MASAMÁ

bar de masas

ENTRADAS

PASTAS

LIMONADAS

CEVICHES

BAR

JUGOS

CREMAS

ENSALADAS

RISOTTOS

PIZZA

TÉ

CAFÉ

POSTRES

VEGGIE

vegano

PICANTE

PARA beber

Bebidas

COCA COLA.....$2.600
COCA COLA ZERO.....$2.600
SPRITE $2.600
SPRITE ZERO $2.600
FANTA $2.600
GINGER ALE.....$2.600
AGUA CON GAS.....$2.500
AGUA SIN GAS.....$2.500

Jugos

FRUTILLA $4.200
PIÑA $4.200
CHIRIMOYA $4.100
MANGO $4.300
FRAMBUESA $4.400

Mixtos

MARACUYÁ-PIÑA-
ALBAHACA Y DASH LIMÓN....$4.700
MANGO-FRUTILLA
Y CREMA DE COCO.....$4.900
FRUTILLA-FRAMBUESA
Y ARÁNDANOS $4.800

Limonadas

TRADICIONAL.....,..$4.000
MENTA.....$4.100
ALBAHACA $4.100
MENTA-ALBAHACA $4.200
MENTA-JENGIBRE.....$4.300
FRUTILLA-ALBAHACA.....$4.300
MANGO-ALBAHACA.....$4.500
MARACUYÁ.....$4.500

ENTRADAS

Frías

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

Nuestros Ceviches

DI POMODORI SECCHI NUEVO $13.900
CON LECHE DE TIGRE A BASE DE TOMATES SECCHI, ACOMPAÑADO DE ESFERIFICACIÓN DE ALBAHACA, CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y CHIPS DE CAMOTE FRITO.

CEVICHE CLÁSICO NUEVA RECETA $12.900
LECHE DE TIGRE, CHIPS DE CAMOTE FRITO, CEBOLLA MORADA Y PALTA.

CEVICHE MIXTO NUEVA RECETA $14.200
MIX DE MARISCOS, CALAMAR, PULPO, CAMARÓN Y SALMÓN, CON LECHE DE TIGRE AL AJÍ AMARILLO, CHIPS DE CAMOTE FRITO Y CROCANTE DE CALAMAR.

MONTADITO ROZZO $9.900
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.

TARTAR ROSATTO $12.900
MIX DE SALMÓN, PALTA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA CON UN ALIÑO A BASE DE LIMÓN Y MOSTAZA DIJON.

Calientes

MACHAS PARMIGIANA NUEVO $13.900
GRATINADAS CON QUESO PARMESANO, BAÑADAS CON SALSA A BASE DE VINO BLANCO, AJÍ AMARILLO, CEBOLLA MORADA, MANTEQUILLA BLANCA Y AIRE DE QUESO PARMESANO.

FOCACCIA DI RECCO NUEVO $7.900
MASA FINA Y CROTANTE, RELLENA DE STRACCIATELLA, JAMÓN SERRANO, PESTO Y PISTACHO.

PROVOLETA CRISPY $9.900
CON TOCINO CRISPY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y DIP DE POMODORO.

PULPO GALLEGO $10.200
TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS BIEN CROCANTES, Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, MÁS UNA SALSA DE PIMIENTO MORRÓN ASADO.

BRAVISSIMAS 2.0.....(M) $7.200/(L) $9.900
NUEVA RECETA
PAPAS NATURALES CRUJIENTES CON QUESO PARMESANO, ESPUMA A BASE DE DEMIGLACE Y PARMESANO, TOQUES DE MERKÉN Y EMULSIÓN DE PIMIENTOS.

ARANCINI NUEVA RECETA .....(X3) $6.500/(X5) $9.500
A BASE DE RISOTTO CON SALSA VELOUTÉ Y TOCINO CRISPY, MONTADOS SOBRE UN ESPEJO DE SALSA CACIO SECCHI, CORONADO CON AIRE DE PARMIGIANO, TOMATE CHERRY DESHIDRATADO Y ACEITE DE ALBAHACA.

FOCACCIA
DELICIOSA MASA AL HORNO.
- MANTEQUILLA AL AJO Y PARMESANO $5.900
- 4 QUESOS Y CEBOLLA MORADA $6.400
- MOZZARELLA, HONEY BBQ Y TOCINO CRISPY $6.900

MONTADITOS $8.500
BRUSCHETTA, 6 UNIDADES.
ELIGE HASTA 3 TIPOS:

1. JAMÓN SERRANO, POMODORO SECCHI Y STRACCIATELLA.
2. FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA Y TOMATES CHERRY.
3. MANTEQUILLA DE AJO, CAMARÓN Y PARMESANO.
4. BERENJENA, STRACCIATELLA, PISTACHO Y ROMESCO. NUEVO
5. PERA ASADA, QUESO AZUL, ALMENDRA TOSTADA Y SALSA CACIO E PEPE. NUEVO
6. SALSA 4 QUESOS, ESPÁRRAGOS, CARBONARA Y GRANA PADANO. NUEVO

SOPA & CREMA

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

SOPA DE CEBOLLA $8.500
CEBOLLA CARAMELIZADA CON UN TOQUE LIGERO DE MANTEQUILLA Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE QUESO PROVOLONE GRATINADO EN NUESTRO HORNO NAPOLITANO.

CREMA DE ZAPALLO (V).....$9.200
ZAPALLO Y ZANAHORIAS HORNEADAS EN BAJA TEMPERATURA.

PIZZAS

MARINERA NUEVO $11.900
POMODORO-BISQUE, FIOR DI LATTE, PULPO,
HOJUELAS DE AJO, GRANA PADANO Y SALSA CÉSAR.

CACIO PERE NUEVO $11.900
SALSA CACIO E PEPE, FIOR DI LATTE, PERAS ASADAS,
ALMENDRAS TOSTADAS Y SALSA A BEURRE ROUGE.

ROMESCO NUEVO $11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, BERENJENA ASADA,
CEBOLLA CRISPY, SALSA ROMESCO, GRANA PADANO
Y CIBOULETTE.

ZOZZONA NUEVO $12.500
SALSA POMODORO-CACIO E PEPE, FIOR DI LATTE,
GUANCIALE, CHAMPIÑON PROVENZAL Y GRANA PADANO,
CON SALSA CARBONARA.

BOCAMAR 2.0 NUEVA RECETA $11.900
POMODORO-BISQUE, FIOR DI LATTE, BEURRE BLANC,
PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA CRISPY Y CIBOULETTE.

GRAND TONY 2.0 NUEVA RECETA $13.000
POMODORO, FIOR DI LATTE, GUANCIALE, MECHADA,
CEBOLLA MORADA Y SALSA CARBONARA.

LA CAPRICHUDA $12.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES
A LA PROVENZAL, CEBOLLA MORADA, PEPPERONI
Y GUANCIALE.

GALLO HONEY.....$11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, TOCINO CRISPY,
CEBOLLA MORADA Y SALSA HONEY BBQ.

5K $12.500
POMODORO, QUESO AZUL, PROVOLA, FIOR DI LATTE, GRANA
PADANO Y PARMESANO RALLADO EN LOS BORDES.

CAPRESE $10.900
POMODORO, FIOR DI LATTE Y TOMATES CHERRY,
AL SALIR, STRACCIATELLA, PARMESANO Y ALBAHACA.

GALLO VERDE $11.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO,
CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y SALSA PESTO.

NAPOLETANA $10.800
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN AHUMADO,
TOMATE CHERRY, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.

EL BOSCO $11.400
POMODORO, FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL,
CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNA VERDE Y SALSA PESTO.

LA COSA NOSTRA.....$12.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO,
RÚCULA, POMODORO SECCHI Y PARMESANO.

TUTTI PEPPE.....$12.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, DOBLE PEPPERONI
Y PARMESANO GRATINADO.

CARAMEL SERRANO.....$11.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO,
PIMENTÓN CARAMELIZADO Y ACEITUNAS NEGRAS.

CAMPESSANA $11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA,
ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL
Y POMODORO SECCHI.

PIL-PIL $11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES AL PIL PIL,
TOMATE CHERRY ASADO, CEBOLLA MORADA, AL SALIR,
PEREJIL FRESCO.

MARGARET.....$9.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY, ALBAHACA,
PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

GOODFELLAS.....$12.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, PLATEADA DESHILACHADA,
TOMATES CHERRY, PALTA ASADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

CAMBIA TU SALSA

PESTO O 4 QUESOS

+$3.000

CAMBIA A QUESO VEGANO +$1.500

EXTRA TOPPINGS

PISTACHO	$2.200
ALCAPARRA	$1.900
ESPÁRRAGO	$2.800
ALCACHOFA	$2.800
TOMATE CHERRY	$2.600
POMODORO SECCHI	$3.300
ESPINACA BABY O RÚCULA	$2.200
ACEITUNA VERDE O NEGRA	$2.000
CHAMPIÑÓN	$3.000
JAMÓN AHUMADO	$3.000
POLLO	$3.200
TOCINO CRISPY.	$3.400
CAMARÓN.	$3.800
JAMÓN SERRANO	$3.500
CARNE MECHADA	$3.800
PEPPERONI	$3.500

arma tu pasta

1 ELIGE TU PASTA

CONCHIGLIONI $5.900

MACCHERONI RIGATI $5.900

SPAGUETTI $6.400

FETUCCINNI $6.500

RAVIOLIS

RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA $8.400

RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA $8.500

GNOCCHIS $8.900

GNOCCHIS RELLENOS NUEVO $9.900

DE CAMOTE Y QUESO AZUL.

ELIGE TU SALSA 2

ARRABBIATA - POMODORO -
PESTO - ALIOLI O PESTO ROSSO

AMATRICIANA - BOLOGNESA -
5 QUESOS - ALFREDO O HUANCAÍNA
+$2.200

ELIGE TUS

3 TOPPINGS

POMODORO SECCHI $2.700
PISTACHO $1.900
ALCAPARRA $1.500
ESPÁRRAGO $2.500
ALCACHOFA $2.500
TOMATE CHERRY CONFITADO $2.300
ESPINACA BABY O RÚCULA $1.700
ACEITUNA VERDE O NEGRA $1.500
CHAMPIÑÓN ASADO.....$2.700
JAMÓN AHUMADO $2.700
POLLO GRILLADO $2.900
TOCINO CRISPY.....$2.800
CAMARÓN AL AJILLO $3.400
LOMO AL WOK $3.400
JAMÓN SERRANO $3.200
CARNE MECHADA $3.400

PASTA

DELICHEF

MACCHERONI STROGONOFF NUEVO $12.500
MACCHERONIS CON SALSA A BASE DE CREMA, DEMIGLACE, CON TROZOS LOMO NACIONAL Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO.

LASAGNA ALLA SICILIANA 2.0 NUEVO $11.500
RELLENA CON RATATOUILLE, SALSA POMODORO, BECHAMEL Y QUESO RICOTTA, CON UN ESPEJO DE SALSA CACIO SECCHI CORONADA CON AIRE DE PARMIGIANO.

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE NUEVA RECETA $12.500
MIX DE MARISCOS ENVUELTOS EN UN DEMIGLACE DE BISQUE Y CONCENTRADO DE TOMATE, CON UN LIGERO PICOR DE MERKÉN Y SUTIL ACIDEZ DE ZUMO DE LIMÓN, TERMINADO CON PEREJIL, PISTACHO Y AIRE DE PARMIGIANO.

PAPPARDELLE RIPIENE NUEVA RECETA $12.900
RELLENO DE PLATEADA COCINADA COMO LA NONNA, CON QUESO AZUL AL VINO BLANCO, SALSA A LA VODKA, TULIPA DE PARMIGIANO Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO.

LASAGNA ROSA.....$12.900
BASE DE NUESTRA SALSA 4 QUESOS Y POMODORO CON SALMÓN AUSTRAL, ESPINACA, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO.

LASAGNA BOLOGNESA.....$12.900
4 CAPAS DE PASTA CON RELLENO DE POMODORO, BOLOGNESA, PARMESANO Y FIOR DI LATTE, TODO GRATINADO EN HORNO DE LEÑA.

CONCHIGLIONI CACIO E PEPPE $12.500
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.

RAVIOLI DI MARE.....$13.500
RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA CON UNA RENOVADA SALSA DE MARISCOS, CAMARONES, CHERRY CONFITADO, TOCINO CRISPY Y ESPINACA A LA MANTEQUILLA.

LA CARBONARA $13.200
YEMA DE HUEVO, PIMIENTA RECIÉN MOLIDA, QUESO GRANA PADANO DOP Y GUANCIALE STAGIONATO. (FETUCCINNI, SPAGHETTI, CONCHIGLIONI O MACCHERONI RIGATI).

SPECIALLI

PEPPER STEAK NUEVO.....$12.600
LOMO LISO NACIONAL CON SALSA A BASE DE 4 PIMIENTAS, CREMA, DEMIGLACE Y MANTEQUILLA.

AVE MILANESE 3.0 NUEVA RECETA ...$11.900
RELLENO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO FIOR DI LATTE, BAÑADO CON SALSA VODKA.

MAR Y TIERRA 2.0 NUEVA RECETA $13.200
LOMO LISO NACIONAL CON DEMIGLACE DE CAMARÓN Y VACUNO, CON MARISCOS FLAMBEADOS AL OLIVO.

HONEY SMOKE $14.000
COSTILLAR DE CERDO AHUMADO CON SALSA HONEY BBQ Y COLESLAW.

LOMO MILANESE.....$11.600
FINO BISTEC DE LOMO LISO EMPANIZADO EN UNA MEZCLA ESPECIAL DE PANKO, PAN RALLADO Y FINAS HIERBAS.

TIRA DE ASADO $15.200
COCCIÓN LENTA Y A T° BAJA CON VINO, HIERBAS Y ESPECIAS AROMÁTICAS. PARA COMERLO CON CUCHARA.

SALMÓN FIORENTINA $12.600
TIERNO SALMÓN A LA PARILLA CON UNA SABOROSA SALSA BLANCA, CAMARONES Y ESPINACA BABY.

AGREGADOS

PURÉ RÚSTICO $2.890
PAPAS A LA PROVENZAL $2.890
ENSALADA MEDITERRÁNEA.....$2.750
ENSALADA FRESCA.....$2.750
ENSALADA CAPRESE $3.000
FETUCCINNI $2.800
GNOCCHIS $3.200

RISOTOS

CHICKEN VODKA NUEVO $12.600
RISOTTO 4 QUESOS CON FILETE DE POLLO
EN SALSA VODKA, CON TULIPAS DE PARMIGIANO
Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO.

CACIO PEPPER STEAK NUEVO.....$13.500
EN SALSA CACIO PEPPE, CON LOMO LISO NACIONAL,
SALSA PEPPER STAKE Y TULIPAS DE PERMESANO.

BABA GANOUSH NUEVO $12.900
CON SALSA VODKA CON BERENJENA ASADA,
ACOMPAÑADO DE QUESO RICOTTA, TULIPA DE PARMESANO
Y TOMATES CHERRY DESHIDRATADOS.

PESTO AUSTRALIS 2.0 NUEVA RECETA $13.700
A BASE DE PESTO CON SALMÓN EN MANTEQUILLA
MAÎTRE D'HÔTEL, ESPÁRRAGOS ASADOS,
TULIPAS DE QUESO PARMIGIANO, ESFERIFICACIÓN
DE ALBAHACA Y AIRE DE PARMIGIANO.

VENECIANO $13.900
RISOTTO ESTILO PAELLA HECHO CON CALDO BISQUE,
DADOS DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR
Y SALSICCIA ITALIANA.

ZAMBO CAVERO $13.200
CON SALSA HUANCAÍNA, PLATEADA EN SU SALSA
Y CHAMPIÑONES SELLADOS, ACOMPAÑADO DE
TULIPAS DE QUESO Y ESFERIFICACIÓN DE CILANTRO.

COMBO BAMBINI

INCLUYE HELADO

$8.100

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.

ENSALADAS

CAPRESA NUEVO $8.900
MIX DE LECHUGAS, BERENJENA ASADA Y APANADA,
QUESO RICOTTA, TOMATE CHERRY DESHIDRATADO,
AROS DE CEBOLLA, LÁMINAS DE ZANAHORIA
Y PEPINO CON DRESSING DE MOSTAZA-MIEL.

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

SALVE CÉSAR $10.200
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 $10.200
MIX DE LECHUGAS, SALMÓN GRILLADO, ACEITUNAS NEGRAS
Y ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE ALBAHACA.

MIX DEL HUERTO V $8.500
MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, PALTA,
ALCACHOFA Y CEBOLLA MORADA.

ENTÉRATE DE NUESTRAS
nuevas creaciones

SÍGUENOS EN

@masamá.cl