



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 **\$25.000**

Fiambres de la casa: Jamón crudo, calabresa tandilense, chorizo colorado y jamon cocido (acompañados con olivas negras y bruschettas de pan casero) / 3 personas **\$22.000**

Papas Santo: Papas fritas con panceta crocante, queso cheddar fundido, cebolla de verde y huevo **\$10.900**

TORTILLAS TREMENDAS

Tortillas de 500 grs.

Tortilla de papa: papa frita, cebolla salteada y huevo, decorada con un quenelle de alioli **\$12.900**

Tortilla de papa con jamón crudo y rúcula papa frita, cebolla salteada y huevo, coronada con rúcula y jamón crudo **\$16.900**

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 **\$19.900**

Santo Burguer: Queso azul, panceta, lechuga, cebolla caramelizada y tomate fresco **\$20.200**

Clásica completa: Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo frito **\$19.500**

TARTAS

De 350 grs. acompañadas con mix de hojas verdes

Calabaza confitada: Con queso muzzarella y queso parmesano gratinado **\$14.900**

Espinaca y Queso Azul: Espinaca, queso azul, queso crema, cebollas salteadas y queso muzzarella **\$18.900**

ENSALADAS

Acompañadas de rodajas de pan casero

Caesar con Pollo: Mix de hojas verdes, pollo grillado, croutones, queso parmesano, bacon y aderezo caesar **\$17.900**

Ninfa: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso azul, tomates secos, huevo poché y mix de semillas **\$17.500**

Isa: palta, mix de hojas verdes, calabaza confitada, huevo poché, queso parmesano y mix de semillas **\$19.900**

**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 comasa **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.	\$24.900	\$19.900	\$11.000
Clasica Cancha: Salsa de tomate natural, ajo albahaca y orégano. - No tiene queso no lo pidas -	\$19.000	\$13.900	\$9.000
Muzzarella y anchoa: Salsa de tomates, queso muzzarella, anchoas, aceitunas y orégano.	\$33.000	\$22.000	\$13.200
Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates, aceitunas, ajo y orégano.	\$27.900	\$22.900	\$11.900
Súper Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, rodajas de tomates, provolone, aceitunas, ajo y perejil.	\$39.900	\$32.500	\$17.200
Red onion: Salsa de tomates, cebolla morada, queso azul, queso muzzarella y nueces.	\$35.000	\$25.900	\$12.900
Jamón: Salsa de tomates, queso muzzarella, jamón cocido, aceitunas y orégano.	\$29.900	\$23.500	\$12.500
Jamón y Morrones: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, aceitunas y orégano.	\$36.900	\$29.900	\$17.900
Provolone: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, aceitunas y orégano.	\$32.900	\$24.000	\$15.500
Provolone con jamón: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, jamón cocido, aceitunas y orégano.	\$38.500	\$27.000	\$17.500

	G	M	I
Queso Azul: Salsa de tomates, mozzarella, queso azul, aceitunas y orégano.	\$33.200	\$24.000	\$13.500
Calabresa: Salsa de tomates, mozzarella, longaniza tandilense, aceitunas y orégano.	\$28.900	\$22.500	\$12.900
Capresse: Salsa de tomates, mozzarella, rodajas de tomates frescos, albahaca, aceitunas.	\$25.900	\$21.900	\$12.200
Tomate secos y Rúcula: Salsa de tomates, mozzarella, rúcula fresca, tomates secos, queso parmesano, aceitunas y orégano.	\$42.000	\$35.900	\$15.200
Mix de Hongos: Mozzarella, mix de hongos portobello y champignon, aceitunas y orégano.	\$38.500	\$28.900	\$18.900
Cheddar y Panceta: Salsa de tomates, queso mozzarella, panceta ahumada, cheddar fundido, salsa barbacoa y aceitunas.	\$39.900	\$28.500	\$17.200
Cuatro Quesos: Salsa de tomates, mozzarella, provolone, queso parmesano, queso azul, aceitunas y orégano.	\$36.900	\$27.500	\$18.500
Jamón Crudo y Rúcula: Salsa de tomates, mozzarella, jamón crudo, queso parmesano, rúcula fresca.	\$43.900	\$35.900	\$19.500
Gran Santo: Salsa de tomates, mozzarella, jamón cocido, provolone en dados, huevo a la plancha, aceitunas y orégano.	\$37.900	\$32.900	\$17.500
Fugazzeta: Queso mozzarella, cebollas en pluma, provolone, orégano y aceitunas.	\$34.900	\$24.000	\$12.900
Fugazzeta "Santo": Queso mozzarella, cebollas en pluma, provolone, panceta ahumada, aceitunas y orégano.	\$35.900	\$27.400	\$17.500
Fugazzeta rellena (2kg): Relleno de mozzarella y jamón cocido cubierto de cebollas en pluma, provolone, aceitunas y orégano.	\$37.900	\$29.000	

PIZZA FOREVER

FAINÁ

Fainá Tradicional: Harina de garbanzo.	\$3.100
Fainá con Muzzarella: Harina de garbanzo, muzzarella, orégano.	\$4.200
Fainá con Muzzarella y Verdeo	\$4.400
Fainá con queso provolone gratinado	\$5.900

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**

\$3.990 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

Pechuga de Pollo: Pechuga de 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 **\$7.200**

Flan casero con dulce de leche **\$5.900**

The Magic empanadas: 2 empanadas rellenas con dulce de leche, banana y nuez, acompañadas de salsa de arándanos **\$9.900**

Tibio crumble de manzana más bocha de helado americana **\$10.900**

Tibio Brownie Melba más bocha de helado **\$9.900**

BEBIDAS FRÍAS

Línea Pepsi y Eco

Agua Mineral	\$3.500
Agua Mineral con Gas	\$3.500
Agua Saborizada - H2O	\$5.500
Gaseosa - Línea Pepsi	\$4.600
Súper Exprimido	\$6.500
Súper Limonada	\$4.500
Súper Limonada con Menta y Jengibre	\$4.900
Liculado de banana	\$6.900

CERVEZAS

DE BARRIL

Quilmes Chopp - 350cc **\$5.900**

Cerveza tirada equilibrada y refrescante de aroma y cuerpo balanceado.

Patagonia Chopp - 300cc **\$6.500**

Patagonia Pinta - 500cc **\$8.900**

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 **\$9.900**

La cerveza más fina con la mejor cebada malteada.

Stella Artois Porrón - 330 cc **\$8.900**

APERITIVOS / COCTELES

SANTO ROSE	\$7.500
Gin, Triple Sec, Campari, garnish Romero y pepino	
LUNFARDO	\$7.500
Vermuth Rosso, Vermuth Blanco, Campari, Amaretto, garnish rodaja de Pomelo	
SANTO SPRITZ	\$7.500
Cynar, Aperol Spritz, Sidra, Golpe de Soda, garnich pomelo y menta	
ROSSO DE LA CASA	\$7.500
Vermuth Rosso, Cynar, Golpe de Soda, Ahumado de romero y Naranja	
BIANCO DE LA CASA	\$7.500
Vermuth Bianco, Campari, Golpe de soda, Ahumado de romero y limón	
AMERICANO	\$7.500
Vermuth Extra Dr y Camparo, Golpe de soda, Ahumado romero y pomelo	
CYNAR JULEP	\$7.500
Cynar, Azúcar morena, menta, zumo de pomelo	
NEGRONI	\$7.500
Gin, Vermuth Rosso, Campari	
MOJITO	\$8.900
White rum, soda, hojas de menta, azucar, syrup, jugo de lima	
GIN & TONIC LIMÓN/PEPINO	\$7.500
Gin, rodajas de pepino, agua tónica	
BOULEVARDIER	\$8.900
Bourbon, Vermuth Rosso, Campari	
PENICILLIN	\$8.900
Whisky escocés de pura malta, jarabe de miel y jengibre, jugo de limón recién exprimido	
OLD FASHIONED	\$8.900
Rye whisky, amargo angostura, azucar, orange juice	
FERNET CON COLA	\$7.500
Fernet Branca, Cola, Hielo y Limón.	
ABSOLUT CON NARANJA	\$7.500

VINOS TINTOS

LA LINDA MALBEC	\$18.000
Bodega Luigi Bosca Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.	
TRUMPETER MALBEC	\$22.000
Bodega Rutini Wines Tupungato. Mendoza.	
CAFAYATE MALBEC	\$11.000
Bodegas Etchart. Salta.	
SANTA JULIA EL BURRO MALBEC	\$23.000
Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.	
SAINT FELICIEN MALBEC	\$24.000
Bodega Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza	
QUINDE	\$14.000
Finca Adelma. Valle de Tupungato, Mendoza.	

VINOS BLANCOS

SANTA JULIA OVEJA TORRONTES ORGANICO	\$23.000
Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.	
SACHA	\$18.000
Sauvignon Blanc orgánico. Mendoza.	

POR COPA

COPA DE VINO	\$6.000
---------------------	----------------

DESAYUNOS & MERIENDA

Café Lavazza

- | | |
|--|--------------------|
| 01 • Clásico: Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, mermelada casera de frutos rojos y queso crema | \$8.500 |
| 02 • Tradicional: Infusión, dos medialunas de manteca | \$8.000 |
| 03 • Proteico: Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, huevos revueltos y queso crema | \$9.900 |
| (Opcional Bacon/Palta/Queso) | \$2.200 c/u |

PASTELERÍA

Alfajor sablée de almendras	\$5.500
Brownie Melba	\$7.200
Budín de banana y nuez	\$4.900
Budín de limón y arándanos	\$4.500
Cuadrado Crumble de manzana	\$5.200
Torta Chaja	\$9.500

PANADERÍA

Medialuna de Manteca	\$2.500
Medialuna de Manteca con jamon y queso -2 unidades	\$7.900
Tostado de jamón y queso en pan casero de masa madre con un toque de manteca	\$12.500
Avocado toast: palta queso crema, huevo poché y mix de semillas	\$8.900
Tostadas con queso crema y mermelada	\$9.900

CAFETERÍA

Ristretto 15 ml de café	\$3.900
Espresso 30 ml de café	\$3.900
Lungo Shot de espresso y 40 ml de agua	\$3.900
Americano Shot de espresso y 90 ml de agua	\$3.900
Americano doble Doble shot y 180 ml de agua	\$3.900
Cortado Shot de espresso y 90 grs de leche	\$4.900
Lágrima	\$4.500
Macchiato Shot de espresso mas espuma de leche	\$5.000
Capuccino Shot de espresso mas 150 grs de leche mas 20 grs de espuma de leche	\$5.200
Flat White Doble shot mas 120 grs de leche	\$5.900
Latte Shot de espresso mas 150 grs de leche	\$5.200
Doble Espresso	\$4.900
Mocca	\$5.500
Caramel Macchiato Shot de espresso mas 150 grs de leche y caramelo	\$5.500
Ice Latte	\$5.900
Té	\$3.200
Té con leche	\$4.200
Chocolate Caliente	\$5.900



**BEST
PIZZA
DEL
BARRIO**