

SANDOVAL

RESTO BAR



MENÚ EJECUTIVO

VÁLIDO DE LUNES A VIERNES DE 12 A 16 HS

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

POKE TARTAR

"Con bondiola desmenuzada arróz gohan, palta, cebolla morada, tomates cherry y salsa teryshaki"

\$14.000

CON CAFÉ O POSTRE \$ 16.000

"CONSULTANOS POR EL PLATO DEL DÍA"





ENTRADAS Y TAPEOS

PROVOLETA

\$15.200

EMPANADA DE MATAMBRE Con queso azul

\$3.900

PAPAS FRITAS

\$11.200

PAPAS FRITAS A CABALLO

\$12.500

TEQUEÑOS 6 Unidades

\$15.200

TORTILLA SANDOVAL

Especial con cebolla y chorizo colorado

\$17.200

PROVOLETA IRENE

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

\$16.500

EMPANADA DE LOMO

Con dips de criolla y chimichurri

\$3.900

PAPAS FRITAS CON CHEDDAR Y PANCETA

\$16.200

BASTONES DE MOZZARELLA

6 Unidades

\$15.900

RABAS A LA ROMANA

Con dip de ali oli

\$19.500

EMPANADA DE ASADO

Con dips de criolla y chimichurri

\$3.900

PAPAS BRAVAS

Con salsa jalapeño

\$12.700

PAPAS FRITAS A LA PROVENZAL

\$11.900

CHICKEN FINGERS

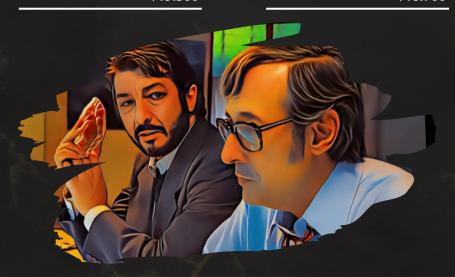
Pollo frito con rebozado crujiente

\$16.300

TORTILLA ESPÓSITO

Rellena de jamón cocido y queso mozzarella

\$18.700





SUGERENCIAS DE SANDOVAL

ASADO DE COSTILLA

3 horas de cocción. Acompañado de papas rústicas. Con dips de criolla y chimichurri

\$21.500

BONDIOLA BRASEADA

Acompañada de puré de batatas

\$21.200

NOQUIS CON MILANESA

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

\$19.600

VACÍO AL HORNO

3 horas de cocción. Acompañado de papas rústicas. Con dips de criolla y chimichurri

\$21.900

ENTRAÑA

Acompañado de papas rústicas. Con dips de criolla y chimichurri

\$23.800

RIBS A LA BARBACOA

3 horas de cocción. Acompañados de papas rústicas

\$22.700

LOMO A LA PIMIENTA

Acompañado de papas rústicas

\$22.000

MATAMBRE DE CERDO AL ROQUEFORT

2 horas de cocción. Acompañado de papas rústicas \$24.800





PASIONES DE SANDOVAL

MILANESA

100% bife de chorizo. Acompañada de papas rústicas

\$17.400

MILANESA A LOS 4 QUESOS

100% bife de chorizo. Acompañada de queso azul, queso danbo, queso sardo y queso mozzarella. Acompañada de papas rústicas

\$19.800

SUPREMA A LA SUIZA

Acompañada de papas rústicas

\$19.000

BIFE DE CHORIZO

Acompañado de papas rústicas. Con dips de criolla y chimichurri

\$22.600

MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA

2 horas de cocción. Acompañado de papas rústicas

\$24,400

MILANESA A CABALLO

100% bife de chorizo. Acompañada con dos huevos fritos y papas rústicas

\$17.900

SUPREMA

Acompañada de papas rústicas

\$17.400

POLLO GRILLADO AL VERDEO

Pollo grillé. Acompañadas de papas rústicas

\$18.900

MOLLEJAS AL VERDEO

Acompañada de papas

\$23.100

MATAMBRE DE CERDO A LA FUGAZZETA

2 horas de cocción. Acompañado de papas rústicas

\$24.900

MILANESA A LA FUGAZZETA

100% bife de chorizo. Acompañada de papas rústicas

\$19.400

SUPREMA NAPOLITANA

Acompañada de papas rústicas

\$19.600

POLLO A LO GUIDO SULLER

Pollo deshuesado acompañado de papas rústicas

\$16.400

POKE TARTAR

Con Bondiola desmenuzada, arroz gohan, palta, cebolla morada, tomates cherry y salsa teryshaki

\$17.400

LOMO AL RICKY FORT

Con salsa roquefort. Acompañado de papas rústicas

\$22,200

EL TIPO PUEDE CAMBIAR DE TODO:

de cara, de casa, de familia, de novia, de religión, de Dios. Pero hay una cosa que no puede cambiar,

NO PUEDE CAMBIAR DE

SANDOVAL



PLATOS DE MAR

SALMÓN ROSADO

A la plancha con verduras salteadas \$22.700

WOK DE LANGOSTINOS CON VEGETALES

\$19.000

SALTEADO DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

\$23.400

PASTAS

SALSAS A ELECCIÓN: Fileto / Mixta / Rosa / Blanca / Boloñesa

NOQUIS DE CALABAZA

\$15.700

SORRENTINOS CASERITOS DEL JUEZ FORTUNA

Selección de quesos y jamón

\$19.700

ENSALADAS

CAESAR

Mix de hojas verdes, pollo grillé, croutons, hebras de queso y salsa caesar \$15.200

POLLO

Chicken fingers, mix de hojas verdes, tomates asados, pickles de pepino, aderezo de mostaza y miel \$15.600

LANGOSTINOS

Rúcula, palta, tomate, cebolla roja, langostinos \$16.300

SALMÓN

Salmón rosado curado, lechuga, tomate, pepino, pimiento rojo, cebolla roja, aceitunas negras, hebras de queso **\$17.400**

PIZZAS

Tamaño mediano

MOZZARELLA	\$15.200
FUGAZZETA	\$16.800
NAPOLITANA	<mark>\$16</mark> .800
4 QUESOS	\$19.900
PEPPERONI	\$19.900
PAPA Y ROMERO	\$19.900
PROVOLETA Y PANCETA	\$19.900
RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	

SIN TACC

TARTA CON ENSALADA

\$17.200

PIZZA DE MOZZARELLA

\$18.000



PARA COMPARTIR

MEGAMILANESA BOMBITA

100% bife de chorizo, con mozzarella fundida, salsa de 1/4 de libra, cebolla crispy, doble huevo frito y verdeo, acompañado de papas rústicas

\$37.000

TABLA CALIENTE ISIDORO

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

\$36.000

OSOBUCO BRASEADO AL VINO TINTO

3 horas de cocción, acompañado de puré de papas. (EXCLUSIVO DÍAS VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS)

\$33.200

MEGAMILANESA EXTERMINATOR

100% bife de chorizo, con mozzarella fundida, cheddar, salchichas asadas, cebolla crispy y verdeo, acompañado de papas rústicas

\$38.000

TABLA DE FIAMBRES

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

\$35.000

MENÚ INFANTIL

CHICKEN FINGERS ESTILO KFC

+ papas rústicas + 1 bebida (agua ó gaseosa)

\$14.900

CHEESEBURGER

+ papas rústicas + 1 bebida (agua ó gaseosa)

\$14.900



HAMBURGUESAS

Acompañadas de papas rústicas

SANDOVAL

2 medallones de carne, cheddar, panceta, cebolla crispy y alioli \$18.900

MORALES

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

\$18.900

CHEESEBURGUER

1 medallón de carne, cheddar y salsa cuarto de libra

\$14.600

SALIO POR TALCAHUANO

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

\$19.900

DOBLE CHEESEBURGUER

2 medallones de carne, cheddar y salsa cuarto de libra

\$18.300

VEGGIE LENTEJAS

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

\$16.700

ADICIONAL MEDALLÓN DE CARNE

\$3.900

ADICIONAL INGREDIENTE

\$2,700

SÁNDWICHES

Acompañados de papas rústicas

PEPE ARGENTO

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

\$18.800

BALBOA

Bondiola braseada, cebolla crispy, queso, panceta y barbacoa



\$18.300

BEATRIX KIDDO

Vegetales asados, queso sardo, rúcula y hummus

\$16,700

CAMPANELLA PHILLY

Lomo, cheddar, cebolla caramelizada y morrón asado

\$17.900

WRAPS

Acompañados de papas rústicas

PORK

Bondiola braseada, arroz gohan, panceta crocante, queso cheddar, barbacoa y cebolla crispy \$17.800

SPICY CHICKEN

Pollo especiado, arroz Gohan, Cebolla caramelizada, morrones asados, lomito ahumado, mozzarella y aderezo de mostaza y miel \$17.800

VEGANO

Arroz gohan, vegetales asados, hummus, tomates asados y cebolla caramelizada \$15.300



POSTRES

TIRAMISÚ DE ALMENDRAS	\$7.500	FLAN CASERO MIXTO	\$7.500
BROWNIE CON HELADO	\$6.900	PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE	\$7.500
BUDÍN DE CROISSANT CON FRUTOS Y CHOCOLATE	\$7.500	BOMBÓN SUIZO	\$6.900

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$2.900
SIFÓN DE SODA 650 cc	\$4.100
GASEOSA (LINEA COCA)	\$3.600
BEBIDA SABORIZADA	\$3.400

CERVEZAS

PINTA ARTESANAL	\$5.800	MEDIA PINTA ARTESANAL	\$3.800
PINTA PATAGONIA / STELLA	\$6.200	MEDIA PINTA PATAGONIA / STELLA	\$3.900
CORONA SIN ALCOHOL	\$4.500		
RECARGA GROWLER 1L. ARTESANAL	\$15.300	RECARGA GROWLER 1L. PATAGONIA / STELLA	\$16.500



CÓCTELES TRADICIONALES

FERNET BRANCA CON COCA	\$7.500
CUBA LIBRE	\$7.000
GARIBALDI	\$6.500
мојіто	\$6.500
MOJITO Con Frutos rojos/Maracuyá	\$7.100
NEGRONI	\$6.500
ÁPEROL SPRITZ	\$6.700
CYNAR JULEP	\$6.000
CAIPIROSKA SERNOVA	\$6.700
CAIPIROSKA SERNOVA	
Con Frutos rojos/Maracuyá	\$7.400
GIN TONIC HERÁCLITO	\$7.500
GIN TONIC HERÁCLITO Con Frutos rojos/Maracuyá	\$7.900
Coll Flutos Tojos/Maracuya	Ψ7.900

GIN TONIC BEEFEATER	\$9.600
GIN TONIC BEEFEATER	
Con Frutos rojos/Maracuyá	\$10.400
GIN TONIC BEEFEATER PINK	\$9.600
DAIKIRI FROZEN	self is
De Frutos rojos/Maracuyá	\$7.600
PENICILLI	\$9.500
TOM COLLINS	\$6.500
BOULEVARDIER	\$10.000
VERMOUTH LUNFA C/TÓNICA	\$7.300
VERMOUTH LUNFA C/SODA	\$6.900
WHISKY JW RED LABEL	\$9.500

CÓCTELES DE AUTOR

SPRITZ DEL PLATA

Áperol, pomelo, miel, espumante.

Maridaje: Ñoquis de calabaza Sorrentinos caseros del Juez Fortuna.

\$6.300

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

\$6.600

SANDOVAL

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

\$6.600

TENTACIÓN ROJA

Vino El Portillo Malbec, frutos rojos, arándanos

\$6.900

"HAY QUE NEGARLO, BENJAMÍN"

Gin Heráclito, soda, arándanos

\$6.900

"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 Tabla de mar

\$7.600

JARRAS

JARRA DE CERVEZA ARTESANAL	\$15.300	
JARRA DE CERVEZA PATAGONIA / STELLA	\$16.500	
JARRA DE FERNET BRANCA CON COCA	\$18.200	

JARRA DE GIN TÓNIC HERÁCLITO	\$18.200
J <mark>ARRA</mark> DE TINTO DE VERANO CON VERMUT AJENJO	\$16.500
JARRA DE CAM <mark>P</mark> ARI	\$17.400



VINOS

	COPA /	BOTELLA
PORTILLO MALBEC	\$4.300	\$14.100
PORTILLO CHARDONNAY	\$4.600	\$15.200
PORTILLO CABERNET SUAVIGNON		\$14.100
CALLIA TARDÍO BLEND	D	\$11.300
KILLKA MALBEC		\$17.000
SALENTEIN RESERVA MALBEC		\$21.000
SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY	make /	\$21.000
SALENTEIN RESERVA CABERNET SUAVIGNON		\$21.000
ESPUMANTE CHANDON EXTRA BRUT 750ml		\$25.500

MARIDAJES:

MALBEC:

Entraña / Vacío / Costilla de asado / Bife de chorizo / Lomo al Ricky Fort / Lomo a la pimienta / Ribs a la 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

CHARDONNAY:

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





CAFETERÍA, DESAYUNOS Y MERIENDAS

COMBOS

1 CAFÉ CON LECHE + 2 MEDIALUNAS	\$5.100
1 EXPRIMIDO DE NARANJA O JUGO	M
+ 1 TOSTADO	\$9.800

DULCES Y TOSTADOS

MEDIALUNA	\$1.300	Jamón, queso, huevo y honey mustard \$7.600	
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	\$6.900	TOSTADO SANDOVAL VEGGIE Tomate, queso, huevo y honey mustard \$6.600	





CAFETERÍA

DESAYUNOS Y MERIENDAS

TÉ	\$2.300
CAFÉ	\$3.000
CAFÉ DOBLE	\$3.700
CORTADO	\$3.000
CORTADO DOBLE	\$3.700
CAFÉ CON CREMA	\$3.300
CAFÉ JARRITO	\$3.300
LÁGRIMA	\$3.200
LÁGRIMA DOBLE	\$3.700
CAFÉ CON LECHE	\$3.900
SUBMARINO	\$3.800
CAPUCCINO	\$3.700

EXPRIMIDOS, JUGOS Y LICUADOS

\$3.800
\$3.700
\$3.800
\$4.100
\$4.100
\$7.000
\$7.500

MOCKTAILS

LIMONADA DE MIEL, MENTA Y JENGIBRE	\$5.400
LIMONADA DE MARACUYÁ	\$5.400
POMELADA	\$5.300
DESEO OSCURO (Naranja y Limón)	\$5.300
MOJITO VIRGEN (Agua c/gas + lima + menta)	\$6.000



MARCAS QUE NOS ACOMPAÑAN





















HORARIOS

Domingos, Lunes y Martes de 11 a 00 hs Miercoles y Jueves de 11 a 01 hs. Viernes y Sábados de 11 a 02 hs

FESTEJÁ TU CUMPLE CON NOSOTROS

ESCANEÁ PARA MAS INFO



- ♥ José Bonifacio 1595. Caballito © RESERVAS AL: 11-3682-6533