

MACONDO®

LUNCH & DINNER

- V** PAN PITA RECIEN HORNEADO \$85
FRESHLY BAKED PITA BREAD
- V** HUMMUS DE AJO NEGRO \$220
BLACK GARLIC HUMMUS
Macadamia rostizada, aceite de oliva, hierbas aromáticas y pan pita / Roasted macadamia nuts, olive oil, aromatic herbs and pita bread
- V** TZATZIKI \$210
Pepino, cebollín, menta, perejil, eneldo, aceite de oliva / Cucumber, chives, mint, parsley, dill, olive oil
- V** SHAWARMA DE HONGOS \$300
MUSHROOM SHAWARMA
Lavash, mayonesa de alubias, hongos / Lavash, lima bean mayonnaise, mushrooms
- VG** FALAFEL DE HIERBAS \$230
HERB FALAFEL
Salsa de tomates, za' atar, shug, salsa tahinni / Tomato sauce, za' atar, shug, tahinni sauce
- VG** TABOULEH DE QUINOA \$235
GF QUINOA TABOULEH
Menta, perejil, quinoa, chicharo, sumac, cebolla morada / Mint, parsley, quinoa, peas, sumac, red onion
- GF** ENSALADA MECHOUIA \$340
MECHOUIA SALAD
Pimientos rostizados, aceitunas, atún sellado, huevo / Roasted peppers, olives, seared tuna, egg
- V** BABA GANOUSH \$220
BABA GANOUSH
Naan, zaatar / Naan, zaatar
- VG** BERENJENA ROSTIZADA \$230
ROASTED EGGPLANT
Garbanzo, menta, salsa tahini, chile urfa / Chickpea, mint, tahini sauce, urfa pepper
- V** COLIFLOR ROSTIZADA \$380
GF ROASTED CAULIFLOWER
Hummus, salsa schug
Hummus, schug sauce
- V** TACOS DE SHAWARMA \$325
DE RES
BEEF SHAWARMA TACOS
Lechuga, salsa de ajo, paprika / Lettuce, garlic sauce, paprika
- GF** MATAMBRE \$500
DE CERDO
PORK "MATAMBRE"
(STUFFED PORK ROLL)
Matambre de cerdo, curry amarillo, puré de plátano, ensaladilla de pepinos, paratha / Pork "matambre", yellow curry, mashed plantain, cucumber salad, paratha
- V** KEBAB DE RES \$560
BEEF KEBAB
Lavash, cebolla morada, sumac, tomate rostizado / Lavash, red onion, sumac, roasted tomato
- GF** SALMÓN A LA PARRILLA \$510
GRILLED SALMON
Garbanzo, pesto, hinojo rostizado, mix de hierbas / Chickpea, pesto, roasted fennel, herb mix
- GF** TAJINE DE POLLO \$410
CHICKEN TAGINE
Verduras de temporada, curry, almendras / Season veggies, curry, almonds
-
- V** BAKLAVA \$225
Nuez pecana y helado de queso de cabra / Pecan nuts, goat cheese ice cream
- V** PASTEL DE SEMILLA \$350
DE AMAPOLA
POPPY SEED CAKE
Con helado de vainilla, zarzamora, salsa de vainilla / With vanilla ice cream, blackberries, vanilla cream
- V** FRUTA DE TEMPORADA \$250
GF SEASONAL FRUIT
- V** COSTILLAS DE CORDERO \$610
A LA PARRILLA
GRILLED RACK OF LAMB
Garam masala, arroz basmati, jocoque con lima, paratha / Garam masala, basmati rice, jocoque (Mexican sour cream) with lime, paratha

V Vegetariano / Vegetarian

VG Vegano / Vegan

GF Sin Gluten / Gluten Free

*El consumo de platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo es bajo su propia responsabilidad. Precios en Pesos Mexicanos. IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y AmericanExpress. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. / *The intake of dishes made with raw or semi-raw egg, meat or fish is at your own risk. Prices in Mexicanpesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverageservices are subject to a 15% charge.