



SANTO

B A R D E P I Z Z A S



C

A

Z

F

O

Siguiendo la tradición pizzera de Buenos Aires, nosotros tomamos ese plato que tanto amamos y le dimos estilo propio. Además del abundante queso, la fainà, y la fugazzetta rellena, trabajamos con pasión en la masas. Las fermentamos naturalmente con masa madre y cada bollo lo maduramos durante 24 horas en frío.

Si para nosotros la pizza es la reina, las empanadas son las princesas y para que sean tan ricas estudiamos la cultura empanadera de todo el país tomando elementos de cada provincia para fusionarlos adentro de cada repulgue.



PARA EMPEZAR

Ideal para compartir y acompañes con cualquiera de nuestras birras tiradas

Plato de quesos de la casa: Provolone, queso azul y queso mozzarella (acompañados con olivas negras, nueces y bruschettas de pan casero) / 3 personas 22000

Fiambres de la casa: Jamón crudo, calabresa tandilense, chorizo colorado y jamon cocido (acompañados con olivas negras y bruschettas de pan casero) / 3 personas 19000

Papas Santo: Papas fritas con panceta crocante, queso cheddar fundido, cebolla de verde y huevo 8500

Fainá con queso provolone gratinado 3800

TORTILLAS TREMENDAS

Tortillas de 500 grs.

Tortilla de papa: papa frita, cebolla salteada y huevo, decorada con un quenelle de alioli 11000

Tortilla de papa con jamón crudo y rúcula: papa frita, cebolla salteada y huevo, coronada con rúcula y jamón crudo 14500

HAMBURGUESAS

Si nuestras pizzas son un caño, imagínate nuestras hamburguesas de carne de ternera -180 grs.- en pan casero acompañadas con papas fritas

Yanqui: Queso Cheddar, panceta crocante, cebollas caramelizadas, huevo frito y salsa barbacoa	15500
Santo Burguer: Queso azul, panceta, lechuga, cebolla caramelizada y tomate fresco	15000
Clásica completa: Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo frito	15100

TARTAS

De 350 grs. acompañadas con mix de hojas verdes

Calabaza confitada: Con queso muzzarella y queso parmesano gratinado	11900
Espinaca y Queso Azul: Espinaca, queso azul, queso crema, cebollas salteadas y queso muzzarella	13600

ENSALADAS

Acompañadas de rodajas de pan casero

Caesar con Pollo: Mix de hojas verdes, pollo grillado, croutones, queso parmesano, bacon y aderezo caesar	13800
Ninfa: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso azul, tomates secos, huevo poché y mix de semillas	13900
Isa: palta, mix de hojas verdes, calabaza confitada, huevo poché, queso parmesano y mix de semillas	15700

**SANTA
PIZZA.**

**SANTA
PIZZA.**

**SANTA
PIZZA.**

**SANTA
PIZZA.**

PIZZAS

Nuestras pizzas son el homenaje a la mejor escuela de pizzas del planeta, la de Buenos Aires. Por eso, las hacemos al molde y las llenamos de muzzarella, pero las combinamos con la magia de las masas livianas y saludables que fermentamos con masa madre y maduramos en frio por 24 horas. Ademas utilizamos dos tipos de harinas distintas y le ponemos los mejores ingredientes amor, pasión y paciencia.

	G	M	I
Muzzarella: Salsa de tomates, muzzarella, aceitunas y orégano.	18500	14500	8500
Clasica Cancha: Salsa de tomate natural, ajo albahaca y orégano. - No tiene queso no lo pidas -	15000	9000	6900
Muzzarella y anchoa: Salsa de tomates, queso muzzarella, anchoas, aceitunas y orégano.	26900	16200	10200
Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates, aceitunas, ajo y orégano.	20500	15700	9000
Súper Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, rodajas de tomates, provolone, aceitunas, ajo y perejil.	32000	24900	13900
Red onion: Salsa de tomates, cebolla morada, queso azul, queso muzzarella y nueces.	26000	19000	10400
Jamón: Salsa de tomates, queso muzzarella, jamón cocido, aceitunas y orégano.	23900	16500	9500
Jamón y Morrones: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, aceitunas y orégano.	28500	22000	11900
Provolone: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, aceitunas y orégano.	25500	18500	11300
Provolone con jamón: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, jamón cocido, aceitunas y orégano.	30500	21200	13600

	G	M	I
Queso Azul: Salsa de tomates, mozzarella, queso azul, aceitunas y orégano.	25500	17500	10200
Calabresa: Salsa de tomates, mozzarella, longaniza tandilense, aceitunas y orégano.	22500	16500	9900
Capresse: Salsa de tomates, mozzarella, rodajas de tomates frescos, albahaca, aceitunas.	21400	15800	9000
Tomate secos y Rúcula: Salsa de tomates, mozzarella, rúcula fresca, tomates secos, queso parmesano, aceitunas y orégano.	33000	26500	11800
Mix de Hongos: Mozzarella, mix de hongos portobello y champignon, aceitunas y orégano.	29900	20900	12500
Cheddar y Panceta: Salsa de tomates, queso mozzarella, panceta ahumada, cheddar fundido, salsa barbacoa y aceitunas.	30500	21500	13900
Cuatro Quesos: Salsa de tomates, mozzarella, provolone, queso parmesano, queso azul, aceitunas y orégano.	27900	21500	13800
Jamón Crudo y Rúcula: Salsa de tomates, mozzarella, jamón crudo, queso parmesano, rúcula fresca.	34000	26900	15500
Gran Santo: Salsa de tomates, mozzarella, jamón cocido, provolone en dados, huevo a la plancha, aceitunas y orégano.	28900	25800	13300
Fugazzeta: Queso mozzarella, cebollas en pluma, provolone, orégano y aceitunas.	25900	18500	9900
Fugazzeta "Santo": Queso mozzarella, cebollas en pluma, provolone, panceta ahumada, aceitunas y orégano.	28500	22000	13500
Fugazzeta rellena (2kg): Relleno de mozzarella y jamón cocido cubierto de cebollas en pluma, provolone, aceitunas y orégano.	26500	23000	

PIZZA FOR EVER

FAINÁ

Fainá Tradicional: Harina de garbanzo.	2500
Fainá con Muzzarella: Harina de garbanzo, muzzarella, orégano.	3600
Fainá con Muzzarella y Verdeo	3900
Fainá con queso provolone gratinado	4800

EMPANADAS

La calidad de nuestra materia prima habla por si sola pero el ingrediente más importante es el tiempo, cada empanada es elaborada como si fuera un plato único. Las carnes, la bondiola, el osobuco y el roastbeef las cocinamos al horno entre 4 y 6 horas por eso tienen un sabor incomparable.

fritas o
al horno

3600 precio

Jamón y Queso: Mix de muzzarellas suaves y jamón cocido natural.

Carne cortada a cuchillo: Roast beef braseado al horno por 4 horas con malbec, cebolla, morrón, huevo y cebolla de verdeo.

Carne Picante: Roast beef braseado al horno por 4 horas con malbec, cebolla, morrón, huevo y cebolla de verdeo, con el picante de la casa

Pollo: Pollo, cebollas y morrones asados.

Bondiola de cerdo: Bondiola braseada al horno durante 4hs con salsa de mostaza y miel e integrada con cebolla caramelizada.

Espinaca y Queso Azul: Espinaca, queso azul, queso crema y queso muzzarella con cebollas salteadas.

Mix de Hongos: Queso Muzzarella, mix de hongos salteados con crema y cebolla de verdeo.

Calabaza y Parmesano: Queso muzzarella, pure de calabaza confitada, queso parmesano y oregano.

Capresse: Queso Muzarella, tomates frescos, tomates secos y albahaca.

Cuatro Quesos: Queso muzzarella, queso provolone, queso parmesano y queso azul.

Queso y Verdeo: Queso muzzarella con cebolla de verdeo.

Humita: Choclo amarillo en granos, cebollas, salsa blanca y nuez moscada.

Jamón y Provolone: Queso Muzarella, jamón cocido y queso provolone.

Osobuco braseado: Osobuco braseado 6 hs, con ajo, cebolla, morrón y romero e integrado con zanahoria caramelizada.

Queso Azul y Jamón: Queso muzzarella, queso azul y jamón cocido.

POSTRES

Panqueque de dulce de leche mas bocha de helado americana -2 unidades	5500
Flan casero con dulce de leche	4900
The Magic empanadas: 2 empanadas rellenas con dulce de leche,banana y nuez, acompañadas de salsa de arándanos	5900
Tibio crumble de manzana más bocha de Helado americana	9900
Tibio brownie oreo mas bocha de helado americana	8500

BEBIDAS FRÍAS

Línea Pepsi y Eco

Agua Mineral	2900
Agua Mineral con Gas	2900
Agua Saborizada - H2O	4200
Gaseosa - Línea Pepsi	3900
Súper Exprimido - 650cc	5500
Súper Limonada - 650cc	3700
Súper Limonada con Menta y Jengibre	4100
Liculado de banana	5900

CERVEZAS

DE BARRIL

Quilmes Chopp - 350cc	4500
Cerveza tirada equilibrada y refrescante de aroma y cuerpo balanceado.	
Patagonia Chopp - 300cc	5500
Patagonia Pinta - 500cc	6900
Cerveza tirada premium destacada por sus maltas caramelo, que le otorga el característico color rojizo y aroma complejo.	

PORRONES Y LATAS

Corona Porrón - 330 cc	6500
La cerveza más fina con la mejor cebada malteada.	
Stella Artois Porrón - 330 cc	6300
Andes Negra lata - 473 cc	5500
Andes Origen lata - 473 cc	5900
Patagonia - Bohemian	5900
Pilsener / Ipa / Weisse lata -473 cc	

APERITIVOS / COCTELES

SANTO ROSE	6500
Gin, Triple Sec, Campari, garnish Romero y pepino	
LUNFARDO	6500
Vermuth Rosso, Vermuth Blanco, Campari, Amaretto, garnish rodaja de Pomelo	
SANTO SPRITZ	6500
Cynar, Aperol Spritz, Sidra, Golpe de Soda, garnich pomelo y menta	
ROSSO DE LA CASA	6500
Vermuth Rosso, Cynar, Golpe de Soda, Ahumado de romero y Naranja	
BIANCO DE LA CASA	6500
Vermuth Bianco, Campari, Golpe de soda, Ahumado de romero y limón	
AMERICANO	6500
Vermuth Extra Dr y Camparo, Golpe de soda, Ahumado romero y pomelo	
CYNAR JULEP	6500
Cynar, Azúcar morena, menta, zumo de pomelo	
NEGRONI	6500
Gin, Vermuth Rosso, Campari	
MOJITO	7500
White rum, soda, hojas de menta, azucar, syrup, jugo de lima	
GIN & TONIC LIMÓN/PEPINO	6500
Gin, rodajas de pepino, agua tónica	
BOULEVARDIER	7500
Bourbon, Vermuth Rosso, Campari	
PENICILLIN	7500
Whisky escocés de pura malta, jarabe de miel y jengibre, jugo de limón recién exprimido	
OLD FASHIONED	7500
Rye whisky, amargo angostura, azucar, orange juice	
FERNET CON COLA	6500
Fernet Branca, Cola, Hielo y Limón.	
ABSOLUT CON NARANJA	6500

VINOS TINTOS

LUIGI BOSCA MALBEC Bodega Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza.	24000
LA LINDA MALBEC Bodega Luigi Bosca Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.	18000
TRUMPETER MALBEC Bodega Rutini Wines Tupungato. Mendoza.	22000
CAFAYATE MALBEC Bodegas Etchart. Salta.	11000
SANTA JULIA EL BURRO MALBEC Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.	23000
SAINT FELICIEN MALBEC Bodega Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza	24000
QUINDE Finca Adelma. Valle de Tupungato, Mendoza.	14000

VINOS BLANCOS

SANTA JULIA OVEJA TORRONTES ORGANICO Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.	23000
SACHA Sauvignon Blanc orgánico. Mendoza.	18000

POR COPA

COPA DE VINO	6000
---------------------	------

DESAYUNOS & MERIENDA

Café Lavazza

01 • Clásico: Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, mermelada casera de frutos rojos y queso crema	6900
02 • Tradicional: : Infusión, dos medialunas de manteca	7000
03 • Proteico: : Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, huevos revueltos y queso crema	8500
(Opcional Bacon/Palta/Queso)	2200 c u

PASTELERÍA

Alfajor sablée de almendras	5500
Brownie Melba	7200
Budín de banana y nuez	4900
Budín de limón y arándanos	4500
Cuadrado Crumble de manzana	5200
Cheese cake de frutos rojos	9000
Torta Bruce -De Chocolate-	9900
Torta Chaja	9500

PANADERÍA

Medialuna de Manteca	1800
Medialuna de Manteca con jamon y queso -2 unidades	6500
Tostado de jamón y queso en pan casero de masa madre con un toque de manteca	9500
Avocado toast: palta queso crema, huevo poché y mix de semillas	8900

CAFETERÍA

Ristretto 15 ml de café	3100
Espresso 30 ml de café	3100
Lungo Shot de espresso y 40 ml de agua	3100
Americano Shot de espresso y 90 ml de agua	3100
Americano doble Doble shot y 180 ml de agua	3900
Cortado Shot de espresso y 90 grs de leche	3900
Lágrima	3900
Macchiato Shot de espresso mas espuma de leche	3900
Capuccino Shot de espresso mas 150 grs de leche mas 20 grs de espuma de leche	4500
Flat White Doble shot mas 120 grs de leche	4900
Latte Shot de espresso mas 150 grs de leche	4500
Doble Espresso	3900
Mocca	4500
Caramel Macchiato Shot de espresso mas 150 grs de leche y caramelo	4500
Ice Latte	5500
Té	2900
Té con leche	3500
Chocolate Caliente	5200



**BEST
PIZZA
DEL
BARRIO**