

SMOKEHOUSE



la Maestranza

REALMENTE... IMPERDIBLES!!

COMPARTIR

STICKY CHICKEN LOLLIPOP

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

\$9.700

SWEET CORN RIBS

Chocitos grillados con mantequilla y miel picante. Para acompañar Alabama White sauce.

\$8.200

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.

\$17.400

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.

\$18.200

DEGUSTACIÓN SMOKEHOUSE

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

\$18.900

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.

\$10.900

LECHÓN A LA LEÑA

Lechoncito ahumado en casa y cocción lenta, sarza criolla con yerba buena y nuestra famosa tártara Maestranza.

\$9.900

PASTRAMI NY STYLE

Pastrami curado y ahumado en casa, Pepinillos y mostaza dijon. Acompañado de nuestra salsa Carolina Gold.

\$9.900

PASTRAMI CLASSIC STYLE

Pastrami curado y ahumado en casa, Cole slaw, pepinillos y Alabama White Acompañado de nuestra salsa Carolina Gold.

\$9.900

{eLIXIRS}

Sour's

SOUR MAESTRANZA
Un clásico sour con pisco Tabernero, limón de pica y syrup.
Normal \$6.400 / Catedral \$9.400

SOUR PERUANO \$6.400
Pisco Tabernero peruano, limón de pica y amargo de angostura.

SOUR CHILENO \$5.900
Pisco premium nacional, limón sutil y amargo de angostura.

CHARDONNAY SOUR \$6.400
Sour frozen de vino chardonay Casas del Bosque y limón sutil.

AMARETTO SOUR \$6.400
El mejor sour de licor de amaretto y limón sutil.

WHISKY SOUR \$6.400
Jonny Walker Red con limón sutil, muy frío.

APPLE MARTINI \$6.400
Un sour diferente de vodka, licor de manzana un poco de limón y syrup.

SPRITZ

HUGO MAESTRANZA \$8.400

Un Spritz mundialmente conocido a base de licor de Momentum: Un licor de la Patagonia elaborado con flores de saúco frescas y recolectadas a mano, mezclado con espumante, jugo de maracuyá y fruta de la estación.

SPRITZ CLÁSICOS

Kir Royal	\$ 5.000
Aperol Spritz	\$ 7.000
Ramazzotti Spritz	\$ 7.000
Campari Spritz	\$ 7.000
Chambord Spritz	\$ 7.400

NEW TOP 5

TORO BEER \$6.400
Una mezcla de cerveza Calafate, miel, jengibre y un toque de limón.

LYNCHBURG LEMONADE \$6.900
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 \$6.400
A base de vodka, con jugo de maracuyá y jugo de fruta de la estación, un toque de limón y syrup.

MOSCOW MULE \$8.000
Rico y refrescante, hecho a base de vodka y Ginger Beer, con un toque de jengibre y limón.

NEGRONI \$8.000
Un cocktail italiano base de gin, campari y vermut rojo.

PISCO

Mistral 35°	\$ 5.700
Alto del Carmen 35°	\$ 5.700
Alto del Carmen 40°	\$ 5.700
Mistral Reserva 40°	\$ 5.700

= INCLUYE BEBIDA

¡un CLÁSICO!

Sangría	\$ 7.000
Mojito clásico (Ron Viejo de Cuba)	\$ 7.000
Mojito sabores (Ron Viejo de Cuba)	\$ 7.000
Cajunina	\$ 7.000
Cajunprosa	\$ 7.000
Fernet	\$ 6.000



Grey Goose \$ 8.400
Absolut Blue \$ 7.000

The GIN

Bombay Sapphire \$ 6.000
Hendrick's \$ 8.400
Beefeater \$ 6.000
Merle \$ 6.000
Provincia \$ 7.400

PÍDELE AL GARZÓN QUE MARIDE TU GIN

WHISKY or BOURBON?

Jack Daniel's Old N° 7 \$ 8.400
Jameson \$ 7.000
Johnnie Walker Red \$ 7.000
Johnnie Walker Black \$ 8.000
Chivas Regal 12 años \$ 8.000

Espumantes

Viña Mar	\$ 5.400	COPA	\$ 16.400
Brut			
Undurruga	\$ 5.000		\$ 14.500
Extra Brut			
Milano	\$ 4.700		\$ 12.500

Margarita clásica	\$ 7.000
Margarita sabores	\$ 7.000
Bloody Mary	\$ 7.400
Tom Collins (Gin Merle)	\$ 6.900
Daikiri	\$ 6.900
Cosmopolitan	\$ 6.900
Manhattan	\$ 6.900
Ron Havana Añejado	\$ 6.000

PARA TERMINAR
Jägermeister \$ 7.000
Shot de Tequila \$ 6.000

PARA COMPARTIR



Quesadilla de Camarón \$9.500
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 \$9.200
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 \$13.500
Nuestros maestros te preparan la base de: carne primer corte 100% Premium, mezcla de mostaza Antigua Dijon y jugo de limón sutil. Tú lo terminas con: alcáparras, pepinillo, cebolla morada.

La Maestra Degustación \$11.500
Papas Maestra Clásica / Anillos de cebolla / Chicken Pop Corn acompañado de salsas BBQ y Maestranza

Nachos Paltones \$11.900
1/4 kg. de nachos bañados con cremoso de palta maestranza, crema ácida y Burger trozada de la casa.

Anillos de Cebolla \$7.900
Con 2 salitas (según disponibilidad).

Papas Maestro Clásica \$9.500
Papas Maestranza caseras bañadas con salsa Cheddar, crema ácida, ciboulette, tocino crunchy (2 a 3 pers.)

Papas Maestro con Carnitas \$10.500
Papas Maestranza caseras bañadas con salsa Cheddar, crema ácida, ciboulette, tocino crunchy y carmita BBQ. (2 a 3 pers.)

CESAR TRADICIONAL \$7.200
Lechuga costina, parmesano, salsa César original y crutones.
De pollo \$8.500 / De camarón \$9.500

LA SALOMÓNICA \$8.900
Salmón ahumado recostado sobre quinoa bicolor, hojitas de cilantro, tomates Cherry, cebolla morada, tapado con un delicado dressing de crema ácida al eneldo.

CHICKEN MALIBU \$8.900
Mix de lechugas, pimentón rojo y verde, tomates cherry, aceitunas negras, chold, gajos de naranja, cubos de palta, coronamos con pollo bengali y vinagreta balsámica.

WeggieWorld

QUESADILLAS VEGGIE \$7.900
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.

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 vegana, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y pan Vegano.

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 CESAR

Old Barbaroja \$10.900
Nuestro costillar de cerdo 100% orgánico de cocción lenta con salsa BBQ, lechuga rizada, ensaladilla criolla con palta, servido en pan Ciabatta receta propia.

Bluu Pig \$10.900
Tiempos cortes de malaya de cerdo a la plancha, sobre mix de verdes baby, bañado con salsa de puerros y queso azul, todo en pan Baguette de la casa, acompañado de salsa maestranza y coleslaw.

Camarón Philadelphia \$10.900
Espectacular combinación de camarones en queso Philadelphia, cebolla caramelizada, lechuga y tomates. Servido en pan Pita y gratinado con queso mozzarella.

Hasta el Fin del Mundo \$10.900
Merluza Austral tempura-cerveza, ensaladilla chilena, lechuga rizada, salsa tártara de la casa, servido en pan Sésamo Nigella. Se acompaña con salsa tártara.

Por la Rechicken \$9.900
Trutto de pollo deshuesado crispy, salsa BBQ oriental, queso cheddar, pepinillos, coleslaw, todo esto en pan brioche de la casa. Acompañado de salsa Maestranza.

La Mechada del Maestro \$10.900
Mechada de res, cocción de 12 horas, palta, tomate y lactonesa en pan Ciabatta receta propia.

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

BURGERS

LAS CARNES QUE UTILIZAMOS PROVIENEN DE CARNADO QUE PASTA LIBREMENTE, CRIDADOS RESPONSABLEMENTE, LIBRE DE HORMONAS Y ANTIBIÓTICOS

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

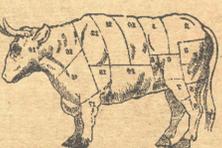
Top Bluu Burger \$11.500
Burger Maestranza, queso mozzarella, coronamos con muuucho queso azul en mezcla especial, cebolla caramelizada al vino tinto con lechuga rizada y tomate.

La Maestra Clásica \$11.900
Burger Maestranza, queso Cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, lechuga rizada y tomate en rodajas.

¡Uh Lalá París! \$11.500
Esta nueva Parísina se muestra con Burger Maestranza, mucho champiñón salteado, Salsa blanca, queso azul todo sobre rúcula.

La 3x4 \$11.500
Pan Brioche de la casa, triple smash burger Angus, salsa 3 quesos más lámina crunch de Grana Padano, terminamos con tomate cherry confitado de la casa.

La Huevona 3.0 \$11.500
Burger Maestranza, rúcula, queso Cheddar, papitas hilo y cebolla caramelizada. Sobre esto huevo a la plancha y sal Maldon.



SMASH'D BURGER

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 }
\$12.500 \$13.500
SEGÚN LA QUE QUERAS

La Chorriá Clásica \$11.900
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...

La Maestra Sexy 3.0 \$11.500
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 Duermee \$11.900
Nuestra Burger Maestranza, cubierta por camarones en salsa de queso Philadelphia y cebolla caramelizada, sobre lechuga rizada y tomate.

Sin Palta no hay Paraiso \$11.500
Nuestra Burger Maestranza, coronada con palta en crunchy tempura, queso mozzarella, lechuga y tomate.

ELABORACIÓN PROPIA, SABOR & CALIDAD LA MAESTRANZA

MaestraPower! ARMA TU BURGER agregando los ingredientes que más te gustan \$7.900

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

¡Agregale Power a tu Burger!

PROTEÍNAS		VERDURAS c/u		SALSAS c/u	\$ 1.200
Camarones	\$ 2.000	Palta	\$ 1.200	Cheddar	
Tocino	\$ 1.500	Anillos de cebolla	\$ 1.200	BBQ de la casa	
Burger extra	\$ 2.500	Champiñón salteados	\$ 1.200	Cebolla caramelizada	
QUESOS c/u	\$1.200	OTROS c/u	\$1.000	ADICIONALES	
Cheddar		Pepinillos / Jalapeño		Mini César	\$ 2.000
Mozzarella		Huevos a la plancha		Pan sin gluten	\$ 1.800
Roquefort				Papas fritas	\$ 1.800

POSTRES

De los Maestros Ascendidos
TODOS HECHOS EN CASA POR NUESTRA MAESTRA PASTELERA...

GELATO MAESTRANZA \$6.900

COPA DE HELADO CON TRES SABORES:
Vainilla Francesa con avellanas tostadas, Cookies & Cream y chocolate negro
Naranja con crema Chantilly y salsas de chocolate y manjar.

AGREGA HELADO A TU POSTRES \$2.500

Nutella Burger \$6.500
¡Sorpréndete con nuestra Burger! Pan brioche rellena de FULL NUTELLA!! y crema chantilly, acompañado de láminas de plátano y frittella.

Pretty Woman \$6.500
Brownie, salsa de caramelo y chocolate, almendras tostadas, merengue de la casa y helado de crema.

Carrot Cake \$6.500
El mejor Carrot Cake "chorriáo" por los maestros con salsa Honey.

Brownie de Chocolate \$6.500
Brownie de chocolate Chorriáo con salsa de caramelo salado.

Cheesecake de Frutos Rojos \$6.500
Cheesecake de los maestros "chorriáo" con salsa especial de frutos rojos.

Waffle de la Casa \$6.500
Pídelo con Nutella o frutos del bosque, incluye helado.

DELICIOUS MEALS KIDS MENU FOR KIDS 12 & UNDER

¡SÓLO PARA NIÑOS!



2 Mini Burgers \$5.900

Base: Burger, lamina de Cheddar lechuga y tomate. Incluye papas fritas caseras!

Macaroni & Cheese \$2.500
Quifaros al dente en salsa de queso Cheddar gratinado

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

MARIDA CON XCELENTES CERVEZAS



CONSULTA POR LA CERVEZA MUY TADA

TAMANGO BREAJES	ALAMEDA BEER CO
Corte Corriente / IPA 6% Fresca y tropical	Linea 1 Amber / 5.5% Acaramelada, notas cobrizas, perfil de malta
Sunset Amber / 6% Aromas a lúpulo americano clásico, cítrico pino, pan tostrado y caramelo	IPA CSNII / 7% Bomba cítrica, herbal pinoza
Humboldt Lager / 5% Aromas a pan horneado, toques florales	Como Jirgen por su Hausen / Lager 5% Notas a granos, dulzor de malta, toques florales

330cc. \$5.900 / 500cc. \$7.400