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


5
ANIVERSARIO
MAESTRO TAQUERO
Inspirado en la tradición que
distingue a Jalisco


Cecina de Tripa
Chamorro "Don Roberto"
Aguachile Negro de Rib Eye
Chiles Toreados
5 ANIVERSARIO
MAESTRO TAQUERO

ESPECIALIDADES DE ANIVERSARIO

ESPECIALIDAD

Chamorro "Don Roberto" (1 kg en crudo aprox.) — $519
Inspirado en Don Roberto y su oficio con las carnitas, este chamorro honra las recetas que dieron origen a nuestra historia. Cocinado lentamente hasta quedar suave y jugoso, acompañado de cebolla morada encurtida, salsa verde cruda y tortillas de maíz azul recién hechas.

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Cecina de Tripa (250 gr) — $399
Tripa de res cocinada lentamente y dorada al fuego hasta quedar bien crujiente. Servida sobre guacamole MT y acompañada de tostadas de maíz azul.

Aguachile Negro de Rib Eye (180 gr) — $389
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.

COMPLEMENTO

Chiles Toreados (200 gr) — $27
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.

BEBIDAS DE ANIVERSARIO

Whisky Mule (240 ml) — $208
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.

Mezcal Banana (150 ml) — $208
Cóctel de Milagro con plátano, jugo de piña y limón, endulzado con miel de canela y terminado con aquafaba y bitters de Angostura.

St-Germain Spritz (150 ml) — $199
St-Germain con prosecco y agua mineral, servido con hielo y una rodaja de limón amarillo.

Aperol Margarita (150 ml) — $199
Tequila, St-Germain y Aperol mezclados con jugo de piña, limón y miel de agave. Fresco, con un ligero toque cítrico.

Limonada de Albahaca y Cardamomo (150 ml) — $81
Limonada fresca y ligeramente dulce, preparada con jugo de limón, albahaca y un toque de cardamomo, terminada con agua mineral.

Limonada de Cereza (150 ml) — $81
Limonada fresca preparada con jugo de limón y cereza, ligeramente endulzada y terminada con agua mineral.

Limonada de Blueberry y Butterfly (150 ml) — $81
Limonada fresca de blueberry y una infusión de butterfly, ligeramente endulzada, con jugo de limón y agua mineral, servida con hielo y quina.

Limonada de Jengibre (150 ml) — $81
Limonada fresca preparada con jugo de limón y puré de jengibre, endulzada con miel de agave, terminada con agua mineral.

POSTRES ANIVERSARIO

Tacos Dulces (3 pzs) — $195

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.

Gorditas Bañadas (3 pzs) — $195

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

MALTEADAS ANIVERSARIO

Malteada de Vainilla (400 ml) — $103

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

Malteada de Oreo ® (400 ml) — $81

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



Malteada de Vainilla

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Molcajete MT (450 gr) — $399
Guacamole estilo MT con tropiezo de rábano sandía, chicharrón de brisket, albahaca acompañada de cebolla encurtida.

Tripitas al Piquín (200 gr) — $399
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) — $346
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) — $238
Coliflores caramelizadas, acompañadas de pastor de la casa, gratinado con queso Oaxaca y crema de maracuyá.

Tlacoyos de New York (100 gr) — $209
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) — $206
Mix de kale, acelga y espinaca baby con tomates cherry 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) — $270
New York, Sirloin, Pechuga de Pollo o Bistec.

Vegetariano (120 gr) — $216
Champiñones o flor de calabaza.

Natural (200 gr) — $173
Queso fundido solo.

Chistorra para botanear (180 gr) — $227



Tostadas de Aguachile de Rib Eye

ESPECIALIDADES CLÁSICAS

Puercopulpo (1,1 kg en crudo) $625
Pork belly horneado hasta obtener una capa crujiente y carne jugosa acompañada de tres diferentes aderezos: mayo-sriracha, tamarindo chipotle y Le Valentiné (para compartir).

Tacos "Don Roberto" (120 gr) $450
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) $399
Finas láminas de lengua bañadas en salsa verde, montadas en tortillas recién hechas con frijoles refritos terminados en tu mesa con el toque MT (3pzs).

Tacos "Don Meño" (150 gr) $399
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) $399
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) $355
Tortillas de maíz azul con frijoles refritos, costra de queso, cochinita de brisket y cebolla morada encurtida.

Tacos "Doña Rocío" (120 gr) $335
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) $335
Sirloin y longaniza en salsa verde sobre tortilla de maíz recién hecha, rábano sandía, chirivía frita, brotes de cilantro, y coral rojo (3 pzas).

Dobladitas "Don Rubén" (150 gr) $249
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)	$157
New York (120 gr)	$139
Sirloin (120 gr)	$139
Picaña (120 gr)	$139
Rib Eye (120 gr)	$139
Pechuga de pollo (120 gr)	$113
Bistec (120 gr)	$113
Queso Oaxaca extra (120 gr)	$78

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) $360
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)	$162
Pequeños Tacos de arrachera (120 gr)	$152

ALAMBRES

Arrachera (180 gr)	$339
New York (180 gr)	$285
Sirloin (180 gr)	$285
Picaña (180 gr)	$285
Rib eye (180 gr)	$285
Pechuga de pollo (180 gr)	$265
Bistec (180 gr)	$265
Al pastor (180 gr)	$265
Vegetariano (180 gr)	$265

Flor de calabaza, champiñones, nopales, pimiento morrón, cebolla y queso Oaxaca. Acompañado con 6 tortillas de harina y/o maíz.

GRINGAS

Arrachera (120 gr)	$184
Rib Eye (120 gr)	$157
Bistec (120 gr)	$125
Al pastor (120 gr)	$125

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

HUARACHES

Arrachera (180 gr)	$339
New York (180 gr)	$287
Sirloin (180 gr)	$287
Picaña (180 gr)	$287
Rib Eye (180 gr)	$287
Pechuga de pollo (180 gr)	$265
Queso Oaxaca extra (120 gr)	$78

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)	$107
Queso Oaxaca (120 gr)	$88
Flor de calabaza (120 gr)	$88
Champiñones (120 gr)	$88
Tinga de pollo (120 gr)	$88
Chicharrón prensado (120 gr)	$88
Queso Oaxaca extra (80 gr)	$59

Guisado de tu elección envuelto en una tortilla “Maestro”

VOLCANES

Arrachera (120 gr)	$227
New York (120 gr)	$199
Picaña (120 gr)	$199
Rib Eye (120 gr)	$199
Al pastor (120 gr)	$179

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

BURRITOS

Arrachera (180 gr)	$269
New York (180 gr)	$237
Sirloin (180 gr)	$237
Picaña (180 gr)	$237
Rib Eye (180 gr)	$237
Al pastor (180 gr)	$205
Milanesa de res (180 gr)	$205

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)	$1,199
New York (1 kg)	$949
Sirloin (1 kg)	$949
Picaña (1 kg)	$949
Rib Eye (1 kg)	$949
Al pastor (1 kg)	$809

*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)	$410
Tarta de plátano (Rebanada)	$292
Trufa de chocolate (Rebanada)	$270
Cheesecake (Rebanada)	$260
Key lime pie (Rebanada)	$260
Pastel de zanahoria (Rebanada)	$260
Pastel de red velvet (Rebanada)	$260



Mascota MT


PATRÓN.
TEQUILA

BEBIDAS

Agua de piedra (650 ml)	$113
Piñada (180 ml)	$100
Clamato preparado (280 ml)	$83
Sangría maestro (395 ml)	$76
Topo chico (355 ml)	$72
Limonada mineral (395 ml)	$71
Naranjada mineral (395 ml)	$71
Refresco (355 ml) Coca original, Coca sin azúcar, Coca light, Sidral, Sprite, Fanta, Squirt, ginger-ale.	$66

CAFÉ

Capuchino (210 ml)	$66
Latte (210 ml)	$66
Espresso doble (60 ml)	$65
Americano (210 ml)	$59
Espresso (30 ml)	$51

COCTELERÍA

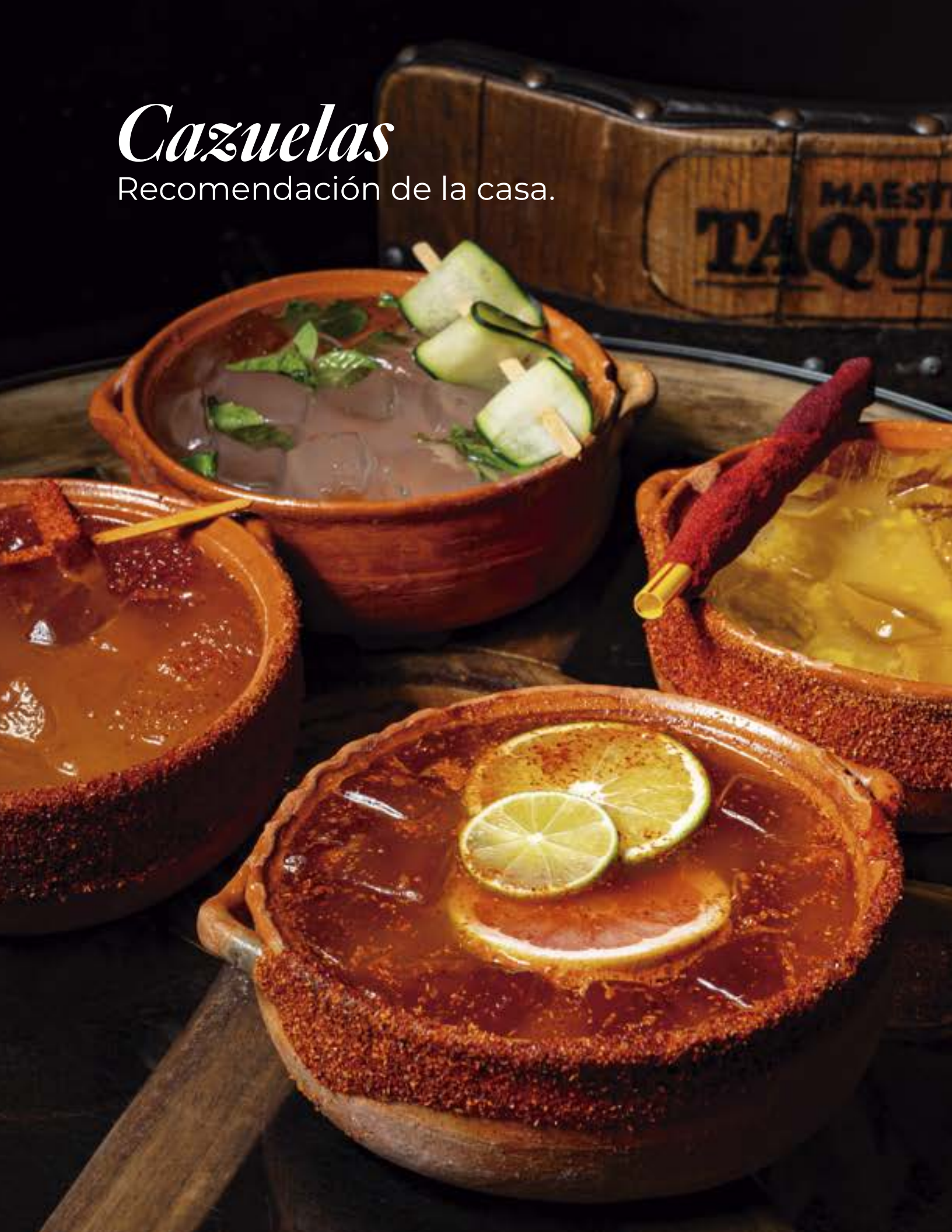
Carajillo (100 ml)	$221
Negroni (90 ml)	$221
Cosmopolitan (60 ml)	$207
Aperol spritz (180 ml)	$196
Midori colado (180 ml)	$184
Mojito (150 ml)	$184
Amaretto colado (180 ml)	$184
Martini (60 ml)	$171
Piña colada (180 ml)	$167
Bull (225 ml)	$161

COCTELERÍA DE LA CASA

Maestro patrón (225 ml)	$233
Negroni clarificado (90 ml)	$233
Aurora lila (255 ml)	$233
Brisa de lima (195 ml)	$233
Fresco (135 ml)	$233
Bola de sandía (400 ml)	$224
Margarita de fresa con albahaca (165 ml)	$220
Yesca (165 ml)	$220
Paloma (60 ml)	$208
Margaritas (180 ml) Sabores: fresa, limón, mango o tamarindo.	$208
Mezcalitas (210 ml) Sabores: jamaica, maracuyá, pepino, frutos rojos, tamarindo, guayaba, o aguacate con fresa.	$208
Tarajillo (135 ml)	$202
Cantarito (210 ml)	$191

Cazuelas

Recomendación de la casa.



CAZUELAS

Cazuela tequila (720 ml)	$499
Cazuela mezcal alerón (720 ml)	$470
Cazuela de vodka Smirnoff tamarindo (720 ml)	$381
Cazuela gin tanqueray (720 ml)	$351

CERVEZA

Stella Artois (330 ml)	$94
Negra modelo (355 ml)	$83
Modelo Especial (355 ml)	$83
Michelob ultra (355 ml)	$83
Corona (355 ml)	$74
Victoria (355 ml)	$74
Pacífico clara (355 ml)	$74

PREPARADOS

Clamato (100 ml)	$49
Preparado para clericot (150 ml)	$43
Cubana (100 ml)	$36
Michelada (100 ml)	$26

MOCKTAILS

Batido de moras (180 ml)	$143
Fresa con té negro (180 ml)	$143
Kiwi maracuyá (180 ml)	$143
Kiwi con piña (180 ml)	$143
Maracuyá naranja (180 ml)	$143
Guayaba con jamaica (180 ml)	$143


WHITE RUM
BACARDÍ
CARTA BLANCA
SUPERIOR
ESTABLECIDO EN 1862
SANTIAGO DE CUBA
1862

TEQUILAS

PREMIUM

	Botella	*Trago* (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

	Botella	*Trago* (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

	Botella	*Trago* (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

Rémy 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 (700 ml.), 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