

**Bienvenidos/as a**



**SANDOVAL**

RESTO BAR

 @sandoval.arg



www.sandoval.net.ar

 José Bonifacio 1595. Caballito

 RESERVAS AL: 11-3682-6533



# SANDOVAL

RESTO BAR

## MARCAS QUE NOS ACOMPAÑAN





**SANDOVAL**

RESTO BAR

## **MENÚ EJECUTIVO**

Incluye 1 bebida (agua ó gaseosa)

**MILANESA CON PAPAS  
RÚSTICAS**

**SUPREMA GRILLADA AL  
VERDEO**

**WRAP VEGANO CON  
PAPAS RÚSTICAS**

**CHEESEBURGER CON PAPAS  
RÚSTICAS**

**ENSALADA CAESAR**

**\$ 8.500**

**CON CAFÉ O POSTRE \$ 10.500**

**"CONSULTANOS POR EL PLATO DEL DÍA"**



# SANDOVAL

RESTO BAR

## ENTRADAS

### PINCHOS DE LANGOSTINOS

\$12.100

### BURRATA DE JAMÓN CRUDO Y RÚCULA

\$17.200

### VITTEL TONÉ DEL INSPECTOR BAEZ

Hecho a base de lomo

\$15.200

### PROVOLETA

\$10.200

### EMPANADA DE ASADO

\$3.500

### PROVOLETA IRENE

Tomates asados, jamón crudo, albahaca y una pizca de aceite de oliva

\$13.500

### EMPANADA DE MATAMBRE

\$2.900

### GAMBAS AL AJILLO

\$12.900

## TAPEOS

### PAPAS FRITAS

\$8.900

### PAPAS BRAVAS

\$10.500

### CHICKEN FINGERS ESTILO KFC

Pollo frito con rebozado crujiente

\$13.600

### TORTILLA ESPÓSITO

Rellena de jamón cocido y queso mozzarella

\$14.300

### PAPAS FRITAS CON CHEDDAR Y PANCETA

\$12.500

### PAPAS FRITAS A CABALLO

\$9.700

### TEQUEÑOS

\$10.500

### PAPAS FRITAS A LA PROVENZAL

\$9.100

### BASTONES DE MOZZARELLA

\$12.800

### RABAS A LA ROMANA

\$11.300

### TORTILLA SANDOVAL

Especial con cebolla y chorizo colorado

\$13.000



# SANDOVAL

RESTO BAR

## PLATOS

### MILANESA

Hecha con bife de chorizo.  
Acompañada de papas  
rústicas

**\$12.900**

### MILANESA A CABALLO

Hecha con bife de chorizo.  
Sale con dos huevos fritos.  
Acompañada de  
papas rústicas

**\$13.500**

### MILANESA A LA FUGAZZETA

Hecha con bife de chorizo.  
Acompañada de papas  
rústicas

**\$14.600**

### MILANESA A LOS 4 QUESOS

Hecha con de bife de chorizo.  
Sale con queso azul, queso  
danbo, queso sardo y queso  
mozzarella. Acompañada de  
papas rústicas

**\$15.300**

### BONDIOLA BRASEADA

Acompañada de puré  
de batatas

**\$14.900**

### ALBÓNDIGAS CON PURÉ

**\$12.500**

### ÑOQUIS CON MILANESA

Milanesa de bife de chorizo  
acompañada de ñoquis de  
calabaza con  
salsa rosa

**\$14.300**

### SUPREMA

Acompañada de papas  
rústicas

**\$12.900**

### SUPREMA NAPOLITANA

Acompañada de papas  
rústicas

**\$14.800**

### SUPREMA A LA SUIZA

Acompañada de papas  
rústicas

**\$14.300**

### SUPREMA GRILLADA AL VERDEO

Pollo grillé. Acompañadas de  
papas rústicas

**\$13.900**

### POLLO A LO GUIDO SULLER

Pollo deshuesado acompañado  
de papas rústicas

**\$11.200**

### RIBS CON SALSA BBQ

3 horas de cocción.  
Acompañados de papas  
rústicas

**\$16.900**

### LOMO A LA PIMIENTA

Acompañado de papas  
rústicas

**\$16.600**

### LOMO AL RICKY FORT

Sale con salsa roquefort.  
Acompañado de papas  
rústicas

**\$16.900**

### ASADO DE COSTILLA

3 horas de cocción.  
Acompañado de papas  
rústicas

**\$15.700**

### BIFE DE CHORIZO

Acompañado de papas  
rústicas

**\$15.800**

### TONY HAWK

"Exclusivo días viernes  
sábados y domingos"

Ojo de bife con hueso.  
Acompañado de papas  
rústicas

**\$23.600**

### MOLLEJAS AL VERDEO

Acompañada de papas  
cubo

**\$17.600**

## MENÚ INFANTIL

### CHIKEN FINGES ESTILO KFC

+ papas rústicas + 1 bebida (agua ó gaseosa)

**\$10.900**

### CHEESEBURGER

+ papas rústicas + 1 bebida (agua ó gaseosa)

**\$11.500**



# SANDOVAL

RESTO BAR

## PLATOS DE MAR

### SALMÓN ROSADO

A la plancha con verduras  
salteadas

**\$18.300**

### WOK DE LANGOSTINOS CON VEGETALES

**\$14.700**

### SALTEADO DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

**\$16.800**

## PASTAS

**SALSAS A ELECCIÓN:** Fileto / Mixta / Rosa / Blanca / Bologñesa

### ÑOQUIS DE CALABAZA

**\$12.500**

### SORRENTINOS CASERITOS DEL JUEZ FORTUNA

Selección de quesos  
y jamón

**\$16.900**

## ENSALADAS

### CAESAR

Mix de hojas verdes, pollo grillé,  
croustons, hebras de queso y salsa  
caesar

**\$11.300**

### POLLO

Chicken fingers, mix de hojas verdes,  
tomates asados, pickles de pepino,  
aderezo de mostaza y miel

**\$11.900**

### LANGOSTINOS

Rúcula, palta, tomate, cebolla roja,  
langostinos

**\$13.400**

### SALMÓN

Salmón rosado curado, lechuga,  
tomate, pepino, pimienta roja, cebolla  
roja, aceitunas negras, hebras de queso

**\$13.000**

## PIZZAS

Tamaño mediano

### MOZZARELLA

**\$13.600**

### FUGAZZETA

**\$14.200**

### NAPOLITANA

**\$11.800**

### 4 QUESOS

**\$15.500**

### PEPPERONI

**\$16.600**

### PAPA Y ROMERO

**\$13.900**

### PROVOLETA Y PANCETA

**\$16.600**

### RÚCULA Y JAMÓN CRUDO

**\$16.300**

### PIZZA SIN TACC

**\$14.500**



# SANDOVAL

RESTO BAR

## PLATOS PARA COMPARTIR

### MATAMBRE A LA PIZZA

2 horas de cocción **\$24.200**

### MATAMBRE A LA FUGAZZETA

2 horas de cocción **\$24.100**

### MATAMBRE AL ROQUEFORT

2 horas de cocción **\$24.500**

### VACÍO

3 horas de cocción **\$22.600**

### MEGAMILANESA BOMBITA

Milanesa de bife de chorizo, con mozzarella fundida, salsa de 1/4 de libra, cebolla crispy, doble huevo frito y verdeo

**\$22.000**

### MEGAMILANESA EXTERMINATOR

Milanesa de bife de chorizo, con mozzarella fundida, cheddar, salchichas asadas, cebolla crispy y verdeo

**\$23.100**

### ENTRAÑA

**\$24.500**

### OSOBUCO BRASEADO AL VINO TINTO

"Exclusivo días viernes  
sábados y domingos"

3 horas de cocción  
Acompañado con  
puré de papas **\$22.700**

## TABLAS

### TABLA CALIENTE ISIDORO

Bastones de mozzarella, papas rústicas con 2 huevos fritos, chicken fingers, tequeños, salchichas asadas

**\$20.600**

### TABLA DE MAR

Rabas, calamaretis, langostinos, salmón rosado, papas rústicas

**\$21.700**

### TABLA DE FIAMBRES

Jamón crudo, jamón cocido, pepperoni, queso danbo, lomito, queso azul

**\$24.700**

## GUARNICIONES

### PAPAS FRITAS

**\$8.900**

### PAPAS FRITAS A LA PROVENZAL

**\$9.100**

### ENSALADA MIXTA

**\$5.900**

### PURÉ DE PAPAS

**\$8.900**



# SANDOVAL

RESTO BAR

## HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas rústicas

### SANDOVAL

2 medallones de carne, cheddar, panceta, cebolla crispy y ali oli

**\$14.800**

### DOBLE CHEESEBURGUER

2 medallones de carne, cheddar y salsa cuarto de libra

**\$14.500**

### CHEESEBURGUER

1 medallón de carne, cheddar y salsa cuarto de libra

**\$10.900**

### MORALES

2 medallones de carne, queso azul, queso danbo, cebolla caramelizada, rúcula y aderezo mostaza y miel

**\$14.800**

### SALIO POR TALCAHUANO

3 medallones de carne, triple cheddar, triple panceta, huevo revuelto y salsa barbacoa

**\$15.900**

### VEGGIE LENTEJAS

1 medallón de lentejas, cebolla caramelizada, morrones asados, queso danbo, mix de hojas verdes, hummus

**\$13.500**

**ADICIONAL MEDALLÓN DE CARNE**

**\$2.900**

**ADICIONAL INGREDIENTE**

**\$2.300**

## SÁNDWICHES

Acompañados de papas rústicas

### PEPE ARGENTO

Milanesa de bife de chorizo, mozzarella, lomito ahumado, tomate, cebolla crispy y huevo frito

**\$14.900**

### BALBOA

Bondiola braseada, cebolla crispy, queso, panceta y barbacoa

**\$14.100**

### BEATRIX KIDDO

Vegetales asados, queso sardo, rúcula y hummus

**\$13.100**

### CAMPANELLA PHILLY

Lomo, cheddar, cebolla caramelizada y morrón asado

**\$14.100**

## WRAPS

Acompañados de papas rústicas

### PORK

Bondiola braseada, arroz gohan, panceta crocante, queso cheddar, barbacoa y cebolla crispy

**\$14.100**

### SPICY CHICKEN

Pollo especiado, arroz Gohan, Cebolla caramelizada, morrones asados, lomito ahumado, mozzarella y aderezo de mostaza y miel

**\$13.200**

### VEGANO

Arroz gohan, vegetales asados, hummus, tomates asados y cebolla caramelizada

**\$12.500**





# SANDOVAL

RESTO BAR

## POSTRES

TIRAMISÚ DE ALMENDRAS	\$5.600	FLAN CASERO MIXTO	\$5.100
BROWNIE CON HELADO	\$5.200	PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$5.600
BUDÍN DE CROISSANT	\$5.100	BOMBÓN SUIZO	\$5.200

## BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$2.400
SIFÓN DE SODA 650 cc	\$3.800
GASEOSA (LINEA COCA)	\$3.100
BEBIDA SABORIZADA	\$2.900

## CERVEZAS

PINTA ARTESANAL	\$5.000	MEDIA PINTA ARTESANAL	\$3.600
PINTA PATAGONIA / STELLA	\$5.500	MEDIA PINTA PATAGONIA / STELLA	\$3.900
RECARGA GROWLER 1L. ARTESANAL	\$12.500	RECARGA GROWLER 1L. PATAGONIA / STELLA	\$14.500



# SANDOVAL

RESTO BAR

## CÓCTELES TRADICIONALES

<b>FERNET BRANCA CON COCA</b>	<b>\$6.600</b>	<b>GIN TONIC HERÁCLITO</b>	<b>\$6.900</b>
CUBA LIBRE	\$6.300	Con Frutos rojos/Maracuyá	
<b>GARIBALDI</b>	<b>\$5.900</b>	<b>GIN TONIC BEEFEATER</b>	<b>\$8.800</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$5.900</b>	<b>GIN TONIC BEEFEATER</b>	<b>\$9.500</b>
<b>MOJITO</b> Con Frutos rojos/Maracuyá	<b>\$6.400</b>	Con Frutos rojos/Maracuyá	
<b>NEGRONI</b>	<b>\$5.900</b>	<b>GIN TONIC BEEFEATER PINK</b>	<b>\$8.800</b>
<b>ÁPEROL SPRITZ</b>	<b>\$6.100</b>	Con Frutos rojos	
<b>CYNAR JULEP</b>	<b>\$5.700</b>	<b>DAIKIRI FROZEN</b>	<b>\$6.900</b>
<b>CAIPIROSKA</b>	<b>\$6.100</b>	De Frutos rojos/Maracuyá	
<b>CAIPIROSKA</b> Con Frutos rojos/Maracuyá	<b>\$6.700</b>	<b>PENICILLI</b>	<b>\$8.800</b>
<b>GIN TONIC HERÁCLITO</b>	<b>\$6.600</b>	<b>TOM COLLINS</b>	<b>\$5.900</b>
		<b>BOULEVARDIER</b>	<b>\$9.200</b>
		<b>VERMOUTH LUNFA C/TÓNICA</b>	<b>\$6.600</b>
		<b>VERMOUTH LUNFA C/SODA</b>	<b>\$6.200</b>

## CÓCTELES DE AUTOR

### SPRITZ DEL PLATA

Áperol, pomelo, miel, espumante.

Maridaje: Ñoquis de calabaza

Sorrentinos caseros del Juez Fortuna.

**\$5.700**

### BRASA Y MALBEC

Ron dorado, frutos rojos, vino El Portillo Malbec.

Maridaje: Entraña / Vacío / Costilla de Asado

Bife de chorizo / Lomo al Ricky Fort / Lomo a la pimienta / Tony Hawk

**\$5.900**

### SANDOVAL

Gin Heráclito, Vermouth Lunfa, futos rojos, arándanos, pomelo.

**\$5.900**

### TENTACIÓN ROJA

Vino El Portillo Malbec, frutos rojos, arándanos

**\$6.300**

### "HAY QUE NEGARLO, BENJAMÍN"

Gin Heráclito, soda, arándanos

**\$6.300**

### "USTED DIJO PERPETUA"

Vino El Portillo Chardonnay, soda, pepino.

Maridaje: Salmón rosado a la plancha con verduras salteadas / Wok de langostinos con vegetales / Salteado de salmón y langostinos

**\$6.900**

## JARRAS

<b>JARRA DE CERVEZA ARTESANAL</b>	<b>\$11.800</b>	<b>JARRA DE GIN TÓNIC HERÁCLITO</b>	<b>\$16.100</b>
<b>JARRA DE CERVEZA PATAGONIA / STELLA</b>	<b>\$12.900</b>	<b>JARRA DE TINTO DE VERANO CON VERMUT AJENJO</b>	<b>\$14.100</b>
<b>JARRA DE FERNET BRANCA CON COCA</b>	<b>\$16.100</b>		



# SANDOVAL

RESTO BAR

## VINOS

	COPA /	BOTELLA
PORTILLO MALBEC	\$4.300	\$14.100
PORTILLO CHARDONNAY	\$4.600	\$15.200
PORTILLO CABERNET SUAVIGNON		\$14.100
CALLIA TARDÍO BLEND		\$11.300
KILLKA MALBEC		\$19.900
KILLKA CHARDONNAY		\$19.900
SALENTEIN RESERVA MALBEC		\$27.500
SALENTEIN RESERVA CABERNET SUAVIGNON		\$27.500
NUMINA CHARDONNAY		\$34.300
NUMINA PINOT NOIR		\$34.800

### MARIDAJES:

#### MALBEC:

Entraña / Vacío / Costilla de asado / Bife de chorizo / Tony Hawk / Lomo al Ricky Fort / Lomo a la pimienta / Ribs con salsa BBQ / Matambre de cerdo al roquefort / Matambre de cerdo a la fugazzeta / Matambre de cerdo a la pizza / Ñoquis de calabaza con salsa fileto o bologñesa / Sorrentinos del Juez Fortuna con salsa fileto o bologñesa.

#### CABERNET SUAVIGNON:

Bife de chorizo / Tony Hawk

#### CHARDONNAY:

Salmón rosado a la plancha con verduras salteadas / Wok de langostinos con vegetales / Salteado de salmón y langostinos / Tabla de mar / Tabla de fiambres / Ñoquis de calabaza con salsa blanca / Caseritos del Juez Fortuna con salsa blanca / Pollo a lo Guido Suller / Suprema grillada al verdeo.

#### PINOT NOIR:

Mollejas al verdeo.



# SANDOVAL

RESTO BAR

## CAFETERÍA, DESAYUNOS Y MERIENDAS

### COMBOS

1 CAFÉ CON LECHE + 2 MEDIALUNAS **\$4.300**

1 EXPRIMIDO DE NARANJA O JUGO  
+ 1 TOSTADO **\$8.500**

### DULCES Y TOSTADOS

ALFAJOR **\$1.900**

MEDIALUNA **\$900**

CONITO DE DULCE DE LECHE **\$1.900**

TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO **\$5.900**

TOSTADO SANDOVAL

Jamón, queso, huevo y honey mustard **\$6.600**

TOSTADO SANDOVAL VEGGIE

Tomate, queso, huevo y honey mustard **\$5.900**



# SANDOVAL

RESTO BAR

## CAFETERÍA

### DESAYUNOS Y MERIENDAS

TÉ	\$2.000
CAFÉ	\$2.700
CAFÉ DOBLE	\$3.400
CORTADO	\$2.700
CORTADO DOBLE	\$3.400
CAFÉ CON CREMA	\$2.900
CAFÉ JARRITO	\$3.000
LÁGRIMA	\$2.900
LÁGRIMA DOBLE	\$3.400
CAFÉ CON LECHE	\$3.400
SUBMARINO	\$3.400
CAPUCCINO	\$3.400

### EXPRIMIDOS, JUGOS Y LICUADOS

JUGO DE MARACUYÁ Y NARANJA	\$3.500
JUGO DE NARANJA, JENGIBRE Y MENTA	\$3.400
JUGO DE FRUTILLA Y NARANJA	\$3.500
LICUADOS Banana / Frutilla / Frutos rojos	\$3.700
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$3.700
JARRA DE LIMONADA	\$6.800
JARRA DE LIMONADA, JENGIBRE Y MENTA	\$7.300

## MOCKTAILS

LIMONADA DE MIEL, MENTA Y JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA DE MARACUYÁ	\$4.900
POMELADA	\$4.800
DESEO OSCURO (Naranja y Limón)	\$4.800
MOJITO VIRGEN (Agua c/gas + lima + menta)	\$5.500