



El master

# **MENÚ EL MASTER DELIVERY**

**ESTE ES UN MENÚ INTERACTIVO SELECCIONA UNA DE LAS OPCIONES PARA IR DIRECTAMENTE A LA DESEADA**

**DESAYUNOS**

**ENTRADAS**

**ESPECIALES**

**PARRILLA**

**MENÚ INFANTIL**

**HAMBURGUESAS**

**ARROCES**

**POSTRES**

**BEBIDAS CALIENTES**

**BEBIDAS FRIAS**

**BEBIDAS**



**DOMICILIOS**

**CLICK**

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## DESAYUNOS

DISPONIBLE EL FIN DE SEMANA

### CALENTAO

(FRIJOLES CON TOCINO, LAMINAS DE CHORIZO DE CERDO, CUBITOS DE PLATANO, ARROZ, HOGAO Y HUEVO)

\$10.000

### EL BRUNCH DEL MASTER

(PAN TOSTADO CORONADO CON HUEVO FRITO JAMON DE PAVO QUESO 7 CUEROS JAMON SERRANO Y ROSA DE AGUACATE ACOMPAÑADO DE PARFAIT DE YOGURT, GRANOLA Y FRESAS)

\$15.000

### HUEVOS POMODORO

(CACEROLA DE HUEVOS FRITOS CON SALSA POMODORO Y TOSTADAS )

\$5.000

### HUEVOS CAMPESINOS

(JAMON, MAÍZ, QUESO)

\$5.000

### CHANGUA CON ALMOJABANA Y QUESO

\$8.000

## BEBIDAS CALIENTES

### MILO

\$2.000

### CHOCOLATE

\$2.000

## BEBIDAS FRIAS

### MILO FRIO

\$2.000

### JUGO DE NARANJA O MANDARIANA

\$4.000

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## ENTRADAS

### SOPITA DE TORTILLA

(CREMA DE TOMATES, PIMENTONES Y CEBOLLAS ROSTIZADAS CON POLLO DESMECHADO, QUESO FUNDIDO, CUBITOS DE AGUACATE Y TIRAS DE TORTILLA FRITA)

\$10.000

### TRILOGIA DE PATACÓN

(PATACÓN CON QUESO POLLO DESMECHADO Y CHORIZO BAÑADOS EN HOGAO DE LA CASA)

\$8.000

### NACHOS PARA COMPARTIR

(PORCION DE NACHOS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, GUACAMOLE, SOUR, CHILLI CON CARNE, JALAPEÑOS Y PICO DE GALLO)

\$18.000

### AROS DE CEBOLLA TEMPURA

(8 AROS ACOMPAÑADOS DE SALSA RANCH)

\$6.000

### EMPANADITAS

(4 EMPANADITAS DE CARNE O POLLO CON AJI DE LA CASA Y CASCOS DE LIMÓN)

\$6.000

### CEVICHE DE CHICHARRÓN

(SALSA DE CEVICHE Y MANGO CON CUBOS CARNUDOS DE CHICHARRÓN)

\$9,500

## ARROCES

### ARROZ MIXTO

(VERDURA MIXTA, POLLO CAMARON Y CALAMAR SALTEADOS CON ACEITE DE AJONJOLI Y SOYA)

\$20.000

### VEGETARIANO

(VERDURA MIXTA, CHAMPIÑÓN, CUBITOS DE PIÑA Y MAIZ TIERNO SALTEADO EN ACEITE DE AJONJOLI Y SOYA)

\$14.000

### ARROZ PAISA

(PANCETA DE CERDO, CHORIZO DE CERDO, MAIZ TIERNO, PLATANITO EN CUBOS, PIMENTON Y CEBOLLA EN JULIANAS ACOMPAÑADO DE PATACON CON HOGAO )

\$15.000

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## ESPECIALES

### LOMO PIMIENTA

[2 MEDALLONES DE LOMO DE RES DE 150 GRS CADA UNO ASADOS A LA PARRILLA BAÑADOS EN UNA SALSA DEMIGLACE A LA PIMIENTA ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ENSALDA DE LA CASA]

\$32.000

### LOMO CHAMPIÑÓN

[2 MEDALLONES DE LOMO DE RES DE 150 GRS CADA UNO ASADOS A LA PARRILLA BAÑADOS EN UNA SALSA CORCHO DE CHAMPIÑONES ACOMPAÑADO DE PAPA A LA FRANCESA Y ENSALDA DE LA CASA]

\$32.000

### SALMÓN EN SALSA CITRICA

[300 GRS DE SALMON A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA CITRICA Y BALSAMICO ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA DE LA CASA]

\$34.000

### SALMÓN FRUTOS DEL MAR

[300 GRS DE SALMON A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE CAMARONES, CALAMARES, PALMITOS Y MEJILLONES ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA DE LA CASA]

\$37.000

## PARRILLA

### COWBOY

[400 GRS DE CORTE DE LA CHATA CON HUESO DE LA COSTILLA ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$30.000

### T-BONE STEAK

[CORTE DE LA CHATA DIVIDIDO POR EL HUESO DE LA VERTEBRA EN FORMA DE T ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$28.000

### ASADO DE TIRA

[450 GRS DE TIRAS DE COSTILLA DE RES ASADAS A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$24.000

### BABY

[300 GRS LOMO DE RES ASADO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$27.000

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## PARRILLA

### CHURRASCO

[300 GRS DE CORTE DE LA CHATA EN MARIPOSA ASADO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$18.000

### PECHUGA A LA PARRILLA

[450 GRS DE PECHUGA A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$16.000

### COSTILLA DE CERDO

[4500 GRS DE COSTILLA DE CERDO HORNEADA CON RUB DE HIERBAS Y ESPECIAS TERMINADA A LA PARRILLA BAÑADA EN NUESTRA SALSA BBQ DE LA CASA ACOMPAÑADA DE PAPA SOUR, TOMATE GRATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$18,500

### PARA COMPARTIR

[PUNTA DE ANCA, CHORIZO, MORCILLA, PECHUGA , PAPA CRIOLLA ,AREPITAS, PATACON, AGUACATE Y CHICHARRON]

\$60.000

### PUNTA DE ANCA

[300 GRS DE CORTE DE LA PIERNA DE LA RES CON BORDE DE GRASA DE GRAN SABOR ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR TOMATE GRTATINADO Y REDUCCION DE BALSAMICO]

\$20.000

### PARRILLADA VEGETARIANA

[BERENGENAS, ZUCCHINI VERDE Y AMARILLO, PIMENTON Y CHAMPIÑONES ACOMPAÑADO DE PAPA SOUR]

\$18.000

## MENÚ INFANTIL

### MASTERCITA

[HAMBURGUESA SENCILLA ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA Y COPA DE HELADO]

\$12,500

### NUGGETS

[8 NUGGETS DE POLLO ACOMPAÑADOS DE PAPA A LA FRANCESA Y COPA DE HELADO]

\$12,000

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## HAMBURGUESAS

### MASTER TRADICIONAL

[180 GRS DE CARNE 100% DE RES, VEGETALES FRESCOS, QUESO FUNDIDO, PEPINILLOS AGRIDULCES, PANCETA EN TROZOS, SALSA DE LA CASA, PAPAS RÚSTICAS HORNEADAS]

\$15.000

### MASTER SENCILLA

[180 GRS DE CARNE 100% DE RES, VEGETALES FRESCOS, QUESO FUNDIDO Y PAPAS RÚSTICAS HORNEADAS]

\$13,500

### MASTER BARBACOA

[180 GRS DE CARNE 100% DE RES, VEGETALES FRESCOS, CHORIZO DE CERDO, QUESO, CEBOLLA GILLÉ, SALSA BARBACOA, SALSA DE SRIRACHA Y PAPAS RÚSTICAS HORNEADAS]

\$17,000

### MASTER HUKILAU

[180 GRS DE CARNE 100% DE RES, VEGETALES FRESCOS, JAMÓN DE CERDO, PIÑA GRILLÉ, QUESO, CEBOLLA GRILLÉ, SALSA DE LA CASA Y PAPAS RÚSTICAS HORNEADAS]

\$15.000

### MASTER MONSTER

[DOBLE CARNE CON QUESO DE 180 GRS CADA UNA, VEGETALES FRESCOS, DOBLE PORCIÓN DE PEPINILLOS, DOBLE PORCIÓN DE PANCETA, SALSA DE LA CASA Y PAPAS RÚSTICAS AL HORNO]

\$20.000

### MASTER CHIDA

[180 GRS DE CARNE 100% CARNE DE RES, FRIJOL REFrito, QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, GUACAMOLE, TROZOS DE PANCETA, SALSA DE LA CASA Y ACOMPAÑADA DE PORCIÓN DE NACHOS CON SALSA DE QUESO]

\$16.000

### MASTER JUAICA GANADORA DEL FESTIVAL DE LA HAMBURGUESA TABIO 2020

[180 GRS DE CARNE 100% DE RES, QUESO GOUDA, CEBOLLITAS CARAMELIZADAS, COSTILLA DE CERDO DEHUESADA BAÑADA EN SALSA BBQ DE LA CASA, SALSA RANCH Y VEGETALES FRESCOS]

\$16.500

### BURRO MASTER

[FALTA]

\$14,000

### BURRO MASTER VEGETARIANO

[PIMENTONES, CEBOLLAS, CHAMPIÑONES, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, FRIJOL REFrito, SOURY QUESO ACOMPAÑADO DE NACHOS Y SALSA DE QUESO CHEDDAR]

\$14,000

# MENÚ EL MASTER DELIVERY

## POSTRES

### CHEESCAKE

(FRUTOS ROJOS ACOMPAÑADO DE BOLA DE HELADO)

\$8.000

### BROWNIE CON HELADO

\$7,000

### TORTA FRIA DE AMARETTO

\$7,000

### BANANA SPLIT

\$8.000

### COPA DE HELADO

\$6.000

## BEBIDAS

### JUGOS NATURALES

GUANABANA

MANDARINA

MARACUYA

MORA

MANGO

LULO

\$3,500

### LIMONADA NATURAL

\$2,500

### LIMONADA CEREZADA, COCO, HIERBABUENA

\$3,500

### MALTEADAS DE FRUTOS ROJOS, OREO, VAINILLA

\$10,000

### GASEOSA PERSONAL

\$2,000

### BOTELLA DE AGUA CON GAS Y NORMAL

\$2,500

### CAFÉ Y AROMATICA

\$2,000

## ADICIONES

### PAPA A LA FRANCESA

\$3,500

### PAPA A LA CRIOLLA

\$3,500