

MACONDO®

BEBIDAS | DRINKS

AGUA / WATER

B'ui 473 ml Mineral o Natural Sparkling or Still _____	\$110
B'ui 946 ml Mineral o Natural Sparkling or Still _____	\$200
San Pellegrino Mineral _____	\$200
Velvet Craft Soda _____	\$120

PREHISPANIC BEVERAGES & HOT DRINKS / BEBIDAS PREHISPANICAS & BEBIDAS CALIENTES

Todas las bebidas pueden hacerse veganas. Ofrecemos leche de coco, almendra y arroz.
All drinks can be made vegan. We offer almond, rice or coconut milk.

Pozol / Pozol _____ \$200

Bebida creada por la cultura Maya a base de maíz y cacao, la cual era consumida por los viajeros indígenas, esta bebida, además de proporcionar frescura frente a las altas temperaturas de la región, también aporta un gran valor nutricional / Beverage created by the Mayan Culture. Mix based on corn and cacao. It used to be drunk by the indigenous travelers because it's very refreshing and also extremely nutritious.

Téjate / Tejate _____ \$200

Su nombre de origen náhuatl, oriunda de los valles de Oaxaca, bebida de los dioses; esta delicia tuvo originalmente gran valor con fines ceremoniales. Preparada con maíz, cacao, hueso de mamey y rosita de cacao, el Téjate es una excelente fuente de energía, calcio, magnesio, potasio, hierro y zinc / Created on the Oaxaca Valles. Nahuatl name meaning Beverage of the Gods; this delicious drink had a great ceremonial value for our ancestors. Prepared with corn, cacao, mamey seed and Quararibea flower, it's an excellent source of energy, calcium, magnesium, potassium, iron and zinc.

Tascalate / Tascalate _____ \$200

Bebida originaria del estado de Chiapas considerada para fines religiosos, también relacionada con el amor, pues era una bebida usada en el ritual del cortejo. Sus ingredientes son: maíz, cacao y achiote. Este último proviene de una planta sagrada para nuestros antepasados, pues estaba relacionado con la sangre. Se le atribuyen también beneficios para el cerebro mejorando el flujo de la sangre, aumentando la capacidad de concentración, es un rico antioxidante y energético natural / Originally from the State of Chiapas, considered for its ceremonial value and used in the courtship ritual because of its close relation with Love. Its ingredients are; corn, cacao and achiote (the achiote is a sacred plant related with blood. Its attributed benefits are a better circulation of blood to the brain which increases attention span, a very rich anti-oxidant and a natural energy supplier).

Macchiato _____ \$140

Americano _____ \$120

Cappuccino _____ \$150

Latte _____ \$150

Espresso / Double _____ \$120/\$160

Té Varios Sabores / Assorted Teas _____ \$120

Chai Latte _____ \$200

Matcha Latte _____ \$200

Golden Milk _____ \$200

Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco, pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk, black pepper

Cacao of the Gods _____ \$200

Cacao, leche de coco, canela, chile, miel de agave, orégano

Cocoa, coconut milk, cinnamon, chili powder, agave syrup, oregano

CERVEZA / BEER

Corona / Victoria / Pacífico _____	\$120
Modelo Especial _____	\$150
Negra Modelo _____	\$150

ELIXIRS

GOOD BELLY _____	\$130
Mejorana, extracto de apio, maca Marjoram, celery extract, maca	
REPAIR _____	\$130
Jengibre, cúrcuma, miel, limón Ginger, turmeric, lime, honey	
Kombucha Natural / Natural Kombucha _____	\$190

JUICES / JUGOS

IXCHEL _____	\$220
Diosa de la Medicina / Goddess of Medicine Espinaca, pepino, pera, jengibre, limón, cilantro Spinach, cucumber, Asian pear, ginger, lime, coriander	
CHEEN _____	\$220
Diosa de la Luna / Goddess of the Moon Betabel, pepino, zanahoria, naranja, jengibre Beet, cucumber, carrot, orange, ginger	
IXAZALUCH _____	\$220
Diosa del Agua y del Tejido / Goddesses of Water and Weaving Sandía, agua de coco, limón, menta Watermelon, coconut water, lime, mint	
Frutas frescas de estación / _____	\$150
Seasonal fresh fruit juices	
Limonada o Naranjada / _____	\$120
Lemonade or Orangeade	

SMOOTHIES 10:00 18:00 hrs _____	\$280
--	-------

BLUEBERRY BLISS

Maca, jengibre, vainilla, goji, moras azules, semillas de hemp, sal de mar
Blueberry, maca, ginger, vanilla, goji berries, hemp seeds, sea salt

MAYAN CACAO GODDESS

Cacao, leche de almendras, canela, chile, chía
Raw cacao, almond milk, cinnamon, chili, chia seeds

LONGEVITY

Frambuesa, plátano, leche de almendras, dátiles, chía, maca, polen, vainilla
Raspberry, banana, almond milk, dates, chia, maca, bee pollen, vanilla

FROZEN CAPPUCINO

Leche de almendras, café, plátano, vainilla, jarabe de agave, canela
Almond milk, coffee, banana, vanilla, agave syrup, cinnamon

MOCKTAILS _____ \$250

GINGER BERRY

Moral azul, jengibre, limón, jarabe de chipotle, jugo de arándano, agua mineral
Blueberry, ginger, lime, chipotle syrup, cranberry juice, sparkling water

PINK FRESH

Menta, frambuesa, enebro, naranja, agua mineral
Mint, raspberries, juniper, orange, sparkling water

MIXOLOGÍA CAPÍTULO 1 / MIXOLOGY CHAPTER 1

MACONDO _____ \$400

Tequila Herradura Plata, amaro de alcachofa, toque de naranja agria local y oleo de sarimsak / Tequila Herradura Plata, artichoke amaro, a hint of local, sour orange juice and sarimsak oil.

SÜKRAN _____ \$400

Sotol Flor del Desierto Veneno, licor de anís, jarabe de canela y perlas de aceite de perejil / Flor del Desierto's Sotol "Veneno", anise seed liqueur, cinnamon syrup, pearls of parsley oil.

BARAKAH _____ \$400

Gin Condesa Clasica, licor de coco maya. Chartreuse y un toque de matcha / Condesa Clasica Gin, Mayan coconut liqueur, chartreuse, a hint of matcha tea.

TASCALATE SOUR _____ \$380

Mezcal Ojo de Tigre, jarabe ancestral de tascalate, naranja agria local y fermento de cacao / Ojo de Tigre Mezcal, ancestral tascalate syrup, local sour orange and fermented cacao.

BID'AH _____ \$380

Whisky Sierra Norte Rojo, Grand Marnier, cordial de guayaba con especias chai / Sierra Norte Whisky, Grand Marnier, guava cordial and chai spices.

CONDESA _____ \$380

Gin condesa xoconostle, infusión de campari con coco y vermuth artesanal hecho en casa / Gin condesa Xoconostle condesa Gin, campari washed with coconut oil, home made vermuth.

UYUM _____ \$420

Mezcal Ojo de Tigre infusionado con cacao, vermuth casero de frambuesa y toque de bitter de naranja / Ojo de Tigre Mezcal infused with cacao, homemade raspberry vermuth and a touch of orange bitter.

DESTILADOS | SPIRITS

POR COPA | BY THE GLASS

VODKA

Absolut	\$300
Belvedere	\$400
Grey Goose	\$450
Stolichnaya	\$300
Tito's	\$350

COGNAC

Hennesy VSOP	\$560
--------------	-------

APERITIVOS / APERITIFS

Campari	\$300
Fernet Branca	\$300
Martini Blanco	\$300
Martini Extra Dry	\$300
Martini Rosso	\$300

GIN

Condesa Clásica	\$350
Consesa Xoconostle	\$350
Monkey 47	\$520
Hendrick's	\$400
Tanqueray	\$320
Bombay Shappire	\$350
Gracias a Dios Gin	\$320

RON / RUM

Flor de Caña 12 años	\$320
Havana 7	\$350
Zacapa 23	\$380

MEZCAL

Ojo de Tigre	\$350
Ojo de Tigre Reposado	\$390
The Lost Explorer Espadín	\$510
The Lost Explorer Tobalá	\$750
The Lost Explorer Salmiana	\$850
Montelobos Joven	\$390
Espiritu Lauro Agave Silvestre	\$450
Papa Diablo Arroqueño	\$400
Papa Diablo Espadín	\$320
Raicilla Saite	\$300

TEQUILA

Herradura Plata	\$300
Herradura Ultra	\$350
Komos Reposado Cristalino	\$600
Komos Reposado Rosa	\$600
Komos Extra Añejo	\$1500
Herradura Reposado	\$300
Herradura Añejo	\$350
Herradura Blanco	\$300
Clase Azul Plata	\$520
Clase Azul Reposado	\$680
Don Julio 70	\$320
Don Julio 1942	\$680
Reserva de la Familia	\$690

WHISKEY

Black Label	\$320
Glenfiddich 12	\$400
Jack Daniel's	\$300
Woodford Reserve	\$320
Sierra Norte Maíz Rojo	\$310

LICORES / LIQUEURS

Bailey's	\$300
Frangelico	\$300
Sambuca	\$300
Amaretto Disarono	\$300

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express.

Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. All food & beverage services are subject to a 15% charge. We accept: Mastercard, Visa and American Express.