



PIQUEOS

PIQUEO ESPECIAL

Ceviche mixto, pulpo al olivo, tiradito de ají amarillo, chicharrón de calamar, causa de camarones.

\$ 24.000

JALEA MIXTA

Chicharrón de pescado del día y mariscos, yuca frita y sarza criolla.

\$ 23.000

TIRADITOS

TIRADITO CLASICO

Finas laminas de pescado del día, en salsa de ají amarillo, con toques citricos.

\$10.500

CEVICHES

CEVICHE DEL MAESTRO CRIOLLO

Pescado del día y mariscos marinados en limón de pica y crema de Ají amarillo, con chicharrón pescado, acompañado de choclo y camote.

\$ 13.100

CEVICHE PESCADO

Pescado del día servido con choclo, camote y lechuga.

\$ 11.900

CEVICHE MIXTO

Pescado del día, pulpo, camarones, ostion y calamar, acompañado de camote, choclo y lechuga.

\$ 12.900

LECHE DE TIGRE

jugoso preparacion de ingredientes peruanos servido en una copa que concentra el alma del ceviche con bastones de camarones apanados.

\$8.900

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

Contiene lechuga surtida, berros, crutones con bastones de pollo o pescado del día a la pancha.

\$9.900

ENSALADA MIXTA

Lechuga, zanahoria, pepino, tomate, palta, huevo duro y queso fresco.

\$6.500





ENTRADAS FRIAS

- | | |
|--|------------------|
| CAUSA RELLENA DE CAMARONES
Suave masa de papas amarillas rellena con camarones y laminas de palta y bañado en salsa huancaína. | \$ 11.500 |
| CAUSA RELLENA DE POLLO
Suave masa de papas amarillas rellena con pollo, laminas palta y bañado en salsa huancaína.. | \$ 9.900 |
| PULPO AL OLIVO
Laminas de pulpo en salsa de olivo. | \$ 13.000 |

ENTRADAS CALIENTES

- | | |
|--|-----------------|
| ANTICUCHO DE CORAZON
Corazón de res marinado en salsa anticuchera a la parrilla, acompañado con papas doradas y sarza criolla. | \$10.900 |
| CHICHARRON MIXTO
Pescado del día y mariscos, apanados y fritos, acompañado con salsa tártara | \$11.500 |
| CHICHARRON DE PESCADO O POLLO
Pescado del día apanado y frito acompañado de salsa tártara | \$10.900 |
| YUCA FRITA CON HUANCAINA
Yuca frita con salsa de huancaína al estilo peruano. | \$8.000 |

SOPAS

- | | |
|---|------------------|
| DIETA DE POLLO
Pechuga de pollo en trozos con fideos cabello de angel y verduras. | \$ 11.500 |
| CHUPE DE CAMARONES
Sopa cremosa con camarón, choclo y su cremosa sustancia al ají amarillo. | \$ 13.000 |
| PARIHUELA
Sopa hecha a base de aderezos peruanos con pescado del día, mariscos y cebollín. | \$ 13.000 |



CARNES

LOMO SALTADO

\$13.500

Trozos de filete salteados al wok con cebolla y tomate, acompañado de arroz y papas fritas.

FILETE A LA PLANCHA

\$13.000

250 gr de filete acompañado de arroz.

FILETE MIGNON

\$13.900

Filete a la plancha en una salsa de champiñones acompañado de arroz.

FILETE MAR Y TIERRA

\$13.900

Filete con salsa de mariscos y camarones ecuatorianos acompañado de arroz.

TACU TACU LOMO SALTADO

\$13.900

Arroz y porotos en aderezo criollo, dorados y montados en lomo saltado.

SECO DE ASADO DE TIRA

\$13.500

Trozo de vacuno en reducción de vino tinto y aderezo de cilantro, acompañado de arroz y porotos en aderezo criollo.

POLLO

AJI DE GALLINA

\$ 12.500

Pechuga de pollo desmenuzada en crema a base de aji amarillo, cebolla, ajos, nueces y queso.

POLLO A LA PLANCHA

\$11.500

Pechuga de pollo a la plancha acompañado con arroz.

CHAUFA DE POLLO

\$12.500

Arroz salteado al Wok, con pollo, verduras y huevo en salsa de soya





@MAESTROCRIOLLOCL

PESCADOS

PESCA DEL DIA

PESCADO A LA PLANCHA

Acompañado de arroz.

\$12.000

PESCADO A LO MACHO

Pescado a la plancha con salsa de mariscos y camarones ecuatorianos acompañado de arroz.

\$12.500

PESCADO A LA FLAMENCA

Pescado a la plancha con vegetales flameados, papas y camarones en salsa de la casa.

\$13.000

PESCADO FLORENCIA

Pescado al vapor en salsa bechamel con espinaca y alcachofas acompañado con arroz con choclo.

\$12.500

PESCADO DEL MAESTRO CRIOLLO

Pescado a la plancha, en salsa margarita con mariscos acompañado de arroz al olivo.

\$13.000

MARISCOS

ARROZ CON MARISCOS

Arroz en nuestro clásico aderezo criollo con mariscos surtidos.

\$12.500

CHAUFA DE MARISCOS

Arroz salteado al Wok, con mariscos surtidos, verduras y huevo en salsa de soya

\$12.500

RISOTTO CON CAMARONES

Arroz risotto en azafran con camarones ecuatorianos.

\$12.500

PASTAS

SPAGUETTI SALTADO MARISCOS

Espagueti salteado al wok con mariscos, cebolla, tomate y cebollín en salsa de soya.

\$ 12.500

SPAGUETTI A LA HUANCAINA

Espagueti envuelto en salsa huancaína, montado de lomo saltado.

\$ 12.900

SPAGUETTI SALTADO 3 SABORES

Espagueti salteado al wok con Pollo, Carne, Camarones, cebolla, tomate y cebollín en salsa de soya.

\$ 13.500

SPAGUETTI EN SALSA DE MARISCOS

\$ 12.500

**PESCADO
DEL MAESTRO
CRIOLLO !!**





POLLO A LA BRASA

POLLO A LA BRASA FAMILIAR 1 Pollo entero a la brasa, papas fritas familiares, ensalada familiar y cremas.	\$24.000
MEDIO POLLO A LA BRASA 1/2 Pollo a la brasa, papas fritas, ensalada y sus cremas.	\$14.500
POLLO A LA BRASA INDIVIDUAL 1/4 Pollo a la brasa, papas fritas, ensalada y sus cremas.	\$ 8.000
CHAUFA BRASA Arroz chaufa, 1/4 pollo a la brasa y papas fritas.	\$11.000
SALCHIPOLLO 1/4 Pollo a la brasa, papas fritas, huevo frito, vienesa.	\$ 9.900
CHORRILLANA DEL MAESTRO CRIOLLO Trozos de lomo o pollo, con papas fritas, cebolla caramelizada, huevo, vienesa y chorizo.	\$12.500

SANGUCHERIA MAESTRO CRIOLLO

SANGUCHE DE LOMO SALTADO CRIOLLO trozos de filete, salteados con cebolla morada, tomate en salsa de soya, servido en Pan Ciabatta y acompañado de papas fritas.	\$ 9.900
SANGUCHE DE PESCADO FRITO Trozos de pescado del día apanado y frito, lechuga, tomate, Sarza Criolla y salsa de la Casa servido en Pan Ciabatta, Acompañado con Papas Fritas.	\$ 8.900
SANGUCHE DE CHICHARRON Panceta de cerdo frito, lechuga, sarza criolla servido en Pan Ciabatta, acompañado de papas fritas	\$ 8.500
SANGUCHE DE POLLO A LA BRASA Pechuga de pollo a la brasa, lechuga, tomate servido en Pan Ciabatta, acompañado de papas fritas	\$ 8.500
HAMBURGUESA DEL MAESTRO CRIOLLO Chorizo, Huevo frito, Lechuga, Tomate y Queso. Acompañado con papas fritas.	\$ 8.800
SANGUCHE VEGETARIANA Pan ciabatta con lechuga, tomate, palta, cebolla, huevo y zanahoria.	\$ 8.800

**SANGUCHE
LOMO SALTADO!**



AGREGADOS

PORCION ARROZ	\$ 1.500
PORCION ARROZ CHAUFA SOLO	\$ 4.500
PORCION PAPAS FRITAS	\$ 6.000
PORCION PAPAS FRITAS FAMILIAR	\$ 8.000

BEBESTIBLE

INKA KOLA / INKA KOLA ZERO	\$ 2.200
COCA COLA / FANTA / SPRITE	\$ 2.000
AGUA MINERAL (con gas o sin gas)	\$ 2.000
JUGOS (frutilla, mango, chirimoya, piña)	\$ 3.500
JUGO (maracuyá)	\$ 3.800
JUGO MIX (maracuyá, frutilla y mango)	\$ 3.800
LIMONADA (tradicional / menta / jengibre)	\$ 3.800
INFUSIONES	\$ 2.500
CAFE EXPRESS	\$ 2.800
CAFE CORTADO	\$ 3.000
CAFE EXPRESS DOBLE	\$ 3.800
CAFE CORTADO DOBLE	\$ 4.000

POSTRES

TORTA TRES LECHES	\$ 3.900
PIE DE MARACUYA	\$ 3.900
TIRAMISU	\$ 3.900
CREMA VOLTEADA	\$ 3.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 4.000

CERVEZAS

SCHOP CUSQUEÑA	\$ 3.200
SCHOP CALAFATE	\$ 4.200
CERVEZA CORONA	\$ 2.800
CERVEZA HEINEKEN	\$ 2.800
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 3.000



PISCO SOUR

NORMAL | CATEDRAL | VATICANO

PISCO SOUR 4 GALLOS PREMIUN	\$ 7.500	\$ 10.500	\$ 20.400
PISCO SOUR PERUANO	\$ 4.800	\$ 8.000	\$ 14.800
PISCO SOUR MACERADO	\$ 5.800	\$ 8.500	\$ 15.300
WHISKY SOUR RED LABEL	\$ 7.900	\$ 10.100	\$ 20.000
AMARETO SOUR	\$ 4.800	\$ 8.000	\$ 14.800

COCTELES

PISCOLA PISCO CHILENO	\$ 5.500
PISCOLA PISCO PERUANO	\$ 6.000
CUBA LIBRE HAVANA RESERVA	\$ 5.500
CUBA LIBRE HAVANA 7 AÑOS	\$ 6.000
CHILCANO DE PISCO	\$ 6.000
CHILCANO SABORES	\$ 6.500
MOJITO TRADICIONAL	\$ 5.500
MOJITO FRUTA	\$ 6.000
MOJICHELA CORONA	\$ 6.700
APEROL SPRITZ	\$ 6.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.000
CAIPIRIÑA O CAIPIROSKA	\$ 5.500
TEQUILA MARGARITA	\$ 5.800
MARTINI	\$ 5.800
ALGARROBINA	\$ 5.800
VAINA	\$ 5.800
PIÑA COLADA	\$ 6.000
TOM COLLINS	\$ 5.800
GIN CON GIN	\$ 5.800

BAJATIVOS

AMARETO MITJANS	\$ 3.500
MANZANILLA MITJANS	\$ 3.500
MENTA MITJANS	\$ 3.500
ARAUCANO	\$ 3.800
LICOR ANIS	\$ 3.800
BAILEYS	\$ 5.500
DRAMBUIE	\$ 6.000
FERNET BRANCA	\$ 4.000
MENTA MERIE BRIZARD	\$ 4.000
FRANGÉLICO	\$ 4.000
KAHLÚA	\$ 4.000

CORTO WHISKY

WHISKY JACK DANIELS	\$ 6.500
WHISKY CHIVAS REGAL	\$ 7.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 6.500
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 6.000
WHISKY JIM BEAN	\$ 5.500
WHISKY BALLANTINES	\$ 5.500

CABERNET SAUVIGNON

LOS VASCOS	\$ 12.900
LOCO DE PIEDRA, MIGUEL TORRES	\$ 12.400
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
LAS MULAS, MIGUEL TORRES	\$ 14.400
CASILLERO DEL DIABLO, CONCHA Y TORO	\$ 14.500
MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 24.500

CARMENERE

LOCO DE PIEDRA, MIGUEL TORRES	\$ 12.400
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
LAS MULAS, MIGUEL TORRES	\$ 14.400
CASILLERO DEL DIABLO, CONCHA Y TORO	\$ 14.500
MARQUEZ DE CASA CONCHA	\$ 24.500

MERLOT

SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
----------------------------	-----------

SAUVIGNON BLANC

LOS VASCOS	\$ 12.900
SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
CASILLERO DEL DIABLO, CONCHA Y TORO	\$ 14.500

CHARDONNAY

SANTA DIGNA, MIGUEL TORRES	\$ 14.500
CASILLERO DEL DIABLO, CONCHA Y TORO	\$ 14.500
MARQUES DE CASA CONCHA	\$ 24.500

MEDIA BOTELLA

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON	\$ 7.500
SANTA DIGNA CARMENERE	\$ 7.500
SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC	\$ 7.500
SANTA DIGNA CHARDONNAY	\$ 7.500

BOTELLIN

SANTA DIGNA CABERNET SAUVIGNON	\$ 4.800
SANTA DIGNA CARMENERE	\$ 4.800
SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC	\$ 4.800

