



PARA COMPARTIR

Quesadillas de Pollo estilo Maestranza \$6.900

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.

Papas Maestro Clásica (2 a 3 pers.) \$6.200

Nuestras espectaculares papas caseras bañadas con salsa Cheddar, crema ácida, ciboulette y tocino crunchy.

Papas Maestro con Carnitas (2 a 3 pers.) \$8.400

Papas Maestranza caseras con salsa Cheddar y carnicas BBQ.

La Morcilla del Maestro \$7.500

Sobre papas rústicas y mucho sabor.

Anillos de Cebolla \$ 5.900

Con 2 salsitas (según disponibilidad)

EL COSTILLAR BBQ DEL MAESTRO \$ 14.800

Espectacular costillar de cerdo entero, cocción lenta con nuestra original salsa BBQ Maestranza de la casa.



El Crudo Maestranza \$9.100

Nuestros maestros te preparan la base de: carne primer corte 100% Wagyu, mezcla de mostaza Antigua Dijon y jugo de limón sutil. Tú lo terminas con: alcarraras, pepinillo, cebolla morada.

La Gran Degustación \$9.500

Papas Maestro / Anillos de Cebolla / Chicken Pop Corn.

Pincho con Menjunje Anticuchero \$8.500

Exquisito anticucho de pollo (3 ud.)

Mix de Pinchos al Menjunje \$12.900

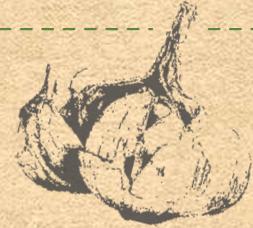
Combinación del maestro, 3 camarón extra, y 3 pollo (6 ud.)

Chicken Pop Corn de la Casa \$6.500

Trocitos de pollo rebozados, acompañados de salsa BBQ de la casa.

Quesadillas Veggie estilo Maestranza \$6.000

Tortillas de trigo rellenas de pimentones, cebolla, champiñón paris, zucchini y queso mozzarella fundido. Acompañadas de guacamoles de la casa y salsa pico de gallo.



CHICKEN MALIBÚ \$ 8.900

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.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CHET \$ 8.200

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.

Agrégle camarones por \$ 2.000

LA SALOMÓNICA \$ 8.900

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 \$ 7.200

Lechuga costina, parmesano, salsa César original y crutones.

De pollo \$ 8.600 / De camarón \$ 9.500

NO TE LAS PIERDAS XCELENTES



Corte Corriente / IPA 6%

Fresca y tropical
330cc \$5.200 / 500cc \$6.200

Sunset Amber / 6%

Aromas a lúpulo americano clásico, cítrico pino, pan tostrado y caramelo

Humboldt Lager / 5%

Aromas a pan horneado, toques florales
330cc \$5.200 / 500cc \$5.950



ALAMEDA BEER CO

Y Gracias por los Lúpulos / IPA 6%

Cítricas, pinosas, resinosas, amargor de intensidad medio-alta

Babylon System / Ale 5%

Ligera, refrescante, notas frutales y florales

330cc \$4.900 / 500cc \$5.950

PREGUNTA POR
OTRAS VARIEDADES

Linea 1 Amber / 5.5%

Acaramelada, notas cobrizas, perfil de maltas

IPA CSMI / 7%

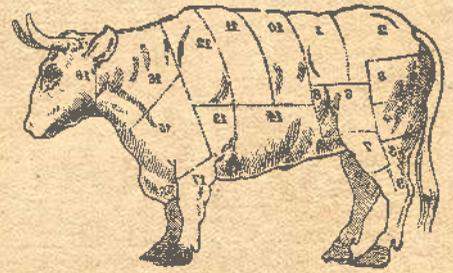
Bomba cítrica, herbal pinosa

Como Jürgen por su Hausen / Lager 5%

Notas a granos, dulzor de maltas, toques florales

330cc \$4.900 / 500cc \$5.950

BURGERS



NUESTRAS CARNES PROVIENEN DE GANADO QUE PASTA LIBREMENTE, CRIADOS RESPONSABLEMENTE, LIBRE DE HORMONAS Y ANTIBIÓTICOS

NUESTRAS BURGERS VIENEN EN PAN BRIOCHE RECETA MAESTRANZA ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS CASERAS

Top Bluu Burger \$9.800

Burger Maestranza, queso mozzarella, coronamos con muuuucho queso azul en mezcla especial, cebolla caramelizada al vino tinto con lechuga rizada y tomate.

Mon Amour 3.0 \$9.500

Burger Maestranza, salsa de champiñones París y ahora con doble porción de Roquefort y Philadelphia sobre la salsa. ¡Uhhh lalá... todo sobre rúcula!

La Maestra Clásica \$9.900

Burger Maestranza, queso Cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, lechuga rizada y tomate en rodajas.

La Huevona 3.0 \$9.900

Burger Maestranza, rúcula, queso Cheddar, papitas hilo y cebolla caramelizada. Sobre esto huevo a la plancha y sal Mandon.

La Apretadita \$9.900

Esta Burger Maestranza va sobre un mix de hojas verde, tomates, salsa cole slow y queso mozzarella apanado.
SOLO para ti!

TRIPLE SMASH'D BURGER

Sobre pan Brioche de la casa ponemos santa salsa, Triple Burger Maestranza SMASH'D, láminas de queso Cheddar, tocino crispy y coronamos con cebolla caramelizada

{ \$11.900 }

La Chorriá Clásica \$9.900

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 \$9.900

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 \$9.900

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 \$9.900

Nuestra Burger Maestranza, coronada con palta en crunchy tempura, queso mozzarella, lechuga y tomate.



RM ELABORACION PROPIA, SABOR & CALIDAD LA MAESTRANZA

MaestraPower!

ARMA TU BURGER agregando los ingredientes que más te gustan **{ \$6.200 }**

BASE: BURGER • LECHUGA RIZADA • TOMATE • QUESO CHEDDAR • EN PAN BRIOCHE
INCLUYE SALSITA MAESTRANZA & COLEW SLOW

¡Agréglele Power a tu Burger!

PROTEÍNAS

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

QUESOS c/u

Cheddar \$1.000
Mozzarella
Roquefort



VERDURAS c/u

Palta \$ 1.200
Mini César
Anillos de cebolla
Cole slaw

OTROS c/u

Pepinillos / Jalapeño \$ 800
Huevos a la plancha

SALSAS c/u

Cheddar \$ 1.000
BBQ de la casa
Champiñones
Cebolla caramelizada

ADICIONALES

Pan sin gluten \$ 1.500
Papas fritas \$ 1.500



SANDWICHES

TODOS NUESTROS SANDWICHES VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS CASERAS O MINI CÉSAR

Old Barbaroja \$9.900

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.

Hasta el Fin del Mundo \$9.900

Merluza Austral tempura-cerveza, ensaladilla chilena, lechuga rizada, salsa tártara de la casa, servido en pan Sésamo Nigella. Se acompaña con salsita tártara.

Bluu Pig \$9.900

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.

Por la Rechicken \$8.900

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 \$9.900

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 \$9.900

Mechada de res, cocción de 12 horas, coronado con ensaladilla criolla en base a cebolla, rocoto y hierva buena en pan Baguette.

V.E.G.G.I.E World



Nuestros Sándwiches y Burgers **VEGETARIANAS** vienen con ensaladilla de apio / palta y combinación de papitas maestranza y chips de camote hechos a mano por nuestros maestros

#ToyRica \$8.200

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

100% Maestra Vegana \$10.500

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.

Skinny Burger \$8.900

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 \$ 1.500 }

ESPECIAL NIÑOS 2 MINI BURGERS \$5.900

Base: Burger & Cheddar.
Elige como terminarla entre tomate o palta.
Incluye papas fritas caseras!



POSTRES



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.

Waffle de la Casa \$6.200

Pídalo con Nutella o frutos del bosque, incluye helado.

De los Maestros Ascendidos

Todos hechos en casa por nuestra maestra pastelera... Una verdadera experiencia!!!

Nutella Burger \$5.500

Sorpréndete con nuestra Burger... FULL NUTELLA!!

Pretty Woman \$5.900

Brownie, salsa de caramelo y chocolate, almendras tostadas, merengue de la casa y helado de crema.

Tres leches La Maestranza \$5.900

Trozos de bizcochos remojados en tres leches coronado con merengue italiano dorado.



{eLIXIRS}

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.

APPLE MARTINI \$4.900

Un sour diferente de vodka, licor de manzana un poco de limón y syrup.



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.

SPRITZ CLÁSICOS

Kir Royal	\$	4.500
Aperol Spritz	\$	5.900
Ramazotti Spritz	\$	5.900
Campari Spritz	\$	5.900
Chambord Spritz	\$	6.900

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.

PASION 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 \$6.500

Rico y refrescante, hecho a base de vodka y Ginger Beer, con un toque de jengibre y limón.

NEGRONI \$6.500

Un cocktail italiano base de gin, campari y vermut rojo.

PISCO

Mistral 35°	\$	4.500
Alto del Carmen 35°	\$	4.500
Alto del Carmen 40°	\$	4.900
Mistral Reserva 40°	\$	4.900

 = INCLUYE BEBIDA

¿Un CLÁSICO?

Sangría	\$	5.900
Mojito clásico	\$	5.900
Mojito sabores	\$	5.900
Caipiríña	\$	5.900
Caipiroska	\$	5.900



VODKA



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



The GIN

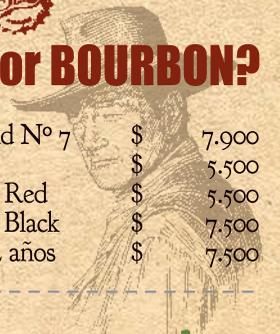
Bombay Sapphire	\$	5.500
Hendrick's	\$	7.900
Beefeater	\$	5.500
Hellow	\$	6.500

PIDELE AL GARZON QUE MARIDE TU GIN



WHISKY or BOURBON?

Jack Daniel's Old No 7	\$	7.900
Jameson	\$	5.500
Johnnie Walker Red	\$	5.500
Johnnie Walker Black	\$	7.500
Chivas Regal 12 años	\$	7.500



Espumantes

	COPA	BOTELLA
Viña Mar Brut	\$4.900	\$15.900
Undurruga Extra Brut	\$4.500	\$14.000

Margarita clásica	\$	6.500
Margarita sabores	\$	6.500
Bloody Mary	\$	6.900
Tom Collins	\$	5.900
Daikiri	\$	5.900
Cosmopolitan	\$	5.900
Manhattan	\$	5.900
Ron Havana Añejado	\$	5.500



PARA TERMINAR

Jagermeister \$5.500
Shot de Tequila \$5.500