SANTO

BAR DE PIZZAS

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.

SANTO

BAR DE PIZZAS

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 — **$27.500**

Fiambres de la casa: Jamón crudo, calabresa tandilense, chorizo colorado y jamon cocido (acompañados con olivas negras y bruschettas de pan casero) / 3 personas — **$28.900**

Papas Santo: Papas fritas con panceta crocante, queso cheddar fundido, cebolla de verde y huevo — **$15.500**

TORTILLAS TREMENDAS

Tortillas de 500 grs.

Tortilla de papa: papa frita, cebolla salteada y huevo, decorada con un quenelle de alioli — **$14.900**

Tortilla de papa con jamón crudo y rúcula: papa frita, cebolla salteada y huevo, coronada con rúcula y jamón crudo — **$19.900**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

HAMBURGUESAS

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

Yanqui: Queso Cheddar, panceta crocante, cebollas caramelizadas, huevo frito y salsa barbacoa **$23.900**

Santo Burguer: Quezo azul, panceta, lechuga, cebolla caramelizada y tomate fresco **$24.200**

Clásica completa: Jamón cocido, queso, lechuga, tomate y huevo frito **$23.500**

TARTAS

De 350 grs. acompañadas con mix de hojas verdes

Calabaza confitada: Con queso muzzarella y queso parmesano gratinado **$17.500**

Espinaca y Queso Azul: Espinaca, queso azul, queso crema, cebollas salteadas y queso muzzarella **$21.900**

ENSALADAS

Acompañadas de rodajas de pan casero

Caesar con Pollo: Mix de hojas verdes, pollo grillado, croutones, queso parmesano, bacon y aderezo caesar **$22.500**

Ninfa: Mix de hojas verdes, pollo grillé, queso azul, tomates secos, huevo poché y mix de semillas **$22.200**

Isa:palta, mix de hojas verdes, calabaza confitada, huevo poché, queso parmesano y mix de semillas **$22.500**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

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.	**$28.900**	**$24.000**	**$13.900**
Clasica Cancha: Salsa de tomate natural, ajo albahaca y orégano. - No tiene queso no lo pidas -	**$21.000**	**$16.500**	**$9.500**
Muzzarella y anchoa: Salsa de tomates, queso muzzarella, anchoas, aceitunas y orégano.	**$38.000**	**$26.400**	**$16.000**
Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates, aceitunas, ajo y orégano.	**$32.900**	**$27.500**	**$15.300**
Súper Napolitana: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, rodajas de tomates, provolone, aceitunas, ajo y perejil.	**$38.000**	**$33.900**	**$20.900**
Red onion: Salsa de tomates, cebolla morada, queso azul, queso muzzarella y nueces.	**$36.500**	**$30.500**	**$15.900**
Jamón: Salsa de tomates, queso muzzarella, jamón cocido, aceitunas y orégano.	**$32.500**	**$27.900**	**$15.100**
Jamón y Morrones: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, morrones asados, aceitunas y orégano.	**$39.900**	**$35.200**	**$20.800**
Provolone: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, aceitunas y orégano.	**$38.900**	**$29.900**	**$17.800**
Provolone con jamón: Salsa de tomates, muzzarella, queso provolone, jamón cocido, aceitunas y orégano.	**$43.900**	**$31.000**	**$21.200**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

	G	M	I
Queso Azul: Salsa de tomates, muzzarella, queso azul, aceitunas y orégano.	**$37.900**	**$26.400**	**$16.400**
Calabresa: Salsa de tomates, muzzarella, longaniza tandilense, aceitunas y orégano.	**$33.900**	**$24.900**	**$15.700**
Capresse: Salsa de tomates, muzzarella, rodajas de tomates frescos, albahaca, aceitunas.	**$30.900**	**$26.900**	**$15.100**
Tomate secos y Rúcula: Salsa de tomates, muzzarella, rúcula fresca, tomates secos, queso parmesano, aceitunas y orégano.	**$45.900**	**$39.000**	**$18.600**
Mix de Hongos: Muzzarella, mix de hongos portobello y champignon, aceitunas y orégano.	**$41.000**	**$33.900**	**$22.500**
Cheddar y Panceta: Salsa de tomates, queso muzzarella, panceta ahumada, cheddar fundido, salsa barbacoa y aceitunas.	**$43.900**	**$33.500**	**$20.900**
Cuatro Quesos: Salsa de tomates, muzzarella, provolone, queso parmesano, queso azul, aceitunas y orégano.	**$39.900**	**$33.400**	**$21.900**
Jamón Crudo y Rúcula: Salsa de tomates, muzzarella, jamón crudo, queso parmesano, rúcula fresca.	**$46.900**	**$39.000**	**$23.500**
Gran Santo: Salsa de tomates, muzzarella, jamón cocido, provolone en dados, huevo a la plancha, aceitunas y orégano.	**$40.900**	**$37.600**	**$21.500**
Fugazzeta: Queso muzzarella, cebollas en pluma, provolone, orégano y aceitunas.	**$39.900**	**$28.900**	**$15.400**
Fugazzeta “Santo”: Queso muzzarella, cebollas en pluma, provolone, panceta ahumada, aceitunas y orégano.	**$41.500**	**$32.000**	**$20.500**
Fugazzeta rellena (2kg): Relleno de muzzarella y jamón cocido cubierto de cebollas en pluma, provolone, aceitunas y orégano.	**$42.500**	**$34.000**	

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

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**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

EMPANADAS

La calidad de nuestra materia prima habla por si sola pero el ingrediente más importante es el tiempo, cada empanda 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 | **$4.500** 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 muzarella, 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 muzarella 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.

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

POSTRES

Panqueque de dulce de leche mas bocha de helado americana -2 unidades	**$9.900**
Flan casero con dulce de leche	**$8.500**
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	**$12.900**
Tibio Brownie Melba más bocha de helado	**$11.900**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

BEBIDAS FRÍAS

Línea Pepsi y Eco

Agua Mineral	**$4.200**
Agua Mineral con Gas	**$4.200**
Agua Saborizada - H2O	**$6.900**
Gaseosa - Línea Pepsi	**$5.500**
Súper Exprimido	**$7.900**
Súper Limonada	**$5.500**
Súper Limonada con Menta y Jengibre	**$5.900**
Licuado de banana	**$7.500**

CERVEZAS

DE BARRIL

Quilmes Chopp - 350cc — **$6.900**

Cerveza tirada equilibrada y resfrescante de aroma y cuerpo balanceado.

Patagonia Chopp - 300cc — **$8.900**

Patagonia Pinta - 500cc — **$10.900**

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 — **$9.200**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

APERITIVOS / COCTELES

SANTO ROSE — **$9.500**
Gin, Triple Sec, Campari, garnish Romero y pepino

LUNFARDO — **$9.500**
Vermuth Rosso, Vermuth Blanco, Campari, Amaretto, garnish rodaja de Pomelo

SANTO SPRITZ — **$9.500**
Cynar, Aperol Spritz, Sidra, Golpe de Soda, garnich pomelo y menta

ROSSO DE LA CASA — **$9.500**
Vermuth Rosso, Cynar, Golpe de Soda, Ahumado de romero y Naranja

BIANCO DE LA CASA — **$9.500**
Vermuth Bianco, Campari, Golpe de soda, Ahumado de romero y limón

AMERICANO — **$9.500**
Vermuth Extra Dr y Camparo, Golpe de soda, Ahumado romero y pomelo

CYNAR JULEP — **$9.500**
Cynar, Azúcar morena, menta, zumo de pomelo

NEGRONI — **$9.500**
Gin, Vermuth Rosso, Campari

MOJITO — **$10.900**
White rum, soda, hojas de menta, azucar, syrup, jugo de lima

GIN & TONIC LIMÓN/PEPINO — **$9.500**
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 — **$9.500**
Fernet Branca, Cola, Hielo y Limón.

ABSOLUT CON NARANJA — **$9.500**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

VINOS TINTOS

LA LINDA MALBEC — $19.000

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

TRUMPETER MALBEC — $24.000

Bodega Rutini Wines Tupungato. Mendoza.

CAFAYATE MALBEC — $12.500

Bodegas Etchart. Salta.

SANTA JULIA EL BURRO MALBEC — $24.000

Bodega Familia Zuccardi. Valle de Uco, Mendoza.

SAINT FELICIEN MALBEC — $25.000

Bodega Catena Zapata. Luján de Cuyo, Mendoza

QUINDE — $14.900

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 — $6.900

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

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**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

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
Cheesecake de frutos rojos	$10.500
Torta Bruce	$9.900
Torta Chaja	$9.500

PANADERÍA

Medialuna de Manteca	$2.500
Medialuna de Manteca con jamon y queso -2 unidades	$8.500
Croissant de jamón y queso	$9.500
Tostado de jamón y queso en pan casero de masa madre con un toque de manteca	$13.900
Avocado toast: palta queso crema, huevopoché y mix de semillas	$12.900
Tostadas con queso crema y mermelada	$11.900

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

CAFETERÍA

Ristretto **$4.200**
15 ml de café

Espresso **$4.200**
30 ml de café

Lungo **$4.500**
Shot de espresso y 40 ml de agua

Americano **$4.500**
Shot de espresso y 90 ml de agua

Americano doble **$4.500**
Doble shot y 180 ml de agua

Cortado **$5.400**
Shot de espresso y 90 grs de leche

Lágrima **$4.900**

Macchiato **$5.800**
Shot de espresso mas espuma de leche

Capuccino **$5.800**
Shot de espresso mas 150 grs de leche mas 20 grs de espuma de leche

Flat White **$6.500**
Doble shot mas 120 grs de leche

Latte **$5.800**
Shot de espresso mas 150 grs de leche

Doble Espresso **$5.400**

Mocca **$5.900**

Caramel Macchiato **$5.900**
Shot de espresso mas 150 grs de leche y caramelo

Ice Latte **$6.500**

Té **$3.500**

Té con leche **$4.700**

Chocolate Caliente **$6.500**

-ABONANDO EN EFECTIVO TENES UN 10% DE DESCUENTO-

SANTO

BAR DE PIZZAS

BEST PIZZA DEL BARRIO