



MAESTRO

TAQUERO

Sucursales



Maestro Taquero *Condesa*

Av Michoacán 77, Colonia Condesa, Cuauhtémoc,
Tel: 55 6165 0901



Maestro Taquero *Universidad*

Av. Universidad 1001, Col del Valle Sur, Benito Juárez,
Tel: 55 2773 9537



ANIVERSARIO

MAESTRO TAQUERO



*Inspirado en la tradición que
distingue a Jalisco*

Cecina de Tripa



Aguachile Negro de Rib Eye



Chamorro "Don Roberto"



Chiles Tostados



ANIVERSARIO
MAESTRO TAQUERO

“Don Roberto” (1 kg en crudo aprox.)

\$480

Tripa de res cocinada lentamente y dorada al fuego hasta quedar bien crujiente. Servida sobre guacamole MT y acompañada de tostadas de maíz azul.

\$370

Rib Eye rebanado, bañado en nuestro aguachile negro preparado con chile serrano, tortilla tatemada, salsa de soya y limón, con pepino fresco, cebolla morada y aguacate. Acompañado con tostadas de maíz azul.

\$350

Chiles verdes y cebollas salteadas al fuego con salsa de soya y salsas negras, con un toque tatemado, picosito y lleno de sabor, perfecto para complementar nuestros platillos.

\$25

Jack Daniel's con pulpa de maracuyá, agave y puré de jengibre, complementado con cerveza y ginger ale para un balance entre notas cítricas, dulces y especiadas.

\$192

Cóctel de Milagro con plátano, jugo de piña y limón, endulzado con miel de canela y terminado con aquafaba y bitter de Angostura.

\$192

St-Germain con prosecco y agua mineral,
servido con hielo y una rodaja de limón amarillo.

\$185

Tequila, St-Germain y Aperol mezclados con jugo de piña, limón y miel de agave. Fresco, con un ligero toque cítrico.

\$185

Limonada fresca y ligeramente dulce, preparada con jugo de limón, albahaca y un toque de cardamomo, terminada con agua mineral.

\$75

Limonada fresca preparada con jugo de limón y cereza, ligeramente endulzada y terminada con agua mineral.

\$75

Limonada fresca de blueberry y una infusión de butterfly, ligeramente endulzada, con jugo de limón y agua mineral, servida con hielo y quina.

\$75

Limonada fresca preparada con jugo de limón y puré de jengibre, endulzada con miel de agave, terminada con agua mineral.

\$75

POSTRES ANIVERSARIO

Tacos Dulces (3 pzs)

Tres tacos de maíz azul, fritos y ligeramente endulzados, rellenos de crema de maracuyá. Acompañados de fresas y duraznos, terminados con una salsa de fresa.

\$180

Gorditas Bañadas (3 pzs)

Tres gorditas infladas de maíz azul, rellenas de mezcla de quesos y durazno. Bañadas con una salsa de fresa y maracuyá al chipotle.

\$180

MALTEADAS ANIVERSARIO

Malteada de Vainilla (400 ml)

Malteada preparada con leche de almendra y vainilla, con base de malteada y hielo. Terminada con crema batida y una Magnum® de 55 ml.

\$95

Malteada de Oreo® (400 ml)

Malteada de Oreo® preparada con leche de almendra, Chocomilk® y base de malteada, servida con hielo y terminada con crema batida.

\$75

Malteada de Vainilla



AL CENTRO PARA COMPARTIR

Molcajete MT (150 gr) \$370
Guacamole estilo MT con tropiezo de rábano sandía, chicharrón de brisket, albahaca acompañada de cebolla encurtida.

Tripitas al Piquín (200 gr) \$370
Tripitas doradas en una salsa de piquín hecha al momento con cebolla morada y brotes de cilantro.

Tostadas de Aguachile de Rib Eye (200 gr) \$320
Rib eye a la plancha bañado con salsa de aguachile rojo montado en tostadas hechas en casa con mayonesa, aguacate y rábano sandía.

Coliflor al pastor (100 gr) \$220
Coliflores caramelizadas, acompañadas de pastor de la casa, gratinado con queso Oaxaca y crema de maracuyá.

Tlacoyos de New York (100 gr) \$195
Hechos a mano con maíz azul, rellenos de flor de calabaza, New York y nopales rústicos, bañados en salsa de chile de árbol caliente.

La Maestra de la Casa (100 gr) \$190
Mix de kale, acelga y espinaca baby con cherrys caramelizados, queso de cabra con piquín, nuez rallada, vinagreta de mostaza con menta, y milanesa de pollo con panko.

Quesos fundidos con proteína (120 gr) \$250
New York, Sirloin, Pechuga de Pollo o Bistec.

Vegetariano (120 gr) \$200
Champiñones o flor de calabaza.

Natural (200 gr) \$160
Queso fundido solo.

Chistorra para botanear (180 gr) \$210



*Tostadas
de Aguachile
de Rib Eye*

ESPECIALIDADES CLÁSICAS

Puercopulpo (1,1 kg en crudo) \$580
Pork belly horneado hasta obtener una capa crujiente y carne jugosa acompañada de 3 diferentes aderezos mayo-sriracha, tamarindo chipotle y Le Valentiné (para compartir).

Tacos “Don Roberto” (120 gr) \$420
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).

Tacos “Don Pancho” (120 gr) \$370
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).

Tacos “Don Meño” (150 gr) \$370
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

Tacos “Doña Rosa” (240 gr) \$370
Milanesa crujiente, montados en tortilla de guajillo, betabel y natural con mousse de aguacate y juliana de papas con aceite de trufa (3 pzs).

Tacos “Doña Coco” (150 gr) \$330
Tortillas de maíz azul con frijoles refritos, costra de queso, cochinita de brisket y cebolla morada encurtida.

Tacos “Doña Rocío” (120 gr) \$310
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).

Tacos “Tía Chita” (140 gr) \$310
Sirloin y longaniza en salsa verde sobre tortilla de maíz recién hecha, rábano sandía, chirivía frita, brotes de cilantro, y coral rojo (3 pzs).

Dobladitas “Don Rubén” (150 gr) \$230
Tacos dorados al pastor sazonados con piña, bañadas en salsa caliente de chipotle con morita.



Tacos "Doña Rosa"



Tacos "Doña Rocío"



Tacos "Don Roberto"

TACOS MAESTROS

Arrachera (120 gr)	\$145
New York (120 gr)	\$130
Sirloin (120 gr)	\$130
Picaña (120 gr)	\$130
Rib Eye (120 gr)	\$130
Pechuga de pollo (120 gr)	\$104
Bistec (120 gr)	\$104
Queso Oaxaca extra (100 gr)	\$72

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.

TACOS CLÁSICOS

Taquiza (30 gr c/u)	\$335
Disfruta de nuestra selección de 8 tacos clásicos acompañados de 3 quesadillitas y salsa mango - habanero.	
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 de pequeños Maestros (150 gr)	\$195
Palomitas de pollo (150 gr)	\$150
Pequeños Tacos de arrachera (120 gr)	\$140

ALAMBRES

Arrachera (180 gr)	\$315
New York (180 gr)	\$265
Sirloin (180 gr)	\$265
Picaña (180 gr)	\$265
Rib eye (180 gr)	\$265
Pechuga de pollo (180 gr)	\$245
Bistec (180 gr)	\$245
Al pastor (180 gr)	\$245
Vegetariano (180 gr)	\$245
Flor de calabaza, champiñones, nopales, pimiento morrón, cebolla y queso oaxaca. Acompañado con 6 tortillas de harina y/o maíz.	

GRINGAS

Arrachera (120 gr)	\$170
Rib Eye (120 gr)	\$145
Bistec (120 gr)	\$115
Al pastor (120 gr)	\$115
Proteína de tu elección combinada con queso Oaxaca y piña montado en 2 tortillas de harina.	

HUARACHES

Arrachera (180 gr)	\$315
New York (180 gr)	\$265
Sirloin (180 gr)	\$265
Picaña (180 gr)	\$265
Rib Eye (180 gr)	\$265
Pechuga de pollo (180 gr)	\$245
Queso Oaxaca extra (120 gr)	\$72
Masa rellena de frijoles refritos con proteínas de tu elección, crema, queso rallado y cebolla.	



*Taco Maestro
Arrachera*

*Tacos
Campechanos*

*Tacos
de al pastor*

*Tacos
de Suadero*

QUESADILLAS

Gordita de chicharrón (100 gr)	\$99
Queso Oaxaca (120 gr)	\$81
Flor de calabaza (120 gr)	\$81
Champiñones (120 gr)	\$81
Tinga de pollo (120 gr)	\$81
Chicharrón prensado (120 gr)	\$81
Queso oaxaca extra (80 gr)	\$56

Guisado de tu elección envuelta en una tortilla "Maestro"

VOLCANES

Arrachera (120 gr)	\$210
New York (120 gr)	\$185
Picaña (120 gr)	\$185
Rib Eye (120 gr)	\$185
Al pastor (120 gr)	\$165

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

BURRITOS

Arrachera (180 gr)	\$249
New York (180 gr)	\$219
Sirloin (180 gr)	\$219
Picaña (180 gr)	\$219
Rib Eye (180 gr)	\$219
Al pastor (180 gr)	\$189
Milanesa de res (180 gr)	\$189

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

PROTEÍNA POR KILO

Arrachera (1 kg)	\$1,112
New York (1 kg)	\$879
Sirloin (1 kg)	\$879
Picaña (1 kg)	\$879
Rib Eye (1 kg)	\$879
Al pastor (1 kg)	\$749

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

POSTRES

Mascota MT

Sabores: Vainilla, fresa y cajeta.
(Sujeto a disponibilidad)

\$380

Tarta de plátano

(Rebanada)

\$270

Trufa de chocolate

(Rebanada)

\$250

Cheesecake

(Rebanada)

\$240

Key lime pie

(Rebanada)

\$240

Pastel de zanahoria

(Rebanada)

\$240

Pastel de red velvet

(Rebanada)

\$240

Mascota MT

A detailed chocolate cake sculpture of a puppy dog, likely a Golden Retriever, is the central focus. The puppy is sitting upright, looking directly at the camera with large, dark eyes. Its fur is meticulously textured with a fine, pebbled pattern. The puppy is positioned in a dark, possibly black, bowl. To the left of the puppy's front paws, a single blackberry is placed. The background is softly blurred, showing a person's arm and a light-colored object, suggesting a kitchen or bakery setting.



BEBIDAS

Agua de piedra (650 ml)	\$104
Piñada (180 ml)	\$92
Clamato preparado (280 ml)	\$76
Sangría maestro (395 ml)	\$70
Topo chico (355 ml)	\$66
Limonada mineral (395 ml)	\$65
Naranjada mineral (395 ml)	\$65
Refresco (355 ml) Coca original, Coca sin azúcar, Coca light, Sidral, Sprite, Fanta, Squirt, Ginger-Ale.	\$61

CAFÉ

Capuchino (210 ml)	\$61
Latte (210 ml)	\$61
Espresso doble (60 ml)	\$60
Americano (210 ml)	\$54
Espresso (30 ml)	\$47

COCTELERÍA

Carajillo (100 ml)	\$204
Negroni (90 ml)	\$204
Cosmopolitan (60 ml)	\$191
Aperol spritz (180 ml)	\$181
Midori colado (180 ml)	\$170
Mojito (150 ml)	\$170
Amaretto colado (180 ml)	\$170
Martini (60 ml)	\$158
Piña colada (180 ml)	\$154
Bull (225 ml)	\$149

COCTELERÍA DE LA CASA

Maestro patrón (225 ml)	\$215
Negroni clarificado (90 ml)	\$215
Aurora lila (255 ml)	\$215
Brisa de lima (195 ml)	\$215
Fresco (135 ml)	\$215
Bola de sandía (400 ml)	\$207
Margarita de fresa con albahaca (165 ml)	\$203
Yesca (165 ml)	\$203
Paloma (60 ml)	\$192
Margaritas (180 ml) Sabores: fresa, limón, mango o tamarindo.	\$192
Mezcalitas (210 ml) Sabores: Jamaica, maracuyá, pepino, frutos rojos, tamarindo, guayaba, o aguacate con fresa.	\$192
Tarajillo (135 ml)	\$187
Cantarito (210 ml)	\$176

Cazuelas

Recomendación de la casa.



CAZUELAS

Cazuela tequila (720 ml)	\$462
Cazuela mezcal alerón (720 ml)	\$435
Cazuela de vodka Smirnoff tamarindo (720 ml)	\$352
Cazuela gin tanqueray (720 ml)	\$325

CERVEZA

Stella Artois (330 ml)	\$87
Negra modelo (355 ml)	\$76
Modelo Especial (355 ml)	\$76
Michelob ultra (355 ml)	\$76
Corona (355 ml)	\$68
Victoria (355 ml)	\$68
Pacífico clara (355 ml)	\$68

PREPARADOS

Clamato (100 ml)	\$45
Preparado para clericot (150 ml)	\$39
Cubana (100 ml)	\$33
Michelada (100 ml)	\$24

MOCKTAILS

Batido de moras (180 ml)	\$132
Fresa con té negro (180 ml)	\$132
Kiwi maracuyá (180 ml)	\$132
Kiwi con piña (180 ml)	\$132
Maracuyá naranja (180 ml)	\$132
Guayaba con jamaica (180 ml)	\$132



TEQUILAS

PREMIUM

	<i>Botella</i>	<i>Trago</i> (60 ml)
Don Ramón Swarovski (750 ml)	\$13,200	\$1,320
La Santa Gold (750 ml)	\$7,692	\$762
Don Ramón Plata Comestible (750 ml)	\$7,260	\$726

CRISTALINOS

Don Julio 70 (700 ml)	\$3,189	\$293
Patrón Cristalino	\$3,179	\$286
Herradura Ultra (750 ml)	\$2,860	\$286
Maestro Dobel (700 ml)	\$2,796	\$280
1800 (700 ml)	\$2,669	\$267
Tradicional (700 ml)	\$1,906	\$190

AÑEJOS

Patrón (750 ml)	\$2,914	\$254
Don Julio (700 ml)	\$2,913	\$254
Tequila “8” (750 ml)	\$2,669	\$267
1800 (700 ml)	\$2,529	\$229
Centinela (750 ml)	\$2,288	\$229

BLANCO

	<i>Botella</i>	<i>Trago</i> (60 ml)
Casa Dragones (750 ml)	\$3,849	\$318
Volcán de mi Tierra (700 ml)	\$3,179	\$318
Tequila “8” (750 ml)	\$2,475	\$214
7 Leguas (700 ml)	\$2,310	\$203
Don Julio (700 ml)	\$1,918	\$187
Patrón (750 ml)	\$1,906	\$190
Herradura Plata (700 ml)	\$1,906	\$190
Centinela (750 ml)	\$1,652	\$165
Maestro tequilero (700 ml)	\$1,652	\$165
Tradicional Plata (950 ml)	\$1,375	\$138

REPOSADO

Tequila “8” (750 ml)	\$2,288	\$229
7 Leguas (1,000 ml)	\$2,288	\$229
Don Julio (700 ml)	\$2,089	\$190
Herradura (950 ml)	\$2,088	\$190
Patrón (750 ml)	\$2,033	\$204
Centinela (750 ml)	\$2,033	\$204
1800 (700 ml)	\$1,652	\$165
Tradicional (950 ml)	\$1,398	\$140

MEZCAL	Botella	Trago (60 ml)
Alerón (750 ml)	\$2,530	\$253
400 conejos tobalá (750 ml)	\$2,415	\$242
Unión viejo (700 ml)	\$2,415	\$242
Montelobos (750 ml)	\$2,287	\$229
Ojo de Tigre (750 ml)	\$2,287	\$229
400 Conejos REP (750 ml)	\$2,160	\$216
400 Conejos Joven (750 ml)	\$2,035	\$204
Unión Joven (700 ml)	\$1,906	\$190

WHISKY		
Buchanan's "18" (750 ml)	\$5,280	\$495
JW Gold Label (750 ml)	\$4,618	\$419
Macallan (700 ml)	\$4,069	\$368
JW Black Label (750 ml)	\$3,245	\$293
Buchanan's "12" (750 ml)	\$2,915	\$266
Chivas Regal "12" (750 ml)	\$2,583	\$228
Jack Daniel's (700 ml)	\$1,779	\$178
JW Red Label (700 ml)	\$1,760	\$153

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	Botella	Trago (150 ml)
Calixa Cabernet / Syrah	\$1,419	\$308
Casa Madero 3V	\$1,331	\$286
L.A. Cetto Nebbiolo	\$902	\$215

RON	Botella	Trago (60 ml)
Zacapa 23 (750 ml)	\$3,520	\$318
Bacardi 8 años (750 ml)	\$2,090	\$191
Flor de Caña Centenario 12 (750 ml)	\$2,034	\$197
Flor de Caña Cristalino (750 ml)	\$1,925	\$146
Matusalem Reserva (750 ml)	\$1,652	\$165
Appleton Estate (750 ml)	\$1,525	\$153
Havana 7 Años (700 ml)	\$1,525	\$153
Matusalem Clásico (750 ml)	\$1,469	\$146
Matusalem Platino (750 ml)	\$1,469	\$146
Malibú (750 ml)	\$1,469	\$146
Bacardi Blanco (700 ml)	\$1,265	\$126

LICORES	Copa
Chartreuse Verde	\$317
Licor 43	\$153
Amaretto Disaronno	\$153
Baileys	\$138
Frangelico	\$128
Fernet Branca	\$128
Jägermeister	\$128
Campari	\$128
Midori	\$128

VODKA	<i>Botella</i>	<i>Trago</i> (60 ml)
Stolichnaya (750 ml)	\$1,525	\$168
Absolut Azul (750 ml)	\$1,525	\$168
Absolut Sabores (750 ml)	\$1,525	\$168
Smirnoff Tamarindo (700 ml)	\$1,398	\$138
Smirnoff (750 ml)	\$1,265	\$127

GINEBRAS		
Hendrick's (750 ml)	\$3,245	\$292
Beefeater Pink (700 ml)	\$1,906	\$190
Bulldog (750 ml)	\$1,906	\$190
Beefeater (750 ml)	\$1,779	\$177
Bombay Sapphire (750 ml)	\$1,652	\$165
Tanqueray (750 ml)	\$1,595	\$160

BRANDY		
Cardenal Mendoza (700 ml)	\$3,557	\$356
Torres 15 (700 ml)	\$2,287	\$229
Torres 10 (700 ml)	\$1,525	\$153

COGNAC		
Remi Martin VSOP (700 ml)	\$3,850	\$355
Hennessy VSOP (700 ml)	\$3,795	\$355
Martell VSOP (700 ml)	\$2,860	\$254

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.

MAESTRO
TAQUERO

Un espacio de Jalisco en CDMX