

# 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.

**Agregale 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.

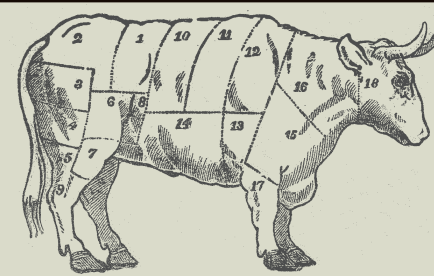
### Skinny Burger \$ 8.300

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 servida 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 <sup>NEW</sup>**  
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 <sup>NEW</sup>**  
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 \$800

Cheddar  
Mozzarella  
Roquefort

### VERDURAS c/u \$1.200

Palta  
Mini César  
Anillos de cebolla  
Cole slaw

### ADICIONALES

Pan sin gluten \$ 900  
Papas fritas \$ 1.500

### OTROS c/u \$600

Pepinillos / Jalapeño  
Huevos a la plancha

### SALSAS c/u \$800

Cheddar y tocino  
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

## 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?

## ¡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



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

## The GIN

Bombay Sapphire	\$ 5.500
Hendrick's	\$ 7.900
Beefeater	\$ 5.500
Malfi sabores	\$ 7.900

## PIDELE AL GARZÓN QUE MARIDE TU GIN

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



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

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

## PARA TERMINAR

Jagermeister	\$ 5.500
Shot de Tequila	\$ 5.500



SI TOMAS... NO MANEJES

