



NUESTRAS CERVEZAS

En Maestró puedes disfrutar de nuestras cuatro cervezas artesanas fijas, y de una cerveza de temporada que se adapta a cada época del año y a nuestros clientes más expertos, que buscan cervezas que rompan con lo establecido. Todas las cervezas están elaboradas en el propio local, pruébalas, ¡No te dejarán indiferente!

¿Quieres saber más? Pregunta a nuestro camarero



Rambla de Catalunya, 79
08007 Barcelona

SÍGUENOS EN

937 68 73 42

WWW.MAESTROBCN.COM

¿QUÉ CERVEZA VA MEJOR CON TU PLATO?

Blanche
 Blonde
 Ambrée
 Brune

TAPAS

◆ ACEITUNAS RELLENAS	2,50€
◆ ACEITUNAS PICANTES	2,50€
◆ ALCACHOFA CON ANCHOA	1,90€/u
◆ ANCHOAS CON PAN Y TOMATE	5,80€ 6 unidades
◆ FLAM CHIPS CON SALSA MAROILLES	2,50€ Chips de trigo con salsa de queso
◆ CUCURUCHO DE PATATAS FRITAS CASERAS	3,50€ Clásicas patatas naturales
◆ BRAVAS MAESTRÓ	3,95€
◆ ENSALADILLA RUSA	3,50€
◆ ESQUEIXADA DE BACALAO	3,50€ Bacalao desmigado con tomate, cebolla y olivada
◆ ENSALADA DE CANGREJO	3,50€ Ensalada de cangrejo con piña
◆ SURTIDO DE ENSALADAS	8,90€ Rusa, cangrejo y esqueixada
◆ HUEVOS ROTOS	5,50€ Huevos con patatas
◆ HUEVOS ROTOS CON JAMÓN	6,50€ Huevos con patatas y jamón
◆ TORTILLA DE PATATAS	3,50€ Con pan y tomate
◆ CROQUETAS:	5,60€ De bacalao, setas, jamón, Cabrales y manzana. 4 unidades
◆ PIMIENTOS DEL PADRÓN	3,95€
◆ JAMÓN IBÉRICO	10,50€
◆ ROSA TÊTE DE MOINE	5,60€
◆ QUESO MANCHEGO	4,50€
◆ DADOS DE BACALAO CON SALSA DE LIMÓN	4,50€ Bacalao a la andaluza con salsa ligera de limón
◆ CALAMARES A LA ANDALUZA	5,50€
◆ CRUJIENTE DE POLLO	4,50€
◆ MINI HAMBURGUESA	2,90€

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 2,80€

TAPAS ESPECIALIDAD MAESTRÓ

◆ WELSH*	5,50€ Plato de queso fundido a base de cerveza Brune Maestró
◆ CARBONNADE FLAMANDE*	5,50€ Dados de ternera con aroma de cerveza Ambrée Maestró
◆ HUESO A MOELLE	5,50€ Hueso de ternera a las finas hierbas servido con pan tostado
◆ POLLO GRATINADO AL MAROILLES*	5,50€ Suprema de ave, jamón ibérico, cebolla y salsa de Maroilles gratinado
*FÓRMULA MAESTRÓ	15,90€ Degustación de nuestras especialidades Maestró + caña

MONTADITOS 2,90€

◆ ESCALIVADA CON ANCHOAS
◆ JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO DE CODORNIZ
◆ CHORIZO A LA CERVEZA
◆ SOBRASADA CON BRIE
◆ DADO DE BACALAO CON SALSA DE LIMÓN
◆ BRIE Y ANCHOAS
◆ BROCHETA DE TOMATE Y MOZZARELLA
◆ CANGREJO CON PIÑA
◆ GUACAMOLE Y GAMBA
◆ STEAK TARTAR
◆ SALMÓN AHUMADO CON SALSA BERNESA
◆ MI CUIT DE FOIE CON COMPOTA DE MANZANA Y SÉSAMO
◆ MEDALLÓN DE TERNERA
◆ MORCILLA DE PIÑONES CON BRIE Y CEBOLLA CONFITADA
◆ CAMEMBERT CON MEMBRILLO
◆ CRUJIENTE DE LANGOSTINOS CON SALSA TÁRTARA
FÓRMULA MONTADITOS 14,50€ 6 montaditos + flam chips

NUESTRAS CERVEZAS

CAÑA	30 cl	PINTA	50 cl	
	BLONDE	2,90€	BLONDE	4,90€
	AMBRÉE	3,10€	AMBRÉE	5,30€
	BLANCHE	3,10€	BLANCHE	5,30€
	BRUNE	3,10€	BRUNE	5,30€
	CERVEZA DE TEMPORADA	3,30€	CERVEZA DE TEMPORADA	5,60€
JARRA	1,5 L para compartir	TRITÓN	3L 5L	
	BLONDE	12,90€	BLONDE	23,50€ 38,00€
	AMBRÉE	13,90€	AMBRÉE	25,50€ 39,90€
	BLANCHE	13,90€	BLANCHE	25,50€ 39,90€
	BRUNE	13,90€	BRUNE	25,50€ 39,90€
	CERVEZA DE TEMPORADA	14,90€	CERVEZA DE TEMPORADA	27,50€ 43,90€

DEGUSTACIÓN 4 de 12 cl 5,10€

ELIGE TU COMBINACIÓN*:

- Nuestros 4 estilos
- 3 cervezas + cerveza de temporada

*Completa tu degustación combinándola con el mejor queso para cada estilo por 4€.



TABLAS

	Media	Entera
◆ IBÉRICOS	7,50€	16,50€
Jamón ibérico, chorizo, salchichón y lomo embuchado servido con pan de cristal		
◆ JAMÓN IBÉRICO	8,90€	19,00€
Jamón ibérico y pan de cristal		
◆ QUESOS ARTESANOS	5,50€	11,00€
◆ MIXTA	8,00€	12,50€

TORRADAS

	Media	Entera
◆ JAMÓN IBÉRICO	5,50€	10,50€
◆ ESCALIVADA CON ANCHOAS	4,50€	9,50€
◆ ESCALIVADA CON ATÚN	4,50€	9,50€
◆ SALMÓN, BRIE Y RÚCULA	5,00€	10,50€
◆ BRIE, SOBRASADA Y MIEL	4,50€	9,50€

CERVEZA PARA LLEVAR

SHOP ONLINE:
www.maestrobcn.com

¿QUIERES CONOCER NUESTRA FÁBRICA?

AFTERWORK

De lunes a viernes
de 17h a 20h

+ info en
nuestras redes

ENSALADAS

◆ DE LA HUERTA	8,90€
Mezclum de 6 ensaladas con cogollos, tomate y zanahoria a la vinagreta de mostaza	
◆ MAESTRÓ	11,30€
Mezclum de ensalada de temporada con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de frutos rojos	
◆ DE ESCALIVADA CON VIRUTAS DE IBÉRICO	12,80€
Pimiento rojo escalivado, cebolla pochada y berenjena asada con jamón ibérico	
◆ DI BURRATA Y TOMATE DE TEMPORADA	9,70€
Burrata con tomate de temporada, tomate seco, cebollita en vinagre de módena, aceite trufado y rúcula	

PESCADO

◆ SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE MISO ROJO Y LECHE DE COCO	14,20€
Lomo de salmón servido con fideos de arroz y calabacines	
◆ LENGUADO	16,80€
Lenguado a la plancha con patatas hervidas de guarnición y limón	

FLAMMEKUECHES CON BASE DE NATA FRESCA Y QUESO FRESCO

◆ LA CLÁSICA	7,20€
Cebolla y beicon	
◆ LA MAESTRÓ	8,70€
Cebolla, beicon, champiñones y queso rallado	
◆ LA NAPOLITANA	8,90€
Cebolla, mozzarella, tomate fresco y albahaca	
◆ LA PROVENZAL	9,20€
Cebolla, pimiento, tomate, champiñones, pollo, queso rallado, mostaza à l'ancienne y hierbas provenzales	
◆ LA VEGETARIANA	9,20€
Cebolla, pimiento, champiñones, tomate, corazón de alcachofa, albahaca y queso rallado	
◆ LA TRES QUESOS	9,70€
Cebolla, queso de cabra, Brie y Emmental	
◆ LA PAISANA	9,20€
Cebolla, champiñones, queso de cabra, tomate, jamón y albahaca	
◆ LA SALMÓN	9,70€
Salmón ahumado, mozzarella, tomate y albahaca	

Añade un ingrediente por 0,50€

HAMBURGUESAS Y CARNES SELECCIONADAS

TODAS NUESTRAS CARNES
VAN CON PATATAS FRITAS
DE GUARNICIÓN

◆ HAMBURGUESA DEL MES	14,90€
Descubre cada mes una nueva propuesta y combínala con la cerveza perfecta.	
◆ MAESTRÓ	13,50€
Pan de coca, queso Brie, tomate, cebolla confitada, jamón ibérico, salsa de mahonesa a base de cerveza Blanche Maestró	
◆ CLÁSICA	12,10€
Pan de coca, queso Cheddar, tomate, cebolla y ensalada de temporada	
◆ CATALANA	12,90€
Pan de coca, queso de cabra, pimientos escalivados, berenjena, cebolla confitada y salsa tapenade	
◆ CHULETÓN GALLEGO 300 gr.	19,90€
Chuletón hecho a la parrilla con pimientos del padrón y patatas fritas Maestró	
◆ STEAK TARTAR DE BUEY MAESTRÓ	16,50€
Con patatas fritas	

TUS EVENTOS CON MAESTRÓ

Infórmate en:
www.maestrobcn.com

MENÚ EJECUTIVO

DESAYUNOS

POSTRES Y CAFÉS

LOS CLÁSICOS	FLAMMEKUECHES DULCES CON BASE DE NATA FRESCA Y QUESO FRESCO	NUESTROS HELADOS Y SORBETES ARTESANALES	CAFÉS Y TES
CREMA CATALANA 4,50€	DE MANZANA 4,80€	SABORES: VAINILLA, CHOCOLATE, LIMÓN, CAFÉ, MANGO, FRESA	CAFÉ SOLO 1,80€
PANACOTA 4,50€			CORTADO 1,90€
TARTA DE LIMÓN MERENGADA 5,50€			CAFÉ CON LECHE 2,10€
TARTA DEL DÍA 4,80€			CARAJILLO 2,80€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 5,50€			TÉS 2,50€
COPA DE TIRAMISÚ 4,80€			DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA 5,20€
	DE MANZANA Y NUTELLA 5,50€	Añade nata por 0,50€	IRISH COFFEE 5,50€

PREGUNTA POR NUESTRA CARTA DE COCKTAILS

BEBIDAS

VINOS, CAVAS & CHAMPAGNE

BEBIDAS	VINO BLANCO	Botella	Copa	VINO ROSADO	Botella	Copa	VINO TINTO	Botella	Copa	
AGUA 2,90€	MAS COMTAL Penedès 20,00 €	3,50 €	DOMAINE DE LA COSTE MOYNIER Coteaux du Languedoc 18,00 €	3,50 €	VINYA D'IRTO Terra Alta 18,00 €	3,50 €	DOMAINE DE LA COSTE MOYNIER Coteaux du Languedoc 23,00€	4,00 €	ENELDO Rioja-Crianza 20,00 €	3,50 €
SAN PELEGRINO 50cl 3,50€										
COCA COLA 35cl 3,50€	MOMO Verdejo 18,00 €	3,50 €	CAVA & CHAMPAGNE	Botella	Copa	RIMARTS 24 22,00 €	3,80 €	CHAMPAGNE RUINART R BRUT 68,00 €	CATALAN Siset, Yzaguirre, Martini Blanco, Ricard 3,50 €	
COCA COLA ZERO 35cl 3,50€										MASCÛN Gewürztraminer 20,00 €
AQUARIUS 3,50€										
NESTEA 3,50€										
TÓNICA SCHWEPES 2,70€										
SPRITE 3,10€										
FANTA De naranja y limón 3,10€										
ZUMOS Melocotón, piña, tomate 3,10€										
ZUMO NATURAL 3,00€										

IVA incluido en los precios / +10% en servicio de terraza / El abuso de alcohol es perjudicial para la salud. Consumir con moderación. Consulta a nuestros camareros por los alérgenos que puedan contener nuestros platos

Designed by Identty