

# MASAMA

bar de masas

## ENTRADAS

## PASTAS

## LIMONADAS

## CEVICHE

## BAR

## JUGOS

## CREMAS

## ENSALADAS

## RISOTTOS



## PIZZA

## TÉ

## CAFÉ

## POSTRES

# PARA beber

## BEBIDAS

COCA COLA	\$2.400
COCA COLA ZERO	\$2.400
SPRITE	\$2.400
SPRITE ZERO	\$2.400
FANTA	\$2.400
GINGER ALE	\$2.400
AGUA CON GAS	\$2.400
AGUA SIN GAS	\$2.400

## JUGOS

FRUTILLA	\$4.000
PIÑA	\$4.100
CHIRIMOYA	\$3.900
MANGO	\$4.200
FRAMBUESA	\$4.300

## MIXTOS

MARACUYÁ-PIÑA-ALBAHACA Y DASH LIMÓN	\$4.600
MANGO-FRUTILLA Y CREMA DE COCO	\$4.800
FRUTILLA-FRAMBUESA Y ARÁNDANOS	\$4.700

## LIMONADAS

TRADICIONAL	\$3.800
MENTA	\$3.900
ALBAHACA	\$3.900
MENTA-ALBAHACA	\$4.000
MENTA-JENGIBRE	\$4.200
FRUTILLA-ALBAHACA	\$4.200
MANGO-ALBAHACA	\$4.300
MARACUYÁ	\$4.300





# EN TRA DAS

## FRÍAS

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

### NUESTROS CEVICHE

**CEVICHE CLÁSICO** .....\$12.500  
LECHE DE TIGRE, CAMOTE GLASEADO, CEBOLLA MORADA Y PALTA.

**DA GIARDINO** .....\$13.500  
CON LECHE DE TIGRE A BASE DE PESTO ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMOTE GLASEADO Y CEBOLLA MORADA.

**CEVICHE MIXTO** **NUEVO** .....\$13.900  
MIX DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR FRITO CON LECHE DE TIGRE CARRETELLERA, CEBOLLA MORADA Y CAMOTE GLASEADO.

**HUMMO AL OLIVO** **NUEVO** .....\$11.900  
PULPO AL OLIVO CON NUESTRO HUMMO DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PALTA Y TOMATE CHERRY.

**MONTADITO ROZZO** **NUEVO** .....\$9.500  
FILETE DE RES GRASSFED CON UN MIX DE ALCAPARRAS, PEPINILLO Y CEBOLLA MORADA, MÁS UN ALIÑO ESPECIAL DE LA CASA. AHORA MONTADO SOBRE TOSTADAS DE FOCACCIA.



**TRIDENTE** **NUEVA RECETA** .....\$21.900  
CEVICHE CLÁSICO, PULPO GALLEGO Y CAMARONES AL PANKO, ACOMPAÑADO DE SALSAS Y TOSTADAS DE FOCACCIA.

**TARTAR ROSATTO** **NUEVA RECETA** .....\$12.500  
MIX DE SALMÓN, PALTA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA CON UN ALIÑO A BASE DE LIMÓN Y MOSTAZA DIJON.



**GRANTIPASTO** .....\$16.900  
ANTIPASTO CON MIX DE QUESOS (PARMESANO, GRANA PADANO Y FIOR DI LATTE), MIX CHARCUTERO (JAMÓN SERRANO Y PEPPERONI), VINAGRETA BALSÁMICA CON ACEITUNAS, TOMATES CHERRY CONFITADO Y DIP DE STRACCIATELLA.

## CALIENTES

**PULPO GALLEGO** **NUEVO** .....\$9.900  
TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS BIEN CROCANTES, Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, MÁS UNA SALSA DE PIMIENTO MORRÓN ASADO.





**BRAVISSIMAS**   .....\$6.900/\$9.500  
PAPAS CASERAS BIEN CRUJIENTES, BAÑADAS EN SU SALSA A BASE DE DEMIGLACE Y BECHAMEL CON GRANA PADANO DOP MÁS UN TOQUE DE MERKÉN AHUMADO.

**ARANCINI** .....\$6.500/\$9.500  
ELIGE ENTRE:  
- RELLENOS DE SALSA 5 QUESOS Y TOCINO CRISPY.  
- RELLENOS DE SALMÓN, SALSA BISQUE Y ESPINACA.

**FOCACCIA**  
DELICIOSA MASA AL HORNO.  
- MANTEQUILLA AL AJO Y PARMESANO  .....\$5.800  
- 4 QUESOS Y CEBOLLA MORADA  .....\$6.200  
- MOZZARELLA, HONEY BBQ Y TOCINO CRISPY .....\$6.700


**PROVOLETA CRISPY** .....\$9.700  
CON TOCINO CRISPY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y DIP DE POMODORO.

**MONTADITOS** .....\$8.100  
BRUSCHETTA, 6 UNIDADES.  
ELIGE HASTA 3 TIPOS:

- HUMMO CON PALTA Y TOMATE CHERRY CONFITADO. 
- JAMÓN SERRANO, POMODORO SECCHI Y STRACCIATELLA.
- PESTO SECCHI, ESPÁRRAGO, ALCAPARRAS Y QUESO AZUL. 
- FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA Y TOMATES CHERRY.
- MANTEQUILLA DE AJO, CAMARÓN Y PARMESANO.
- POMODORO, STRACCIATELLA, BERENJENA Y TOQUE DE PESTO. 
- SALSA 4 QUESOS, CHAMPIÑÓN, ESPINACA BABY Y QUESO AZUL. 

## SOPA & CREMA

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

**SOPA DE CEBOLLA**  .....\$8.100  
CEBOLLA CARAMELIZADA CON UN TOQUE LIGERO DE MANTEQUILLA Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE QUESO PROVOLONE GRATINADO EN NUESTRO HORNO NAPOLITANO.

**CREMA DE ZAPALLO**  .....\$8.900  
ZAPALLO CAMOTE, ZANAHORIA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN HORNEADOS EN BAJA TEMPERATURA.

# PIZZAS

**LA CARBONARA** NUEVO .....\$12.900  
BASE CREMA Y FIOR DI LATTE, AL SALIR, CHIPS DE GUANCIALE, REDUCCIÓN DE CARBONARA, GRANA PADANO Y PIMENTA NEGRA.

**LA CAPRICHUDA** NUEVO .....\$12.500  
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA MORADA, PEPPERONI Y GUANCIALE.

**GALLO HONEY** NUEVO .....\$11.200  
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, TOCINO CRISPY, CEBOLLA MORADA Y SALSA HONEY BBQ.

**5K** NUEVA RECETA .....\$12.200  
POMODORO, QUESO AZUL, PROVOLA, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO Y PARMESANO RALLADO EN LOS BORDES.

**DANTESCA 2.0** NUEVA RECETA .....\$11.900  
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, PEPPERONI, AJÍ AMARILLO ENCURTIDO Y MIEL DE MERKÉN.

**CAPRESE** .....\$10.500  
POMODORO, FIOR DI LATTE Y TOMATES CHERRY, AL SALIR, STRACCIATELLA, PARMESANO Y ALBAHACA.

**PRATO VERDE** .....\$11.200  
SALSA PESTO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ESPÁRRAGOS, RÚCULA Y POMODORO SECCHI.

**GALLO VERDE** .....\$11.400  
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y SALSA PESTO.

**NAPOLETANA** .....\$10.400  
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN AHUMADO, TOMATE CHERRY, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.

**EL BOSCO** .....\$11.100  
POMODORO, FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNA VERDE Y SALSA PESTO.

**LA COSA NOSTRA** .....\$12.300  
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA, POMODORO SECCHI Y PARMESANO.

**TUTTI PEPPE** .....\$12.300  
POMODORO, FIOR DI LATTE, DOBLE PEPPERONI Y PARMESANO GRATINADO.

**CAMEL SERRANO** .....\$11.500  
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, PIMENTÓN CARAMELIZADO Y ACEITUNAS NEGRAS.

**TROPICANA** .....\$12.000  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PIÑA ASADA, JAMÓN SERRANO Y CHUTNEY DE MANGO SPICY.

**CAMPESSANA** .....\$11.200  
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y POMODORO SECCHI.

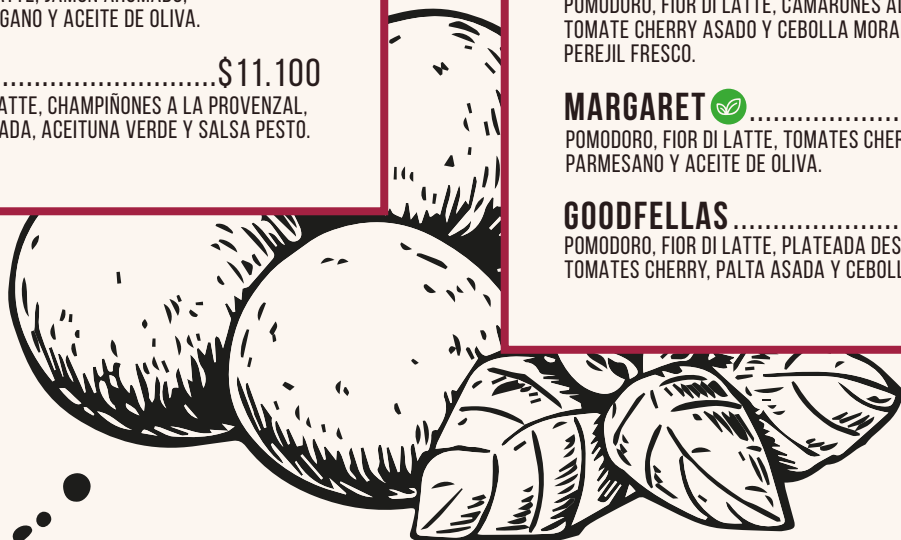
**BOCAMAR** .....\$11.500  
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES SALTEADOS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, ESPINACA BABY Y ALCAPARRAS.

**GRAND TONY** .....\$13.000  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, GUANCIALE Y SALSA CARBONARA.

**PIL-PIL** .....\$11.300  
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES AL PIL PIL, TOMATE CHERRY ASADO Y CEBOLLA MORADA, AL SALIR, PEREJIL FRESCO.

**MARGARET** .....\$9.600  
POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

**GOODFELLAS** .....\$12.500  
POMODORO, FIOR DI LATTE, PLATEADA DESHILACHADA, TOMATES CHERRY, PALTA ASADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.



# PIZZAS



## CAMBIA TU SALSA

PESTO O 4 QUESOS

+\$2.900

CAMBIA A  
QUESO  
VEGANO  
+\$1.500



## TOPPINGS

PISTACHO .....	\$2.000
ALCAPARRA .....	\$1.700
ESPÁRRAGO .....	\$2.600
ALCACHOFA .....	\$2.600
TOMATE CHERRY .....	\$2.400
POMODORO SECCHI .....	\$3.100
ESPINACA BABY O RÚCULA .....	\$2.000
ACEITUNA VERDE O NEGRA .....	\$1.800
CHAMPIÑÓN .....	\$2.800
JAMÓN AHUMADO .....	\$2.800
POLLO .....	\$3.000
TOCINO CRISPY .....	\$3.200
CAMARÓN .....	\$3.600
JAMÓN SERRANO .....	\$3.300
CARNE MECHADA .....	\$3.600
PEPPERONI .....	\$3.300
PIÑA ASADA .....	\$3.000

# arma tu pasta



1

## ELIGE TU PASTA

CONCHIGLIONI.....	\$5.700
MACCHERONI RIGATI.....	\$5.700
SPAGUETTI.....	\$6.200
FETUCCINNI.....	\$6.200
RAVIOLI	
RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA 🌱.....	\$8.200
RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA.....	\$8.200
TORTELLONI 🌱.....	\$8.200
RELLENOS DE CAMOTE Y QUESO AZUL.	
GNOCCHIS 🌱.....	\$8.700

## ELIGE TU SALSAS

ARRABBIATA - POMODORO - PESTO - ALIOLI O PESTO ROSSO

AMATRICIANA - ALFREDO - 5 QUESOS O BOLOGNESE +\$2.000

2

## ELIGE TUS TOPPINGS

3

POMODORO SECCHI.....	\$2.600
PISTACHO.....	\$1.800
ALCAPARRA.....	\$1.400
ESPÁRRAGO.....	\$2.400
ALCACHOFA.....	\$2.400
TOMATE CHERRY CONFITADO.....	\$2.200
ESPINACA BABY O RÚCULA.....	\$1.600
ACEITUNA VERDE O NEGRA.....	\$1.400
CHAMPIÑÓN ASADO.....	\$2.600
JAMÓN AHUMADO.....	\$2.600
POLLO GRILLADO.....	\$2.800
TOCINO CRISPY.....	\$2.700
CAMARÓN AL AJILLO.....	\$3.300
LOMO AL WOK.....	\$3.300
JAMÓN SERRANO.....	\$3.100
CARNE MECHADA.....	\$3.300

## PASTA

LASAGNA ROSA **NUEVO**.....\$12.500

BASE DE NUESTRA SALSAS 4 QUESOS Y POMODORO CON SALMÓN AUSTRAL, ESPINACA, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO.

PAPPARDELLE RIPIENE **NUEVO**.....\$12.500

CON CREMOSO RELLENO DE PLATEADA MECHADA, DEMI-GLASE Y SALSAS 4 QUESOS. ACOMPAÑADO DE SALSAS FUNKY FUNGHI Y CHERRY DESHIDRATADO.

RAVIOLI DI MARE.....\$13.200

RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA CON UNA RENOVADA SALSAS DE MARISCOS, CAMARONES, CHERRY CONFITADO, TOCINO CRISPY Y ESPINACA A LA MANTEQUILLA.

SPAGUETTI FRUTO DI MAR 🌱.....\$11.900

MIX DE MARISCOS Y PISTACHOS CON UNA NUEVA SALSAS A BASE DE TOMATE CONCENTRADO, LIMÓN Y SALSAS BISQUE, MÁS TOQUES DE MERKÉN Y PEREJIL.

CONCHIGLIONI CACCIO

E PEPPE 🌱.....\$12.200

NUEVA PASTA EN SALSAS A BASE DE GRANA PADANO Y PIMIENTA, GRATINADO CON MIX DE QUESOS, PISTACHO MOLIDO Y TOPPING A ELECCIÓN ENTRE TOCINO CRISPY O CHAMPIÑONES PROVENZAL.

MACCHERONI RIGATI.....\$12.100

DESMECHADO DE NUESTRO ASADO DE TIRA CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO.

LA CARBONARA.....\$12.900

YEMA DE HUEVO, PIMIENTA RECÉN MOLIDA, QUESO GRANA PADANO DOP Y GUANCIALE STAGIONATO. (FETUCCINNI, SPAGHETTI, CONCHIGLIONI O MACCHERONI RIGATI).

LASAGNA SICILIANA 🌱.....\$11.100

LASAGNA FORMADA POR CAPAS DE RATATOUILLE, SALSAS A BASE DE POMODORO SECCHI, BECHAMEL, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO Y GRANA PADANO.

LASAGNA BOLOGNESE.....\$12.500

4 CAPAS DE PASTA CON RELLENO DE POMODORO, BOLOGNESE, PARMESANO Y FIOR DI LATTE, TODO GRATINADO EN HORNO DE LEÑA.

DEL CHERF

# SPECIALI

**AVE MILANESE** NUEVO .....\$11.200  
CON NUEVA SALSA CACCIO&SECCHI, FIOR DI LATTE GRATINADO, TOCINO CRISPY Y CHERRY DESHIDRATADO.

**HONEY SMOKE** .....\$13.900  
COSTILLAR DE CERDO AHUMADO CON SALSA HONEY BBQ Y COLESLAW.

**LOMO MILANESE** .....\$11.200  
FINO BISTEC DE LOMO LISO EMPANIZADO EN UNA MEZCLA ESPECIAL DE PANKO, PAN RALLADO Y FINAS HIERBAS.

**TIRA DE ASADO** .....\$14.900  
COCCIÓN LENTA Y A T° BAJA CON VINO, HIERBAS Y ESPECIAS AROMÁTICAS. PARA COMERLO CON CUCHARA.

**SALMÓN FIORENTINA** .....\$12.200  
TIERNO SALMÓN A LA PARRILLA CON UNA SABOROSA SALSA BLANCA, CAMARONES Y ESPINACA BABY.

**LOMO 4 PIMIENTAS** .....\$12.200  
BIFE DE LOMO LISO, CON UNA SALSA DEMIGLACE, A BASE DE MIX DE PIMIENTAS.

**MAR Y TIERRA** .....\$12.900  
BIFE DE LOMO LISO NACIONAL CON SALSA A BASE DE BISQUET Y CAMARONES A LA PARRILLA.

## AGREGADOS

**PURÉ RÚSTICO** .....\$2.690  
**PAPAS A LA PROVENZAL** .....\$2.690  
**ENSALADA MEDITERRÁNEA** .....\$2.550  
**ENSALADA FRESCA** .....\$2.550  
**ENSALADA CAPRESE** .....\$2.800  
**FETUCCINNI** .....\$2.600  
**GNOCCHIS** .....\$3.000

## COMBO BAMBINI

INCLUYE HELADO  
**\$7.900**

**MINI PIZZA**  
QUESO FIOR DI LATTE, SALSA POMODORO Y TOPPING A ELECCIÓN.

**TOPPINGS**  
JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

**PASTA**  
ACOMPAÑADA DE SALSA Y TOPPING A ELECCIÓN.

**SALSAS**  
PESTO, POMODORO, ALFREDO O MANTEQUILLA.

**TOPPINGS**  
JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

# RISOTTOS

**CHICKEN WINNER** NUEVO .....\$12.200  
RISOTTO 4 QUESOS, TOCINO CRISPY, FILETE DE POLLO Y SALSA AMATRICIANA.

**MELOSO** NUEVO .....\$14.200  
CON CALDO MARINO, SOFRITO, PULPO A LA PARRILLA, CHERRY CONFITADO Y PIMIENTO MORRÓN.

**FUNKY FUNGHI 2.0** NUEVA RECETA .....\$11.900  
RISOTTO AL VINO BLANCO, SALSA FUNKY FUNGHI, PARMESANO, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO RELLENO, ESPÁRRAGO Y CHERRY DESHIDRATADO.

**VENECIANO** .....\$13.500  
RISOTTO ESTILO PAELLA HECHO CON CALDO BISQUE, DADOS DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR Y SALSICCIA ITALIANA.

**PESTO AUSTRALIS** .....\$13.500  
RISOTTO AL PESTO CON SALMÓN GRILLADO A LA MANTEQUILLA DE AJO Y ESPÁRRAGOS ASADOS.

**VENDIMMIA ROSSA** .....\$13.100  
RISOTTO AL VINO TINTO CON FILETE DE RES (TERMINO A ELECCIÓN).

**ZAMBO CAVERO** .....\$12.900  
RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON PLATEADA AL JUGO Y CHAMPIÑONES ASADOS.

**COBB MILANESE** NUEVO .....\$9.900  
MIX DE LECHUGAS, MILANESA DE AVE, TOCINO CRISPY, CHERRY DESHIDRATADO, PALTA Y QUESO AZUL. CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

**SALVE CÉSAR** .....\$9.900  
MIX DE LECHUGAS, POLLO GRILLADO, CRUTONES, PALTA, ESCAMAS DE PARMESANO Y SALSA CÉSAR. OPCIÓN CAMARÓN APANADO + 2.000

**GALLEGA** .....\$9.100  
MIX DE LECHUGAS, JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL, TOMATE CHERRY Y ACEITUNAS NEGRAS.

**SUREÑA** .....\$9.900  
MIX DE LECHUGAS, SALMÓN GRILLADO, ACEITUNAS NEGRAS Y ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE ALBAHACA.

**MIX DEL HUERTO** ✓ .....\$7.900  
MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, PALTA, ALCACHOFA Y CEBOLLA MORADA.

**FRESCA** ✓ .....\$7.900  
MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, PALTA, PEPINO Y RABANITO.

# ENSALADAS