



PARA COMPARTIR

Quesadilla de Camarón \$9.100
Tortillas de trigo rellenas de pimentones, cebolla, queso mozzarella fundido y camarones. Acompañadas de guacamoles de la casa y salsa pico de gallo.

Quesadillas de Pollo estilo Maestranza \$8.700
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.

El Gran Crudo Maestranza \$12.500
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: alcaparras, pepinillo, cebolla morada.

La Maestra Degustación \$10.700
Papas Maestro / Anillos de Cebolla Chicken Pop Corn.

Nachos Paltones \$11.200
1/4 kg. de nachos bañados con cremoso de palta maestranza, crema ácida y Burger trozada de la casa.

Anillos de Cebolla \$7.200
Con 2 salsitas (según disponibilidad).

Papas Maestro Clásica \$8.500
Nuestras espectaculares papas caseras bañadas con salsa Cheddar, crema ácida, ciboulette y tocino crunchy (2 a 3 pers.)

Papas Maestro con Carnitas \$9.700
Papas Maestranza caseras con salsa Cheddar y carnisas BBQ (2 a 3 pers.)



CÉSAR TRADICIONAL \$7.200
Lechuga costina, parmesano, salsa César original y crutones.
De pollo \$8.600 / De camarón \$9.500

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.

CHICKEN MALIBU \$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.

Veggie world



100% MAESTRA VEGANA \$11.500
Nuestra versión vegana de la Maestra Clásica, 100% de proteína vegetal, sin GMO, sin gluten, sin soya. Acompañada de queso vegano sabor cheddar, mayo vegano, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y pan Vegano.

QUESADILLAS VEGGIE ESTILO MAESTRANZA \$7.900
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.

Las **BURGERS VEGETARIANAS** vienen con salsa de apio/palta, combinación de papitas Maestranza y chips de camote hechos a mano

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
Tiempos cortos 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.

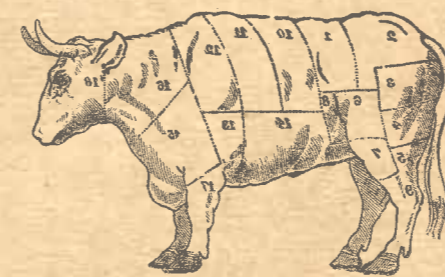
Por la Rechicken \$8.900
Trutro de pollo deshuesado crispy, salsa BBQ oriental, queso cheddar, pepinillos, coleslaw, todo esto en pan brioche de la casa. Acompañado de salsa Maestranza.

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, palta, tomate y lactonesa en pan francés de la casa.

{ SI DESEAS PUEDES CAMBIAR EL PAN BRIOCHE POR PAN SIN GLUTEN SUMÁNDOLE \$ 1.500 }

BURGERS



LAS CARNES QUE UTILIZAMOS PROVIENEN DE CANADO QUE PASTA LIBREMENTE, CRIADOS RESPONSABLEMENTE, LIBRE DE HORMONAS Y ANTIBIÓTICOS

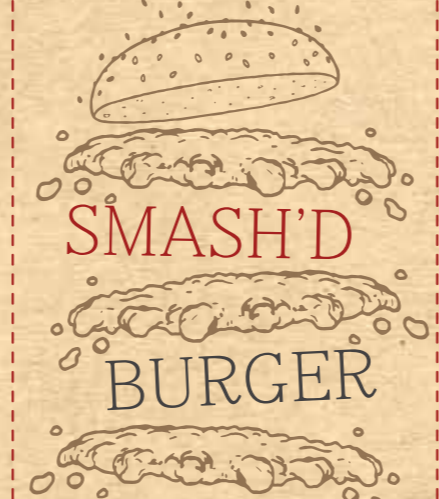
NUESTRAS BURGERS VIENEN EN PAN BRIOCHE RECETA MAESTRANZA ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS CASERAS

Top Bluu Burger \$9.900
Burger Maestranza, queso mozzarella, coronamos con muuucho queso azul en mezcla especial, cebolla caramelizada al vino tinto con lechuga rizada y tomate.

Mon Amour 3.0 \$9.900
Burger Maestranza, salsa de champiñones París y ahora con doble porción de Roquefort y Philadelphia sobre la salsa. ¡Uhhh lalá... todo sobre rúcula!

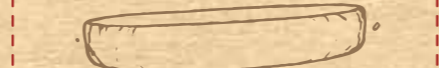
La Maestra Clásica \$10.500
Burger Maestranza, queso Cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, lechuga rizada y tomate en rodajas.

La Huevona 3.0 \$9.900
Burger Maestranza, rúcula, queso Cheddar, papitas hilo y cebolla caramelizada. Sobre esto huevo a la plancha y sal Maldon.



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

{ DOBLE TRIPLE }
\$11.000 \$12.500
SEGUÍ LA QUE QUIERAS



La Chorriá Clásica \$10.500
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 \$10.500
Nuestra 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 ELABORACIÓN PROPIA, SABOR & CALIDAD LA MAESTRANZA

MaestraPower! ARMA TU BURGER agregando los ingredientes que más te gustan { \$6.700 }

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

¡Agrégle Power a tu Burger!

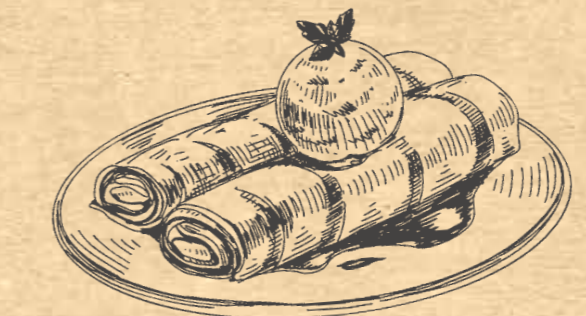
PROTEÍNAS		VERDURAS c/u	\$ 1.200	SALSAS c/u	\$ 1.000
Camarones	\$ 2.000	Palta		Cheddar	
Tocino	\$ 1.200	Mini César		BBQ de la casa	
Burger extra	\$ 2.200	Anillos de cebolla		Champiñones	
		Cole slaw		Cebolla caramelizada	
QUESOS c/u	\$ 1.000	OTROS c/u	\$ 800	ADICIONALES	
Cheddar		Pepinillos / Jalapeño		Pan sin gluten	\$ 1.500
Mozzarella		Huevos a la plancha		Papas fritas	\$ 1.800
Roquefort					



POSTRES

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.

Carrot Cake \$5.900
El mejor Carrot Cake "chorriáo" por los maestros con salsa Homy.

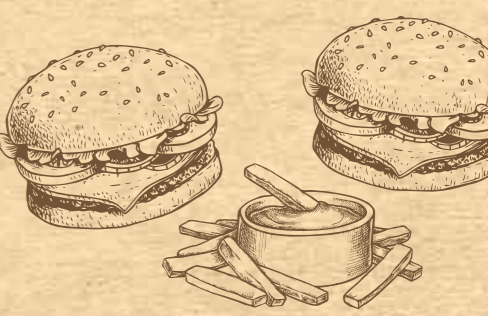
Brownie de Chocolate \$5.900
Brownie de chocolate Chorriáo con salsa de caramelo salado.

Cheesecake de Frutos Rojos \$5.900
Cheesecake de los maestros "chorriáo" con salsa especial de frutos rojos.

Waffle de la Casa \$6.200
Pídelo con Nutella o frutos del bosque, incluye helado.



¡SÓLO PARA NIÑOS!



2 Mini Burgers \$5.900

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

Macaroni & Cheese \$2.500
Quífaros al dente en salsa de queso Cheddar gratinados

Chicken Pop Corn de la Casa \$5.900
Trocitos de pollo rebozados, acompañados de salsa Rosada de la casa.

MARIDA CON XCELENTES CERVEZAS



CONSULTA POR LA CERVEZA MUTADA



Corte Corriente / IPA 6%
Fresca y tropical

Sunset Amber / 6%
Aromas a lúpulo americano clásico, cítrico pino, pan tostrado y caramelo

Humboldt Lager / 5%
Aromas a pan horneado, toques florales



Línea 1 Amber / 5.5%
Acaramelada, notas cobrizas, perfil de maltas

IPA CSM / 7%
Bomba cítrica, herbal pinosa

Como Jürgen por su Hausen / Lager 5%
Notas a granos, dulzor de maltas, toques florales

330CC. \$5.500 / 500CC. \$6.400

SMOKEHOUSE

la Maestranza

REALMENTE... IMPERDIBLES!!

COMPARTIR

STICKY CHICKEN LOLLIPOP
Alitas de pollo ahumadas y laqueadas en BBQ.
Terminamos con Alabama white y ciboulette.

{ \$9.200 }

SWEET CORN RIBS
Choclitos grillados con mantequilla y miel picante.
Para acompañar Alabama White sauce.

{ \$7.200 }

SMOKEY BBR
Baby Back Ribs ahumadas y cocidas low and slow.
Solo sal y pimienta negra, acompañado de nuestras
dos salsas BBQ: Alabama White y Carolina Gold.

{ \$16.900 }

**EL PERNIL PARA 2
O UNO MUY MUY HAMBRIENTO...**
Pernil de 1.2 kg. ahumado y cocido lentamente en nuestro
ahumador. Glaseamos en reducción de cerveza
Artesanal y deshuesamos en mesa.

{ \$16.900 }

DEGUSTACIÓN SMOKEHOUSE
Sweet corn ribs + Chicken Lollipop + Smokey Baby Back Ribs
acompañados de nuestras salsas Carolina Gold y Alabama
White + frites de papa camote.

{ \$16.900 }

AGREGA: CAMOTE FRITES \$2.200 / PINKSLAW \$1.200 / PAPAS FRITAS \$1.800 / MACARONI & CHEESE \$2.500

SANDWICHES

BRISKET GRILLED CHEESE
Brisket ahumado y cocido 15 horas lentamente en casa,
mozzarella y cheddar grillados todo dentro de nuestro pan
Brioche artesanal, tostado con mantequilla a la plancha.
Pepinillos y Carolina Gold.

{ \$8.900 }

LOW AND SLOW MCRIB
Asado de Tira Angus ahumado y cocido low and slow
por 15 horas. Pan Brioche tostado con mantequilla a la
plancha, pepinillos encurtidos en casa, Pinkslaw y
salsa Alabama White. Lo terminamos en mesa.

ASEGÚRATE Y RESERVA CON ANTICIPACIÓN

(+569) 7642.9943

{ \$18.000 }

ITALIAN SMOKEY VETADO
Lomo Tungo ahumado y grillado en plancha, palta, tomate
y mayonesa cítrica casera. Tostamos el pan Brioche
con mantequilla a la plancha.

{ \$8.200 }

PASTRAMI NY O CLASSIC STYLE
Pastrami curado y ahumado en casa en dos versiones:
NY Style con pepinillos y mostaza o Classic Style con cole slaw,
pepinillos, Alabama White y Carolina Gold.

{ \$9.200 }

{eLIXIRS}

Sour's

SOUR MAESTRANZA
Un clásico sour con pisco Taberero,
limón de pica y syrup.
Normal \$5.900 / Catedral \$8.900

SOUR PERUANO \$5.900
Pisco Taberero peruano, limón
de pica y amargo de angostura.

SOUR CHILENO \$5.500
Pisco premium nacional, limón sutil
y amargo de angostura.

CHARDONNAY SOUR \$5.900
Sour frozen de vino chardonnay
Casas del Bosque y limón sutil.

AMARETTO SOUR \$5.900
El mejor sour de licor de amaretto
y limón sutil.

WHISKY SOUR \$5.900
Jonny Walker Red con limón
sutil, muy frío.

APPLE MARTINI \$5.900
Un sour diferente de vodka,
licor de manzana un poco de
limón y syrup.



HUGO MAESTRANZA \$7.900

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	\$ 6.500
Ramazzotti Spritz	\$ 6.500
Campari Spritz	\$ 6.500
Chambord Spritz	\$ 6.900

NEW TOP 5

TORO BEER \$5.900
Una mezcla de cerveza Calafate,
miel, jengibre y un toque de limón.

**LYNCHBYRG
LEMONADE** \$6.500
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
\$5.900
A base de vodka, con jugo
de maracuyá y jugo de fruta
de la estación, un toque de
limón y syrup.

MOSCOW MULE \$7.500
Rico y refrescante, hecho a base
de vodka y Ginger Beer, con un
toque de jengibre y limón.

NEGRONI \$7.500
Un cocktail italiano base de gin,
campari y vermut rojo.

PISCO

Mistral 35°	\$ 5.200
Alto del Carmen 35°	\$ 5.200
Alto del Carmen 40°	\$ 5.500
Mistral Reserva 40°	\$ 5.500

☞ = INCLUYE BEBIDA

¿un CLÁSICO?

Sangría	\$ 6.500
Mojito clásico	\$ 6.500
Mojito sabores	\$ 6.500
Caipirina	\$ 6.500
Caipiroska	\$ 6.500
Fernet	\$ 5.500



Grey Goose	\$ 7.900
Absolut Blue	\$ 6.500

The GIN
Bombay Sapphire \$ 5.500
Hendrick's \$ 7.900
Beefeater \$ 5.500

**PÍDELE AL GARZÓN
QUE MARIDE TU GIN**

WHISKY or BOURBON?

Jack Daniel's Old N° 7	\$ 7.900
Jameson	\$ 6.500
Johnnie Walker Red	\$ 6.500
Johnnie Walker Black	\$ 7.500
Chivas Regal 12 años	\$ 7.500

Espumantes

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

Margarita clásica	\$ 6.500
Margarita sabores	\$ 6.500
Bloody Mary	\$ 6.900
Tom Collins	\$ 6.400
Daikiri	\$ 6.400
Cosmopolitan	\$ 6.400
Manhattan	\$ 6.400
Ron Havana Añejado	\$ 5.500

PARA TERMINAR

Jagermeister	\$6.500
Shot de Tequila	\$5.500



la Maestranza

📍 @MAESTRANZA_REST 📞 MAESTRANZA.REST 🌐 LAMAESTRANZARESTAURANT.CL

☎ 569.7642.9943