

DONDE EL  
**SABOR DE JALISCO**  
SE SIRVE CON ORGULLO

# ME NU

MAESTRO  
**TAQUERO**



# 2x1 PROMOCIONES

(DE LUNES A JUEVES)

## LUNES DE GINEBRAS

Frutos rojos, toronja, romero, pepino con cardamomo, cítricos.  
(incluye 1 agua quina de ligue 296 ml).

---

## MARTES COCTELERÍA DE LA CASA

Margaritas, bola de sandía, mezcalitas y palomas.

---

## MIÉRCOLES DE CANTARITOS

Con tequila de la casa.

---

## JUEVES DE BOTELLAS Y TRAGOS

Tanqueray (750 ml.) Bacardi Blanco (700 ml.) José Cuervo Tradicional Reposado (950 ml.) JW Etiqueta Roja (700ml.), Smirnoff (750 ml.)

---

## CORTESÍA DE CUMPLEAÑOS

Postre de cortesía presentando tu INE el día de tu cumpleaños

## AL CENTRO DE ANIVERSARIO

### **COLIFLOR AL PASTOR** (100 GR)

Coliflores caramelizadas, acompañados de pastor de la casa, gratinado con queso Oaxaca y crema de maracuyá.

**\$220**

### **TLACOYOS DE NEW YORK**

Hechos a mano con maíz azul, rellenos de flor de calabaza, New York (100 GR) y nopales rústicos, bañados en salsa de chile de árbol caliente.

**\$195**

### **LA MAESTRA DE LA CASA**

Mix de kale, acelga y espinaca baby con cherrys caramelizados, queso de cabra con piquín, nuez rayada, vinagreta de mostaza con menta, y milanesa de pollo con panko (100 GR).

**\$190**



COLIFLOR AL PASTOR

# AL CENTRO PARA COMPARTIR

## MOLCAJETE MT (150 GR)

Guacamole estilo MT con tropiezo de rábano sandía, chicharrón de brisket, albahaca acompañada de cebolla en curtida.

**\$370**

## TRIPITAS AL PIQUÍN (200GR)

Tripitas doradas en una salsa de piquín hecha al momento con cebolla morada y brotes de cilantro.

**\$370**

## TOSTADAS DE AGUACHILE DE RIB EYE (200GR)

Rib eye a la plancha bañado con salsa de aguachile rojo montado en tostadas hechas en casa con mayonesa, aguacate y rábano sandía.

**\$320**

## QUESOS FUNDIDOS CON PROTEÍNA (120 GR)

New York, Sirloin, Pechuga de Pollo o Bistec.

**\$250**

## VEGETARIANO (120 GR)

Champiñones o flor de calabaza.

**\$200**

## NATURAL (200 GR)

**\$160**

## CHISTORRA PARA BOTANEAR (180 GR)

**\$210**



TOSTADAS DE  
AGUACHILE  
DE RIB EYE

## ESPECIALIDADES DE ANIVERSARIO

**TACOS “DOÑA COCO”** (150 GR) Tortillas de maíz azul con frijoles refritos, costra de queso, cochinita de brisket y cebolla morada encurtida.

**\$330**



**DOBLADITAS “DON RUBEN”** (150 GR) Tacos dorados al pastor sazonados con piña, bañadas en salsa caliente de chipotle con morita.

**\$230**



# ESPECIALIDADES CLÁSICAS

## “PUERCOPULPO” 1.1 KG EN CRUDO

Pork belly horneado hasta obtener una capa crujiente y carne jugosa acompañada de 3 diferentes aderezos mayo-siracha, tamarindo chipotle y Le Valentiné (para compartir).

**\$580**

## TACOS “DON ROBERTO” (120 GR)

Rib eye con queso y aguacate sobre tortilla de maíz recién hecha acompañados de tuétano con champiñones, queso rallado, chile de árbol triturado y salsa de mango habanero (3pzs).

**\$420**

## TACOS “DON PANCHO” (120 GR)

Finas láminas de lengua bañadas en salsa verde, montado en tortillas recién hechas con frijoles refritos terminados en tu mesa con el toque MT (3pzs).

**\$370**

## TACOS “DON MEÑO” (150 GR)

Arrachera sobre chile güero escalfado relleno de queso gouda en tortilla de harina, acompañados de chimichurri de la casa y salsa de chicharrón de chile al ajillo (3 pzs).

**\$370**

## TACOS “DOÑA ROSA” (240 GR)

Milanesa crujiente, montados en tortilla de guajillo, betabel y natural con mousse de aguacate y juliana de papas con aceite de trufa (3 pzs).

**\$370**

## TACOS “DOÑA ROCÍO” (120 GR)

New York marinado en cerveza sobre tortilla de maíz recién hecha, acompañado de cebolla encurtida, aguacate, chicharrón de cerdo crujiente, y salsa martajada (3 pzs).

**\$310**

## TACOS “TÍA CHITA” (140 GR)

Sirloin y longaniza en salsa verde sobre tortilla de maíz recién hecha, rábano sandía, chirivía frita, brotes de cilantro, y coral rojo (3 pzs).

**\$310**



TACOS  
“DON ROBERTO”

# TACOS MAESTRO

<b>ARRACHERA</b> (120 GR)	<b>\$145</b>
<b>NEW YORK</b> (120 GR)	<b>\$130</b>
<b>SIRLOIN</b> (120 GR)	<b>\$130</b>
<b>PICAÑA</b> (120 GR)	<b>\$130</b>
<b>RIB EYE</b> (120 GR)	<b>\$130</b>
<b>PECHUGA DE POLLO</b> (120 GR)	<b>\$104</b>
<b>BISTEC</b> (120 GR)	<b>\$104</b>
<b>QUESO OAXACA EXTRA</b> (100 GR)	<b>\$72</b>

Nuestros Tacos Maestro se sirven en tortilla grande de maíz azul, recién hecha al momento, con la proteína de tu elección. Una combinación que honra la tradición y eleva cada bocado.



TAQUIZA

## TACOS CLÁSICOS

### **TAQUIZA** 30 GR C/U

Disfruta de nuestra selección de 8 tacos clásicos acompañados de 3 quesadillitas y salsa mango - habanero.

**\$335**

### **LENGUA** 30 GR

**\$66**

### **AL PASTOR** (30 GR)

**\$37**

### **SUADERO** (30 GR)

**\$37**

### **CAMPECHANO** (30 GR)

**\$37**

### **TRIPA** (30 GR)

**\$37**

### **CABEZA DE RES** (30 GR)

**\$37**

### **LONGANIZA** (30 GR)

**\$37**

### **QUESO OAXACA EXTRA** (30 GR)

**\$25**

## PEQUEÑOS MAESTROS

**HAMBURGUESA KIDS** (150 GR) **\$195**

---

**PALOMITAS DE POLLO KIDS** (150 GR) **\$150**

---

**TACOS KIDS ARRACHERA** (120 GR) **\$140**

---



## ALAMBRES

<b>ARRACHERA</b> (180 GR)	<b>\$315</b>
<b>NEW YORK</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>SIRLOIN</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>PICAÑA</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>RIB EYE</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>PECHUGA DE POLLO</b> (180 GR)	<b>\$245</b>
<b>BISTEC</b> (180 GR)	<b>\$245</b>
<b>AL PASTOR</b> (180 GR)	<b>\$245</b>
<b>VEGETARIANO</b> (180 GR) Flor de calabaza, champiñones, nopales, pimiento morrón, cebolla y queso oaxaca. Acompañado con 6 tortillas de harina y/o maíz.	<b>\$245</b>

## GRINGAS

<b>ARRACHERA</b> (120 GR)	<b>\$170</b>
<b>RIB EYE</b> (120 GR)	<b>\$145</b>
<b>BISTEC</b> (120 GR)	<b>\$115</b>
<b>AL PASTOR</b> (120 GR)	<b>\$115</b>

Proteína de tu elección combinada con queso Oaxaca y piña montado en 2 tortillas de harina.

## HUARACHES

<b>ARRACHERA</b> (180 GR)	<b>\$315</b>
<b>NEW YORK</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>SIRLOIN</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>PICAÑA</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>RIB EYE</b> (180 GR)	<b>\$265</b>
<b>PECHUGA DE POLLO</b> (180 GR)	<b>\$245</b>
<b>QUESO OAXACA EXTRA</b> (120 GR)	<b>\$72</b>

Masa rellena de frijoles refritos con proteínas de tu elección, crema, queso rallado y cebolla.

## QUESADILLAS

<b>QUESO OAXACA</b> (120 GR)	<b>\$81</b>
<b>FLOR DE CALABAZA</b> (120 GR)	<b>\$81</b>
<b>CHAMPIÑONES</b> (120 GR)	<b>\$81</b>
<b>TINGA DE POLLO</b> (120 GR)	<b>\$81</b>
<b>CHICHARRÓN PRENSADO</b> (120 GR)	<b>\$81</b>
<b>GORDITA DE CHICHARRÓN</b> (100 GR)	<b>\$99</b>
<b>QUESO OAXACA EXTRA</b> (80 GR)	<b>\$56</b>

Guisado de tu elección envuelta en una tortilla "Maestro"

## VOLCANES

<b>ARRACHERA</b> (120 GR)	<b>\$210</b>
<b>NEW YORK</b> (120 GR)	<b>\$185</b>
<b>PICAÑA</b> (120 GR)	<b>\$185</b>
<b>RIB EYE</b> (120 GR)	<b>\$185</b>
<b>AL PASTOR</b> (120 GR)	<b>\$165</b>

Tostadas de maíz hechas en casa con proteína de tu elección y costra de queso gouda (3 piezas).

## BURRITOS

<b>ARRACHERA</b> (180 GR)	<b>\$249</b>
<b>NEW YORK</b> (180 GR)	<b>\$219</b>
<b>SIRLOIN</b> (180 GR)	<b>\$219</b>
<b>PICAÑA</b> (180 GR)	<b>\$219</b>
<b>RIB EYE</b> (180 GR)	<b>\$219</b>
<b>AL PASTOR</b> (180 GR)	<b>\$189</b>
<b>MILANESA DE RES</b> (180 GR)	<b>\$189</b>

Tortilla de harina sobaquera con la proteína de tu elección, queso oaxaca, jitomate, aguacate, cebolla y rajitas en vinagre.

## PROTEÍNA POR KILO

<b>ARRACHERA</b> 1 KG	<b>\$1,112</b>
<b>NEW YORK</b> 1 KG	<b>\$879</b>
<b>SIRLOIN</b> 1 KG	<b>\$879</b>
<b>PICAÑA</b> 1 KG	<b>\$879</b>
<b>RIB EYE</b> 1 KG	<b>\$879</b>
<b>AL PASTOR</b> 1 KG	<b>\$749</b>

\*Peso en crudo. Acompañado de 15 tortillas de maíz o harina y 4 guarniciones (pure de papa, nopales, frijoles ó cebolla morada con habanero).



# POSTRES

MASCOTA MT

MAESTRO  
**TAQUERO**

# POSTRES

¡Acompáñalo con un Capuchino!

<b>MASCOTA MT</b> [Sujeto a disponibilidad]	<b>\$380</b>
<b>TARTA DE PLÁTANO</b> [Rebanada]	<b>\$270</b>
<b>TRUFA DE CHOCOLATE</b> [Rebanada]	<b>\$250</b>
<b>CHEESCAKE</b> [Rebanada]	<b>\$240</b>
<b>KEY LIME PIE</b> [Rebanada]	<b>\$240</b>
<b>PASTEL DE ZANAHORIA</b> [Rebanada] ¡NUEVO!	<b>\$240</b>
<b>PASTEL RED VELVET</b> [Rebanada] ¡NUEVO!	<b>\$240</b>



• BEBIDAS • BEBIDAS • BEBIDAS •

MAESTRO  
**TAQUERO**



# BEBIDAS

---

<b>PIÑADA</b> 180 ML	<b>\$92</b>
<b>LIMONADA MINERAL</b> 395 ML	<b>\$65</b>
<b>NARANJADA MINERAL</b> 395 ML	<b>\$65</b>
<b>SANGRÍA MAESTRO</b> 395 ML	<b>\$70</b>
<b>REFRESCOS</b> 355 ML <small>Coca Original, Coca sin Azúcar, Coca Light, Sidral, Sprite, Fanta, Squirt y Ginger- Ale.</small>	<b>\$61</b>
<b>TOPO CHICO</b> 355 ML	<b>\$66</b>
<b>AGUA DE PIEDRA</b> 650ML (MINERAL O NATURAL)	<b>\$104</b>
<b>CLAMATO PREPARADO</b> 280 ML	<b>\$76</b>

---

# CAFÉ

<b>CAPUCHINO</b> 210 ML	<b>\$61</b>
<b>LATTE</b> 210 ML	<b>\$61</b>
<b>AMERICANO</b> 210 ML	<b>\$54</b>
<b>EXPRESSO</b> 30 ML	<b>\$47</b>
<b>EXPRESSO DOBLE</b> 60 ML	<b>\$60</b>

---

## COCTELERÍA DE LA CASA

<b>MAESTRO PATRÓN</b> 225 ML	<b>\$215</b>
<b>NEGRONI CLARIFICADO</b> 90 ML	<b>\$215</b>
<b>AURORA LILA</b> 255 ML	<b>\$215</b>
<b>BRISA DE LIMA</b> 195 ML	<b>\$215</b>
<b>FRESCO</b> 135 ML	<b>\$215</b>
<b>MARGARITA DE FRESA CON ALBAHACA</b> 165 ML	<b>\$203</b>
<b>YESCA</b> 165 ML	<b>\$203</b>
<b>TARAJILLO</b> 135 ML	<b>\$187</b>
<b>BOLA DE SANDÍA</b> 400ML	<b>\$207</b>
<b>MARGARITAS</b> 180 ML Sabores: Fresa, limón, mango o tamarindo.	<b>\$192</b>
<b>MEZCALITAS</b> 210 ML Sabores: Jamaica, maracuyá, pepino, frutos rojos, tamarindo, guayaba, o aguacate con fresa.	<b>\$192</b>
<b>CANTARITOS</b> 210 ML	<b>\$176</b>
<b>PALOMA</b> 60 ML	<b>\$192</b>

# CAZUELAS



## RECOMENDACIÓN DE LA CASA

Para alargar la  
sobremesa... y cantar  
con el mariachi!

<b>CAZUELA TEQUILA</b> [720 ml]	<b>\$462</b>
<b>CAZUELA MEZCAL ALERÓN</b> [720 ml]	<b>\$435</b>
<b>CAZUELA DE VODKA SMIRNOFF TAMARINDO</b> [720 ml]	<b>\$352</b>
<b>CAZUELA GIN TANQUERAY</b> [720 ml]	<b>\$325</b>

## COCTELERÍA

<b>CARAJILLO</b> 100ML	<b>\$204</b>
<b>NEGRONI</b> 90 ML	<b>\$204</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> 60 ML	<b>\$191</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> 180 ML	<b>\$181</b>
<b>MIDORI COLADO</b> 180 ML	<b>\$170</b>
<b>MOJITO</b> 150 ML (MARACUYÁ O LIMÓN)	<b>\$170</b>
<b>AMARETTO COLADO</b> 180 ML	<b>\$170</b>
<b>MARTINI</b> 60 ML	<b>\$158</b>
<b>PIÑA COLADA</b> 180 ML	<b>\$154</b>
<b>BULL</b> 225 ML	<b>\$149</b>

## CERVEZAS

<b>STELLA ARTOIS</b> 330 ML	<b>\$87</b>
<b>NEGRA MODELO</b> 355 ML	<b>\$76</b>
<b>MODELO ESPECIAL</b> 355 ML	<b>\$76</b>
<b>MICHELOB ULTRA</b> 355 ML	<b>\$76</b>
<b>CORONA</b> 355 ML	<b>\$68</b>
<b>VICTORIA</b> 355 ML	<b>\$68</b>
<b>PACÍFICO CLARA</b> 355 ML	<b>\$68</b>

## PREPARADOS

<b>CLAMATO</b> 100 ML	<b>\$45</b>
<b>PREPARADO PARA CLERICOT</b> 150 ML	<b>\$39</b>
<b>CUBANA</b> 100 ML	<b>\$33</b>
<b>MICHELADA</b> 100 ML	<b>\$24</b>



## MOCKTAILS

**BATIDO DE MORAS** 180 ML **\$132**

---

**FRESA CON TÉ NEGRO** 180 ML **\$132**

---

**KIWI MARACUYA** 180 ML **\$132**

---

**KIWI CON PIÑA** 180 ML **\$132**

---

**MARACUYA NARANJA** 180 ML **\$132**

---

**GUAYABA CON JAMAICA** 180 ML **\$132**



# TEQUILAS

## PREMIUM

	Trago 60 ml	Botella
DON RAMÓN SWAROVSKI 750 ML	\$1,320	\$13,200
LA SANTA GOLD 750 ML	\$762	\$7,692
DON RAMÓN AÑEJO 750 ML	\$660	\$6,600
DON RAMÓN PLATA COMESTIBLE 750 ML	\$726	\$7,260

## CRISTALINOS

	Trago 60 ml	Botella
DON JULIO 70 700 ML	\$293	\$3,189
HERRADURA ULTRA 750 ML	\$286	\$2,860
MAESTRO DOBEL 700 ML	\$280	\$2,796
1800 700 ML	\$267	\$2,669
PATRÓN CRISTALINO	\$286	\$3,179
TRADICIONAL 700 ML	\$190	\$1,906

## AÑEJOS

	Trago 60 ml	Botella
DON JULIO 700 ML	\$254	\$2,913
PATRÓN 750 ML	\$254	\$2,914
TEQUILA '8' 750 ML	\$267	\$2,669
1800 700 ML	\$229	\$2,529
CENTINELA 750 ML	\$229	\$2,288

## BLANCOS

	Trago 60 ml	Botella
CASA DRAGONES 750 ML	\$318	\$3,849
VOLCÁN DE MI TIERRA 700 ML	\$318	\$3,179
TEQUILA 8 750 ML	\$214	\$2,475
7 LEGUAS 700 ML	\$203	\$2,310
PATRÓN 750 ML	\$190	\$1,906
HERRADURA PLATA 700 ML	\$190	\$1,906
DON JULIO 700 ML	\$187	\$1,918
CENTINELA 750 ML	\$165	\$1,652
MAESTRO TEQUILERO 700 ML	\$165	\$1,652
TRADICIONAL PLATA 950 ML	\$138	\$1,375

## REPOSADOS

	Trago 60 ml	Botella
TEQUILA 8 750 ML	\$229	\$2,288
7 LEGUAS 1,000ML	\$229	\$2,288
DON JULIO 700 ML	\$190	\$2,089
PATRÓN 750 ML	\$204	\$2,033
HERRADURA 950 ML	\$190	\$2,088
CENTINELA 750 ML	\$204	\$2,033
1800 700 ML	\$165	\$1,652
TRADICIONAL 950 ML	\$140	\$1,398

## MEZCAL

	Trago 60 ml	Botella
ALERÓN 750 ML	\$253	\$2,530
400 CONEJOS TOBALÁ 750 ML	\$242	\$2,415
UNIÓN VIEJO 700 ML	\$242	\$2,415
MONTELOBOS 750 ML	\$229	\$2,287
OJO DE TIGRE 750 ML	\$229	\$2,287
400 CONEJOS REP. 750 ML	\$216	\$2,160
400 CONEJOS JOVEN 750 ML	\$204	\$2,035
UNIÓN JOVEN 700 ML	\$190	\$1,906

## WHISKY

	Trago 60 ml	Botella
BUCHANAN'S 18 750 ML	\$495	\$5,280
JW GOLD LABEL 750 ML	\$419	\$4,618
MACALLAN 700 ML	\$368	\$4,069
JW BLACK LABEL 750 ML	\$293	\$3,245
BUCHANAN'S 12 750 ML	\$266	\$2,915
CHIVAS REGAL 12 750 ML	\$228	\$2,583
JACK DANIEL'S 700 ML	\$178	\$1,779
JW RED LABEL 700 ML	\$153	\$1,760

## ANÍS

	Trago 60 ml
CHINCHÓN DULCE 1,000 ML	\$114
CHINCHÓN SECO 1,000 ML	\$114
SAMBUCA BLANCO 700 ML	\$114
SAMBUCA NEGRO 700 ML	\$114

## VINO

	Trago 150 ml	Botella
CASA MADERO 3V	\$286	\$1,331
CALIXA CABERNET / SYRAH	\$308	\$1,419
L.A. CETTO NEBBIOLO	\$215	\$902

## LICORES (COSTO POR COPA)

CHARTREUSE VERDE	\$317
LICOR 43	\$153
AMARETTO DISARONNO	\$153
BAILEYS	\$138
FRANGELICO	\$128
FERNET BRANCA	\$128
JÄGERMEISTER	\$128
CAMPARI	\$128
MIDORI	\$128

## RON

	Trago 60 ml	Botella
ZACAPA 23 750 ML	\$318	\$3,520
BACARDI 8 AÑOS 750 ML	\$191	\$2,090
FLOR DE CAÑA CRISTALINO 750 ML	\$146	\$1,925
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 750 ML	\$197	\$2,034
MATUSALEM RESERVA 750 ML	\$165	\$1,652
APPLETON STATE 750 ML	\$153	\$1,525
HAVANA 7 AÑOS 700 ML	\$153	\$1,525
MATUSALEM CLÁSICO 750 ML	\$146	\$1,469
MATUSALEM PLATINO 750 ML	\$146	\$1,469
MALIBÚ 750 ML	\$146	\$1,469
BACARDI BLANCO 700 ML	\$126	\$1,265

## VODKA

	Trago 60 ml	Botella
<b>STOLICHNAYA 750 ML</b>	<b>\$168</b>	<b>\$1,525</b>
<b>ABSOLUT AZUL 750 ML</b>	<b>\$168</b>	<b>\$1,525</b>
<b>ABSOLUT SABORES 750 ML</b>	<b>\$168</b>	<b>\$1,525</b>
<b>SMIRNOFF TAMARINDO 700 ML</b>	<b>\$138</b>	<b>\$1,398</b>
<b>SMIRNOFF 750 ML</b>	<b>\$127</b>	<b>\$1,265</b>

## GINEBRAS

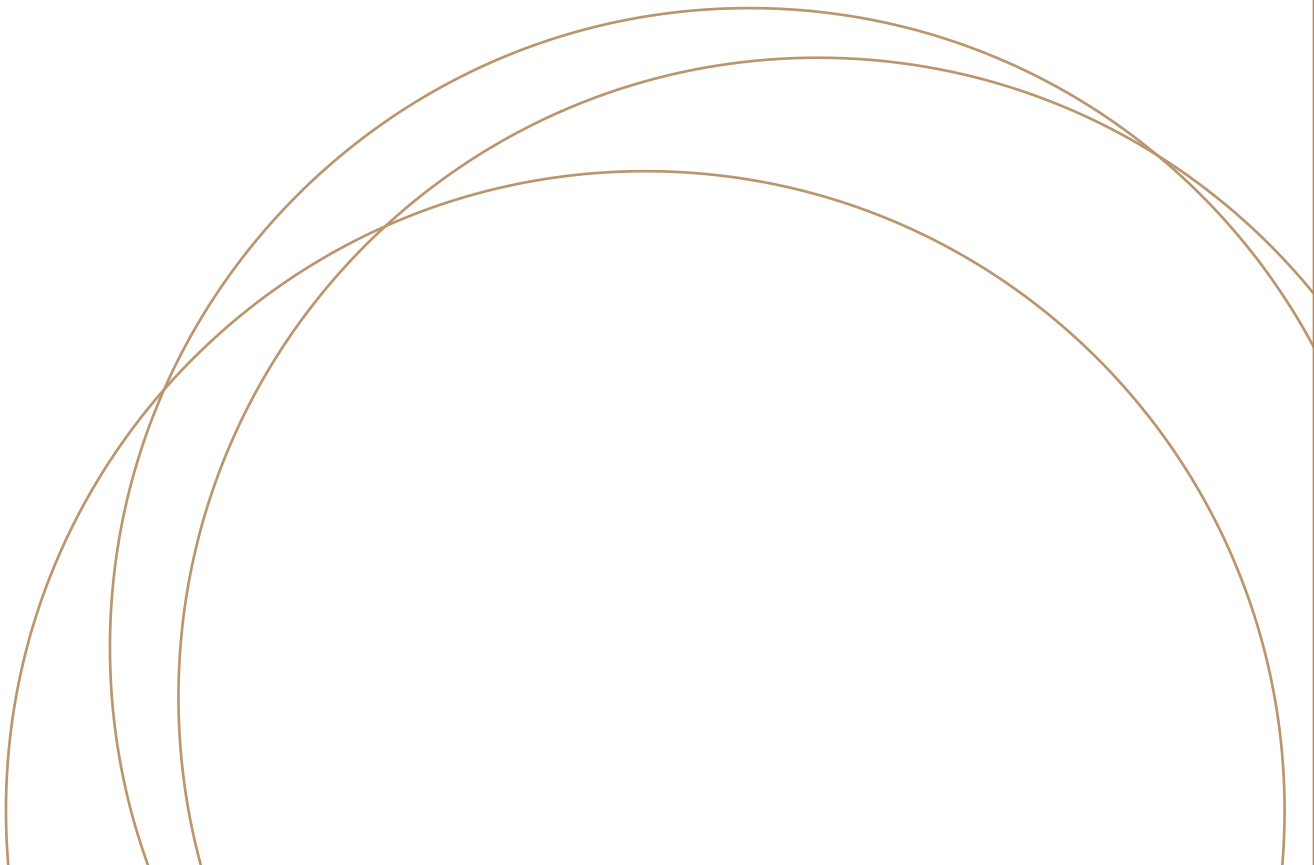
	Trago 60 ml	Botella
<b>HENDRICK S 750 ML</b>	<b>\$292</b>	<b>\$3,245</b>
<b>BEEFEATER PINK 700 ML</b>	<b>\$190</b>	<b>\$1,906</b>
<b>BULLDOG 750 ML</b>	<b>\$190</b>	<b>\$1,906</b>
<b>BEEFEATER 750 ML</b>	<b>\$177</b>	<b>\$1,779</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE 750 ML</b>	<b>\$165</b>	<b>\$1,652</b>
<b>TANQUERAY 750 ML</b>	<b>\$160</b>	<b>\$1,595</b>

## BRANDY

<b>CARDENAL MENDOZA 700 ML</b>	<b>\$356</b>	<b>\$3,557</b>
<b>TORRES 15 700 ML</b>	<b>\$229</b>	<b>\$2,287</b>
<b>TORRES 10 700 ML</b>	<b>\$153</b>	<b>\$1,525</b>

## COGNAC

<b>REMI MARTIN VSOP 700 ML</b>	<b>\$355</b>	<b>\$3,850</b>
<b>HENNESY VSOP 700 ML</b>	<b>\$355</b>	<b>\$3,795</b>
<b>MARTELL VSOP 700 ML</b>	<b>\$254</b>	<b>\$2,860</b>



MAESTRO  
**TAQUERO**



DONDE EL  
**SABOR DE JALISCO**  
SE SIRVE CON ORGULLO