



OS
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 muzzarella (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	\$13.900
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, imaginate 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	\$21.900
Santo Burger: Queso azul, panceta, lechuga, cebolla caramelizada y tomate fresco	\$22.200
Clásica completa: Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo frito	\$21.500

TARTAS

De 350 grs. acompañadas con mix de hojas verdes

Calabaza confitada: Con queso muzzarella y queso parmesano gratinado	\$16.500
Espinaca y Queso Azul: Espinaca, queso azul, queso crema, cebollas salteadas y queso muzzarella	\$19.900

ENSALADAS

Acompañadas de rodajas de pan casero

Caesar con Pollo: Mix de hojas verdes, pollo grillado, croutones, queso parmesano, bacon y aderezo caesar	\$19.500
Ninfa: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso azul, tomates secos, huevo poché y mix de semillas	\$19.200
Isa: palta, mix de hojas verdes, calabaza confitada, huevo poché, queso parmesano y mix de semillas	\$20.500

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.	\$26.900	\$21.900	\$12.500
Clasica Cancha: Salsa de tomate natural, ajo albahaca y orégano. - No tiene queso no lo pidas -	\$19.000	\$14.500	\$9.000
Muzzarella y anchoa: Salsa de tomates, queso muzzarella, anchoas, aceitunas y orégano.	\$35.000	\$24.000	\$14.500
Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates, aceitunas, ajo y orégano.	\$29.900	\$24.900	\$13.900
Súper Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, rodajas de tomates, provolone, aceitunas, ajo y perejil.	\$39.900	\$35.000	\$19.000
Red onion: Salsa de tomates, cebolla morada, queso azul, queso muzzarella y nueces.	\$36.500	\$28.500	\$14.500
Jamón: Salsa de tomates, queso muzzarella, jamón cocido, aceitunas y orégano.	\$32.500	\$25.500	\$13.700
Jamón y Morrones: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, aceitunas y orégano.	\$36.900	\$32.000	\$18.900
Provolone: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, aceitunas y orégano.	\$35.500	\$27.000	\$16.200
Provolone con jamón: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, jamón cocido, aceitunas y orégano.	\$39.900	\$29.000	\$19.200

	G	M	I
Queso Azul: Salsa de tomates, muzzarella, queso azul, aceitunas y orégano.	\$34.500	\$24.000	\$14.900
Calabresa: Salsa de tomates, muzzarella, longaniza tandilense, aceitunas y orégano.	\$30.900	\$22.500	\$14.300
Capresse: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates frescos, albahaca, aceitunas.	\$27.900	\$24.500	\$13.700
Tomate secos y Rúcula: Salsa de tomates, muzzarella, rúcula fresca, tomates secos, queso parmesano, aceitunas y orégano.	\$42.000	\$35.900	\$16.900
Mix de Hongos: Muzzarella, mix de hongos portobello y champignon, aceitunas y orégano.	\$38.500	\$30.900	\$20.500
Cheddar y Panceta: Salsa de tomates, queso muzzarella, panceta ahumada, cheddar fundido, salsa barbacoa y aceitunas.	\$39.900	\$30.500	\$19.000
Cuatro Quesos: Salsa de tomates, muzzarella, provolone, queso parmesano, queso azul, aceitunas y orégano.	\$36.900	\$29.900	\$19.900
Jamón Crudo y Rúcula: Salsa de tomates, muzzarella, jamón crudo, queso parmesano, rúcula fresca.	\$43.900	\$35.900	\$21.500
Gran Santo: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, provolone en dados, huevo a la plancha, aceitunas y orégano.	\$37.900	\$34.900	\$19.500
Fugazzeta: Queso muzzarella, cebollas en pluma, provolone, orégano y aceitunas.	\$37.300	\$26.500	\$14.000
Fugazzeta “Santo”: Queso muzzarella, cebollas en pluma, provolone, panceta ahumada, aceitunas y orégano.	\$36.900	\$29.200	\$18.700
Fugazzeta rellena (2kg): Relleno de muzzarella y jamón cocido cubierto de cebollas en pluma, provolone, aceitunas y orégano.	\$38.900	\$31.500	

PIZZA
FOREVER

FAINÁ

Fainá Tradicional: Harina de garbanzo.	\$3.500
Fainá con Muzzarella: Harina de garbanzo, muzzarella, orégano.	\$4.500
Fainá con Muzzarella y Verdeo	\$4.700
Fainá con queso provolone gratinado	\$6.900

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

\$4.100 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 Jamòn: Queso muzzarella, queso azul y jamón cocido.

POSTRES

Panqueque de dulce de leche mas bocha de helado americana -2 unidades **\$8.500**

Flan casero con dulce de leche **\$7.500**

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	\$3.900
Agua Mineral con Gas	\$3.900
Agua Saborizada - H2O	\$6.500
Gaseosa - Línea Pepsi	\$5.200
Súper Exprimido	\$7.900
Súper Limonada	\$5.500
Súper Limonada con Menta y Jengibre	\$5.900
Licuada de banana	\$7.500

CERVEZAS

DE BARRIL

Quilmes Chopp - 350cc	\$6.500
Cerveza tirada equilibrada y refrescante de aroma y cuerpo balanceado.	
Patagonia Chopp - 300cc	\$7.900
Patagonia Pinta - 500cc	\$9.900
Cerveza tirada premium destacada por sus maltas caramelo, que le otorga el caracteristico 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 **\$8.500**

Gin, Triple Sec, Campari, garnish Romero y pepino

LUNFARDO **\$8.500**

Vermuth Rosso, Vermuth Blanco, Campari, Amaretto, garnish rodaja de Pomelo

SANTO SPRITZ **\$8.500**

Cynar, Aperol Spritz, Sidra, Golpe de Soda, garnich pomelo y menta

ROSSO DE LA CASA **\$8.500**

Vermuth Rosso, Cynar, Golpe de Soda, Ahumado de romero y Naranja

BIANCO DE LA CASA **\$8.500**

Vermuth Bianco, Campari, Golpe de soda, Ahumado de romero y limón

AMERICANO **\$8.500**

Vermuth Extra Dr y Camparo, Golpe de soda, Ahumado romero y pomelo

CYNAR JULEP **\$8.500**

Cynar, Azúcar morena, menta, zumo de pomelo

NEGRONI **\$8.500**

Gin, Vermuth Rosso, Campari

MOJITO **\$10.900**

White rum, soda, hojas de menta, azucar, syrup, jugo de lima

GIN & TONIC LIMÓN/PEPINO **\$8.500**

Gin, rodajas de pepino, agua tónica

BOULEVARDIER **\$10.900**

Bourbon, Vermuth Rosso, Campari

PENICILLIN **\$10.900**

Whisky escocés de pura malta, jarabe de miel y jengibre, jugo de limón recién exprimido

OLD FASHIONED **\$10.900**

Rye whisky, amargo angostura, azucar,orange juice

FERNET CON COLA **\$8.500**

Fernet Branca, Cola, Hielo y Limón.

ABSOLUT CON NARANJA **\$8.500**

VINOS TINTOS

LA LINDA MALBEC Bodega Luigi Bosca Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$19.000
TRUMPETER MALBEC Bodega Rutini Wines Tupungato. Mendoza.	\$24.000
CAFAYATE MALBEC Bodegas Etchart. Salta.	\$12.500
SANTA JULIA EL BURRO MALBEC Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.	\$24.000
SAINT FELICIEN MALBEC Bodega Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza	\$25.000
QUINDE Finca Adelma. Valle de Tupungato, Mendoza.	\$14.900

VINOS BLANCOS

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

POR COPA

COPA DE VINO	\$6.900
---------------------	----------------

DESAYUNOS & MERIENDA

Café Lavazza

01 • Clásico: Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, mermelada casera de frutos rojos y queso crema	\$9.900
02 • Tradicional: Infusión, dos medialunas de manteca	\$10.900
03 • Proteico: Infusión, rodajas de pan casero de masa madre, huevos revueltos y queso crema	\$10.900
(Opcional Bacon/Palta/Queso)	\$3.200 c/u

PASTELERÍA

Alfajor sablée de almendras	\$7.500
Brownie Melba	\$7.900
Budín de banana y nuez	\$4.900
Budín de limón y arándanos	\$4.900
Cuadrado Crumble de manzana	\$9.500
Torta Chaja	\$9.500

PANADERÍA

Medialuna de Manteca	\$2.500
Medialuna de Manteca con jamon y queso -2 unidades	\$8.500
Tostado de jamón y queso en pan casero de masa madre con un toque de manteca	\$13.900
Avocado toast: palta queso crema, huevo poché y mix de semillas	\$12.900
Tostadas con queso crema y mermelada	\$11.900

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