja

# PADARIA

Medialuna de Manteiga

Medialuna de Manteiga com presunto e queijo  
- 2 unidades

Torrada de presunto e queijo em pão caseiro  
de fermentação natural com um toque de  
manteiga

Avocado toast: abacate, queijo cremoso, ovo  
poché e mix de sementes

# CAFÉ

## Ristretto

15 ml de café

## Espresso

30 ml de café

## Lungo

Shot de espresso e 40 ml de água

## Americano

Shot de espresso e 90 ml de água

## Americano duplo

Duplo shot de espresso e 180 ml de água

## Cortado

Shot de espresso e 90 ml de leite

## Lágrima

## Macchiato

Shot de espresso com espuma de leite

## Capuccino

Shot de espresso com 150 ml de leite e 20 ml de espuma de leite

## Flat White

Duplo shot com 120 ml de leite

## Latte

Shot de espresso com 150 ml de leite

## Doble Espresso

## Mocca

## Caramel Macchiato

Shot de espresso com 150 ml de leite e caramelo

## Ice Latte

## Chá

## Chá com leite

## Chocolate Quente



**BEST  
PIZZA  
DEL  
BARRIO**