



ENTRADAS

PASTAS



LIMONADAS

CEVICHE\$

BAR

JUGOS

CREMAS

ENSALADAS

RISOTTOS



PIZZA

TÉ

CAFÉ

POSTRES



PARA
beber
BEBIDAS

COCA COLA	\$2.200
COCA COLA ZERO	\$2.200
SPRITE	\$2.200
SPRITE ZERO	\$2.200
FANTA	\$2.200
GINGER ALE.....	\$2.200
AGUA CON GAS.....	\$2.000
AGUA SIN GAS.....	\$2.000

JUGOS

FRUTILLA	\$3.800
PIÑA	\$3.900
CHIRIMOYA	\$3.800
MANGO	\$4.100
FRAMBUESA	\$4.200

MIXTOS

MARACUYÁ-PIÑA- ALBAHACA Y DASH LIMÓN....	\$4.500
MANGO-FRUTILLA Y CREMA DE COCO.....	\$4.500
FRUTILLA-FRAMBUESA Y ARÁNDANOS	\$4.500

LIMONADAS

TRADICIONAL	\$3.600
MENTA.....	\$3.700
ALBAHACA.....	\$3.800
MENTA-ALBAHACA	\$3.900
MENTA-JENGIBRE	\$4.100
FRUTILLA-ALBAHACA	\$4.100
MANGO-ALBAHACA	\$4.200
MARACUYÁ	\$4.200

ENTRADAS

FRÍAS

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

NUESTROS CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO\$11.900
LECHE DE TIGRE, CAMOTE GLASEADO, CEBOLLA MORADA Y PALTA.

DA GIARDINO\$13.000
CON LECHE DE TIGRE A BASE DE PESTO ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMOTE GLASEADO Y CEBOLLA MORADA.

CEVICHE MIXTO **NUEVO**\$13.500
MIX DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR FRITO CON LECHE DE TIGRE CARRETILLERA, CEBOLLA MORADA Y CAMOTE GLASEADO.

HUMMO AL OLIVO **NUEVO**\$10.900
PULPO AL OLIVO CON NUESTRO HUMMUS DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PALTA Y TOMATE CHERRY.

MONTADITO ROZZO **NUEVO**\$9.000
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**\$20.900
CEVICHE CLÁSICO, PULPO GALLEGO Y CAMARONES AL PANKO, ACOMPAÑADO DE SALSAS Y TOSTADAS DE FOCACCIA.

TARTAR ROSATTO.....\$11.900
MIX DE SALMÓN, PALTA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA CON UN ALIÑO A BASE DE LIMÓN Y MOSTAZA DIJON.

GRANTIPASTO\$16.500
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**\$9.500
TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS BIEN CROCANTES, Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, MÁS UNA SALSA DE PIMIENTO MORRÓN ASADO.

BRAVISSIMAS \$6.600/\$9.200
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.....\$6.000/\$9.200
ELIGE ENTRE:
- RELLENOS CON SALSA 5 QUESOS Y TOCINO CRISPY
- RELLENOS DE SALMÓN, SALSA BISQUE Y ESPINACA **NUEVO**

FOCACCIA
DELICIOSA MASA AL HORNO
ELIGE ENTRE:
- MANTEQUILLA AL AJO Y PARMESANO \$5.600
- 4 QUESOS Y CEBOLLA MORADA \$6.600
- MOZZARELLA, HONEY BBQ Y TOCINO CRISPY **NUEVA RECETA** ..\$6.500

PROVOLETA CRISPY\$9.500
CON TOCINO CRISPY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y DIP DE POMODORO.

MONTADITOS\$7.900
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 \$7.900
CEBOLLA CARAMELIZADA CON UN TOQUE LIGERO DE MANTEQUILLA Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE QUESO PROVOLONE GRATINADO EN NUESTRO HORNO NAPOLITANO.

CREMA DE ZAPALLO \$8.500
ZAPALLO Y ZANAHORIAS HORNEADAS EN BAJA TEMPERATURA.

PIZZAS

LA CARBONARA 	\$12.600
BASE CREMA Y FIOR DI LATTE, AL SALIR, CHIPS DE GUANCIALE, REDUCCIÓN DE CARBONARA, GRANA PADANO Y PIMENTA NEGRA.	
LA CAPRICHUDA 	\$12.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA MORADA, PEPPERONI Y GUANCIALE.	
GALLO HONEY 	\$10.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, TOCINO CRISPY, CEBOLLA MORADA Y SALSA HONEY BBQ.	
5K 	\$12.000
POMODORO, QUESO AZUL, PROVOLA, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO Y PARMESANO RALLADO EN LOS BORDES.	
DANTESCA 2.0 	\$11.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, PEPPERONI, AJÍ AMARILLO ENCURTIDO Y MIEL DE MERKÉN.	
CAPRESE 	\$10.200
POMODORO, FIOR DI LATTE Y TOMATES CHERRY, AL SALIR, STRACCIATELLA, PARMESANO Y ALBAHACA.	
PRATO VERDE 	\$11.000
SALSA PESTO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ESPÁRRAGOS, RÚCULA Y POMODORO SECCHI.	
GALLO VERDE	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y SALSA PESTO.	
NAPOLETANA	\$10.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN AHUMADO, TOMATE CHERRY, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.	
EL BOSCO 	\$10.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNA VERDE Y SALSA PESTO.	
LA COSA NOSTRA	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA, POMODORO SECCHI Y PARMESANO.	
TUTTI PEPPE	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, DOBLE PEPPERONI Y PARMESANO GRATINADO.	
CARAMEL SERRANO	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, PIMENTÓN CARAMELIZADO Y ACEITUNAS NEGRAS.	
TROPICANA 	\$11.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, PIÑA ASADA, JAMÓN SERRANO Y CHUTNEY DE MANGO SPICY.	
CAMPESSANA 	\$11.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y POMODORO SECCHI.	
BOCAMAR	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES SALTEADOS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, ESPINACA BABY Y ALCAPARRAS.	
GRAND TONY 	\$12.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, GUANCIALE Y SALSA CARBONARA.	
PIL-PIL	\$11.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES AL PIL PIL, TOMATE CHERRY ASADO, CEBOLLA MORADA, AL SALIR, PEREJIL FRESCO.	
MARGARET 	\$9.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.	
GOODFELLAS	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, PLATEADA DESHILACHADA, TOMATES CHERRY, PALTA ASADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.	

CAMBIA TU

SALSA

PESTO O 4 QUESOS

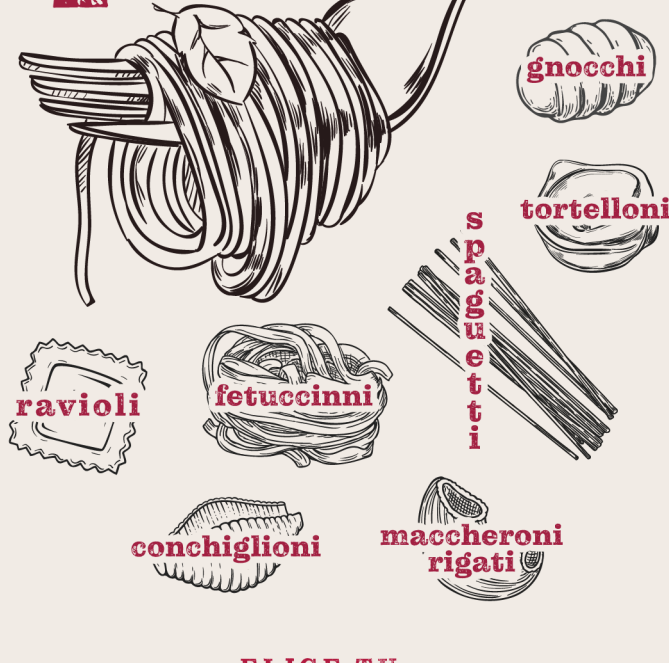
+\$2.000

CAMBIA A QUESO VEGANO + \$1.500

EXTRA 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



ELIGE TU

PASTA

1	CONCHIGLIONI	\$5.500
	MACCHERONI RIGATI	\$5.500
	SPAGUETTI	\$6.000
	FETUCCINNI	\$6.000
	RAVIOLI	
	RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA	\$8.000
	RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA NUEVA RECETA	\$8.900
	TORTELLONI	\$8.000
	RELLENOS DE CAMOTE Y QUESO AZUL.	
	GNOCCHIS	\$8.500

ELIGE TU

SALSA

2	ARRABBIATA - POMODORO - PESTO - ALIOLI O PESTO ROSSO	
	AMATRICIANA - ALFREDO - 5 QUESOS O BOLOGNESA +\$2.000	

ELIGE TUS

TOPPINGS

3	POMODORO SECCHI	\$2.600
	PISTACHO	\$1.800
	ALCAPARRA	\$1.400
	ESPÁRAGO	\$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

D	LASAGNA ROSA NUEVO	\$12.100
E	BASE DE NUESTRA SALSA 4 QUESOS Y POMODORO CON SALMÓN AUSTRAL, ESPINACA, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO.	
L	PAPPARDELLE RIPIENE NUEVO	\$12.100
C	CON CREMOSO RELLENO DE PLATEADA MECHADA, DEMI-GLASE Y SALSA 4 QUESOS. ACOMPAÑADO DE SALSA FUNKY FUNGHI Y CHERRY DESHIDRATADO.	
H	RAVIOLI DI MARE NUEVA RECETA	\$13.000
E	RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA CON UNA RENOVADA SALSA DE MARISCOS, CAMARONES, CHERRY CONFITADO, TOCINO CRISPY Y ESPINACA A LA MANTEQUILLA.	
F	SPAGUETTI FRUTO DI MAR NUEVA RECETA	\$11.700
	MIX DE MARISCOS Y PISTACHOS CON UNA NUEVA SALSA A BASE DE TOMATE CONCENTRADO, LIMÓN Y SALSA BISQUE, MÁS TOQUES DE MERKÉN Y PEREJIL.	
	CONCHIGLIONI CACCIO E PEPPE 	\$11.900
	NUEVA PASTA EN SALSA 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	\$12.700
	YEMA DE HUEVO, PIMIENTA RECIÉN MOLIDA, QUESO GRANA PADANO DOP Y GUANCIALE STAGIONATO. (FETUCCINNI, SPAGHETTI, CONCHIGLIONI O MACCHERONI RIGATI).	
	LASAGNA SICILIANA 	\$11.100
	LASAGNA FORMADA POR CAPAS DE RATATOUILLE, SALSA A BASE DE POMODORO SECCHI, BECHAMEL, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO Y GRANA PADANO.	
	LASAGNA BOLOGNESE	\$12.100
	4 CAPAS DE PASTA CON RELLENO DE POMODORO, BOLOGNESE, PARMESANO Y FIOR DI LATTE, TODO GRATINADO EN HORNO DE LEÑA.	

SPECIALI

A	AVE MILANESE NUEVO	\$10.900
V	CON NUEVA SALSA CACCIO&SECCHI, FIOR DI LATTE GRATINADO, TOCINO CRISPY Y CHERRY DESHIDRATADO.	
E	HONEY SMOKE NUEVO	\$13.900
S	COSTILLAR DE CERDO AHUMADO CON SALSA HONEY BBQ Y COLESLAW.	
M	LOMO MILANESE	\$10.900
I	FINO BISTEC DE LOMO LISO EMPANIZADO EN UNA MEZCLA ESPECIAL DE PANKO, PAN RALLADO Y FINAS HIERBAS.	
L	TIRA DE ASADO	\$14.900
L	COCCIÓN LENTA Y A T° BAJA CON VINO, HIERBAS Y ESPECIAS AROMÁTICAS. PARA COMERLO CON CUCHARA.	
L	SALMÓN FIORENTINA	\$11.900
L	TIERNO SALMÓN A LA PARRILLA CON UNA SABOROSA SALSA BLANCA, CAMARONES Y ESPINACA BABY.	
L	LOMO 4 PIMIENTAS.....	\$11.900
L	BIFE DE LOMO LISO, CON UNA SALSA DEMIGLACE, A BASE DE MIX DE PIMIENTAS.	
L	MAR Y TIERRA.....	\$12.500
L	BIFE DE LOMO LISO NACIONAL CON SALSA A BASE DE BISQUET Y CAMARONES A LA PARRILLA.	

AGREGADOS

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



RISOTTOS

CHICKEN WINNER **NUEVO**\$11.900

RISOTTO 4 QUESOS, TOCINO CRISPY, FILETE DE POLLO Y SALSA AMATRICIANA.

MELOSO **NUEVO**\$13.900

CON CALDO MARINO, SOFRITO, PULPO A LA PARRILLA, CHERRY CONFITADO Y PIMIENTO MORRÓN.

FUNKY

FUNGI 2.0 **NUEVA RECETA** \$11.500

RISOTTO AL VINO BLANCO, SALSA FUNKY FUNGI, PARMESANO, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO RELLENO, ESPÁRRAGO Y CHERRY DESHIDRATADO.

VENECIANO\$13.200

RISOTTO ESTILO PAELLA HECHO CON CALDO BISQUE, DADOS DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR Y SALSICCIA ITALIANA.

PESTO AUSTRALIS.....\$13.100

RISOTTO AL PESTO CON SALMÓN GRILLADO A LA MANTEQUILLA DE AJO Y ESPÁRRAGOS ASADOS.

VENDIMMIA ROSSA.....\$12.900

RISOTTO AL VINO TINTO CON FILETE DE RES (TÉRMINO A ELECCIÓN)

ZAMBO CAVERO\$12.700

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON PLATEADA AL JUGO Y CHAMPIÑONES ASADOS.



COMBO BAMBINI

INCLUYE HELADO

\$7.500

MINI PIZZA

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

TOPPINGS

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

PASTA

ACOMPANADA DE SALSA Y TOPPING A ELECCIÓN.

SALSAS

PESTO, POMODORO, ALFREDO O MANTEQUILLA.

TOPPINGS

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

COBB MILANESE **NUEVO**\$9.500

MIX DE LECHUGAS, MILANESA DE AVE, TOCINO CRISPY, CHERRY DESHIDRATADO, PALTA Y QUESO AZUL. CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

SALVE CÉSAR.....\$9.500

MIX DE LECHUGAS, POLLO GRILLADO, CRUTONES, PALTA, ESCAMAS DE PARMESANO Y SALSA CÉSAR.

OPCIÓN CAMARÓN APANADO + 2.000

GALLEGA\$8.900

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 \$7.500

MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, PALTA, ALCACHOFA Y CEBOLLA MORADA.

FRESCA \$7.500

MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, PALTA, PEPINO Y RABANITO.

EN SALADAS



ENTÉRATE DE NUESTRAS
nuevas creaciones

SÍGUENOS EN



@masamá.cl