

PARA COMPARTIR

Quesadillas de Pollo estilo Maestranza \$ 6.500
Tortillas de trigo rellenas de pimentones, cebolla, queso mozzarella fundido y pechuga de pollo. Acompañadas de guacamoles de la casa y salsa pico de gallo.

Quesadillas de camarón estilo Maestranza \$ 7.900
Tortillas de trigo rellenas de pimentones, cebolla, queso mozzarella fundido y camarones ecuatorianos. Acompañadas de guacamoles de la casa y salsa pico de gallo.

Quesadillas Veggie estilo Maestranza \$ 6.800
Tortillas de trigo rellenas de pimentones, cebolla, champiñón parís, zucchini y queso mozzarella fundido. Acompañadas de guacamoles de la casa y salsa pico de gallo.

Papas Maestro Clásica (2 a 3 pers.) \$ 5.900
Nuestras espectaculares papas caseras bañadas con salsa Cheddar, crema ácida, ciboulette y tocino crunchy.

Papas Maestro con Carnitas (2 a 3 pers.) \$ 7.500
Papas Maestranza caseras con salsa Cheddar y carmitas BBQ.

El Costillar BBQ del Maestro \$ 14.800
Espectacular costillar de cerdo entero, cocción lenta con nuestra original salsa BBQ de la casa.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CHEF \$ 7.200

Combinación de verduras de estación en cubitos, sobre cama de lechugas marinadas delicadamente en aceite de oliva al merquén acompañado de dressing palta limón sutil.

Agrégalos camarones por \$ 2.000

LA SALOMÓNICA \$ 7.900

Salmón ahumado recostado sobre quinoa bicolor, hojitas de cilantro, tomatitos Cherry, cebolla morada, tapado con un delicado dressing de crema ácida al eneldo.

CÉSAR TRADICIONAL \$ 6.200

Lechuga costina, parmesano, salsa César original y crutones.

Con Pollo \$ 7.200 / Con Camarón \$ 7.900



CHICKEN MALIBÚ \$ 7.900

Mix de lechugas, pimentón rojo y verde, tomatitos cherry, aceitunas negras, choco, gajos de naranja, cubos de palta, coronamos con pollo bengalí y vinagreta balsámica.

#ToyRica \$ 7.800

Burger vegetariana de granos integrales, bulgur y betarraga, sobre rúcula y salsita de mostaza-miel, terminamos con palta y más salsita.

100% Maestra Vegana \$ 9.500

Nuestra versión vegana de la Maestra Clásica, 100% de proteína vegetal, sin GMO, sin gluten, sin soya. Acompañada de queso vegano sabor cheddar, mayo vegana, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y pan vegano sin gluten.

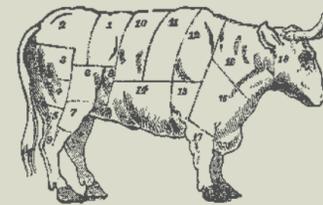
Skinny Burger \$ 8.300

Clásica vegetariana Maestranza (vegetales, porotito negro, quínoa y nueces), sobre mix de verdes, queso mozzarella y tomate en rodajas, ahora con palta y salsa tzatziki!



SI DESEAS PUEDES CAMBIAR EL PAN BRIOCHE POR PAN SIN GLUTEN SUMÁNDOLE \$ 900

SANDWICHES



Old Barbaroja \$ 8.900
Nuestro costillar de cerdo 100% orgánico de cocción lenta con salsa BBQ, lechuga rizada, ensaladilla criolla con palta fileteada, servido en pan Ciabatta receta propia.

Bluu Pig \$ 8.500
Tiernos cortes de malaya de cerdo a la plancha, sobre mix de verdes baby y coleslaw, bañado con salsa de puerros y queso azul, todo en pan Baguette de la casa. Acompañado de salsa Maestranza.

Hasta el Fin del Mundo \$ 8.900
Merluza Austral tempura-cerveza, ensaladilla chilena, lechuga rizada, salsa tártara de la casa, servido en pan Sésamo Nigella. Se acompaña con salsita tártara.

Por la Rechicken \$ 7.900
Trutro de pollo deshuesado crispy, salsa BBQ sriracha, queso cheddar, pepinillos, coleslaw, todo esto en pan brioche de la casa. Acompañado de salsa Maestranza.

Camarón Philadelphia \$ 8.200
Espectacular combinación de camarones en queso philadelphia, cebolla caramelizada, lechuga y tomatitos. Servido en pan Pita y gratinado con queso mozzarella.

La Mechada del Maestro \$ 8.500
Mechada de res, cocción de 12 horas, coronado con ensaladilla criolla en pan Francés.

ELIGE ENTRE PAPAS FRITAS MAESTRANZA O MINI CÉSAR

- LAS CARNES DE LA MAESTRANZA PROVIENEN DE GANADO QUE PASTA LIBREMENTE. CRIADOS DE UNA MANERA HUMANA Y RESPONSABLE. LIBRE DE HORMONAS Y ANTIBIÓTICOS.
- TODAS NUESTRAS BURGERS VIENEN EN PAN BRIOCHE RECETA MAESTRANZA.

BURGERS



Top Bluu Burger \$ 8.700
Burger Maestranza 150 grs., queso mozzarella, coronamos con muucho queso azul, en mezcla especial y cebolla caramelizada al vino tinto. Incluye papas.

Mon Amour 3.0 \$ 8.500
Burger Maestranza, salsa de champiñones París y ahora con doble porción de Roquefort y Philadelphia servido sobre la salsa. ¡Uhhh lalá... todo sobre rúcula!

La Maestra Clásica \$ 8.900
Burger Maestranza, queso Cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, lechuga rizada y tomate en rodajas.

La Huevona 3.0 \$ 8.600
Burger Maestranza, rúcula, queso Cheddar. Papitas hilo y sobre esto huevo a la plancha con sal Maldon.

La Chorriá Clásica \$ 8.900
Esta soberbia, incluye Burger Maestranza, cebolla caramelizada, pepinillos, pan brioche. Chorriá de abundante salsa de queso cheddar y coronada con tocino crunch, una tentación realmente soberbia para cualquiera.

¡GRAN SORPRESA: TERMINADA EN LA MESA!

La Maestra Sexy 3.0 \$ 8.700
Ahora me saqué el relleno y todo está a la vista, Burger Maestranza cubierta de una combinación de queso cremoso, jalapeño y algo de tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga rizada y nuestro chutney de frambuesa.

Camarón que se Duerme... \$ 8.900
Se come con Burger Maestranza, cubierta por camarones en salsa de queso Philadelphia y cebolla caramelizada, sobre lechuga rizada y tomate.

Sin Palta no hay Paraíso \$ 8.700
Nuestra Burger Maestranza, coronada con palta en crunchy tempura, queso mozzarella, lechuga y tomate.

La Apretadita \$ 8.900 ^{NEW}
Esta Burger Maestranza va sobre un mix de hojas verdes, tomates y queso mozzarella apanado. Toda una sorpresa cuando la lleven a tu mesa. Deja que esta tentación llena de avaricia, te envuelva porque es tan rica que la vas a querer SOLO para ti!

Chinga tu Chorriá \$ 8.900 ^{NEW}
Esta burger Maestranza va sobre lechugas crespas y tomate. Chorriá con una salsa chilli del maestro, que le pone coraje y queso cheddar. Es tan irresistible que te hará rabiar de lo sabroso!

MaestraPower!

AHORA PUEDES SER TU PROPIO CHEF

Arma tu **BURGER** agregando los ingredientes que más te gustan **{ \$ 5.800 }**

BASE: BURGER, LECHUGA RIZADA Y TOMATE. TODO EN PAN BRIOCHE.

INCLUYE SALSITA MAESTRANZA Y COLEW SLOW.



Dáale Power a tu Burger:

PROTEÍNAS

Camarones \$ 2.000
Tocino \$ 1.200
Burger extra \$ 2.200



QUESOS c/u

Cheddar \$800
Mozzarella
Roquefort



VERDURAS c/u

Palta \$1.200
Mini César
Anillos de cebolla
Cole slaw

ADICIONALES

Pan sin gluten \$ 900
Papas fritas \$ 1.500

OTROS c/u

Pepinillos / Jalapeño \$600
Huevos a la plancha

SALSAS c/u

Cheddar y tocino \$800
BBQ de la casa
Champiñones
Cebolla caramelizada



ESPECIAL NIÑOS

2 Mini Burgers \$ 5.200

Base: Burger y cheddar.

Elige como terminarla entre tomate y/o palta.

Incluye papitas de la casa.



LOS POSTRES...



Waffle de la Casa \$ 6.200

Pídelo con Nutella o frutos del bosque, incluye helado.

Nutella Burger \$ 5.500

Sorpréndete con nuestra Burger... FULL NUTELLA!!

NUESTROS POSTRES AHORA EN VASOS AL ESTILO MAESTRANZA

Carrot Cake \$ 5.900

El mejor Carrot Cake Chorriáo por los maestros con salsa Homy.

Brownie de Chocolate \$ 5.900

Brownie de chocolate Chorriáo con salsa de caramelo salado.

Cheesecake de Frutos Rojos \$ 5.900

Cheesecake de los maestros Chorriáo con salsa especial de frutos rojos.



eLIXIRS

EL ALCOHOL NO SOLUCIONA TUS PROBLEMAS... PERO BUENO. EL AGUA TAMPOCO!

SPRITZ

HUGO MAESTRANZA \$ 7.300
Un Spritz mundialmente conocido a base de licor de St. Germain: Un sabor francés elaborado con flores de saúco frescas y recolectadas a mano, mezclado con espumante, jugo de maracuyá y rodajas de kiwi

ADEMÁS PRUEBA NUESTROS SPRITZ EN ESTAS VERSIONES:

Kir Royal	\$ 4.500
Aperol Spritz	\$ 5.900
Ramazzotti Spritz	\$ 5.900
Campari Spritz	\$ 5.900

¡NEW TOP 5!

TORO BEER \$ 4.900
Una mezcla de cerveza Calafate, miel, jengibre y un toque de limón

LYNCHBYRG LEMONADE \$ 4.900
Nuestro trago de la casa, servido en copa de martini, un mix de whisky Jack Daniel's, licor de naranja, un toque de limón y syrup

PASIÓN MAESTRA \$ 4.900
A base de vodka, con jugo de maracuyá y jugo de fruta de la estación, un toque de limón y syrup

MOSCOW MULE \$ 5.600
Rico y refrescante, hecho a base de vodka y Ginger Beer, con un toque de jengibre y limón

SOUR APPLE MARTINI \$ 4.900
Un sour diferente de vodka, licor de manzana un poco de limón y syrup

Sour's

SOUR MAESTRANZA
Un clásico sour con pisco Tabernero, limón de pica y syrup

NORMAL \$ 4.900
CATEDRAL \$ 7.900

SOUR PERUANO \$ 4.900
Pisco Tabernero peruano, limón de pica y amargo de angostura

SOUR CHILENO \$ 4.900
Pisco premium nacional, limón sutil y amargo de angostura

CHARDONNAY SOUR \$ 4.900
Sour frozen de vino chardonay Casas del Bosque y limón sutil

AMARETTO SOUR \$ 4.900
El mejor sour de licor de amaretto y limón sutil

WHISKY SOUR \$ 4.900
Jonny Walker Red con limón sutil, muy frío

¿Un CLÁSICO?

Sangría	\$ 5.900
Mojito clásico	\$ 5.900
Mojito sabores	\$ 5.900
Caipiriña	\$ 5.900
Caipiroska	\$ 5.900
Margarita clásica	\$ 6.500
Margarita sabores	\$ 6.500
Bloody Mary	\$ 6.900



VODKA

Stolichnaya	\$ 6.500
Grey Goose	\$ 7.900
Absolut Blue	\$ 5.500



RUM

Havana Añejo Especial	\$ 5.500
Cartavio 8 años	\$ 6.500

WHISKY or BOURBON?

Jack Daniel's Old N° 7	\$ 7.900
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 7.900
Jim Beam etiq. Blanca	\$ 5.500
Jameson	\$ 5.500
Johnnie Walker Red	\$ 5.500
Johnnie Walker Black	\$ 7.500
Chivas Regal 12 años	\$ 7.500

Espumantes

Estelado Rosé Miguel Torres	COPA \$ 4.900	BOTELLA \$ 15.900
Undurraga Extra Brut	\$ 4.500	\$ 14.000

PARA TERMINAR

Jagermeister	\$ 5.500
Shot de Tequila	\$ 5.500



SI TOMAS... NO MANEJES

