

MACONDO®

CENA | DINNER

ACEITUNAS PREPARADAS \$110

Aceitunas, limón amarillo preservado, perejil y jalapeños.

PREPARED OLIVES

Olives, preserved lemon, parsley & jalapeño.

TZATZIKI \$160

Almendras y hinojo.
Almonds & fennel.

LABNEH DE BETABEL \$160

Pistache y betabel.

BEET LABNEH

Pistachio and beet.

HUMMUS \$190

Ajo rostizado y aceite de oliva.
Roasted garlic & olive oil.

ADEREZO DE CALABAZA ROSTIZADO \$120

Ajonjolí, yogurt griego y limón.

ROASTED COURGETTE DRESSING

Sesame, greek yoghurt & lime.

BABA GANUSH \$180

Paprika y ajonjolí.
Paprika & sesame seeds.

VEGETALES ENCURTIDAS \$160

Betabel, pepino, rábano y nabo.

PICKLED VEGETABLES

Turnip, beet, cucumber & radish.

DOLMAS DE CORDERO \$190

Arroz, limón amarillo y perejil.

LAMB DOLMA

Rice, lemon & parsley.

CRUJIENTE DE CENTENO \$80

Harina de centeno y comino.

CRISPY RYE

Rye flour & cumin.

PAN PITA \$80

PITA BREAD

TABBULE \$200

Trigo, perejil, limón amarillo y jitomates.

Wheat, parsley, lemon & tomato.

ENSALADA DE CALABAZA \$200

Queso de cabra e hinojo.

COURGETTE SALAD

Goat cheese & fennel.

ENSALADA MACONDO \$230

Hinojo, espárragos, arúgula y piñones.

MACONDO SALAD

Fennel, asparagus, arugula & pine nuts.

*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 American Express. 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 Mexican pesos. VAT included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. All food and beverage services are subject to a 15% charge.

ENSALADA FATTOUSH \$230

Pan tostado, jitomate, pepino, zumac y labneh.

FATTOUSH SALAD

Toasted bread, tomato, cucumber, zumac & labneh.

FALAFEL \$180

Salsa tahini, pepino, cebolla blanca y menta.

Tahini, cucumber, onion & mint.

BERENJENA ROSTIZADA \$170

Salsa tahini, cilantro y granada.

ROASTED EGGPLANT

Tahini, coriander & pomegranate.

LENTEJAS \$180

Sofrito, plátano, huevo pochado y aguacate.

LENTILS

Sofrito, banana, poached egg & avocado.

COLIFLOR ROSTIZADA \$250

Hummus y salsa schug.

ROASTED CAULIFLOWER

Hummus & schug sauce.

BROCOLI A LA JAFFA \$250

Tahini, salsa de tomate y piñones.

JAFFA BROCOLI

Tahini, tomato sauce & pine seeds.

TAJINE DE POLLO AL LIMÓN \$270

Olivas, cilantro, jengibre y cilantro.

LEMON CHICKEN TAJINE

Olives, coriander, ginger & coriander.

KEBAB DE HONGO O POLLO \$330

KEBAB DE CORDERO (2) \$520

Tomate asado, cebolla roja, labneh y sumac.

MUSHROOM OR CHICKEN \$330

LAMB KEBAB (2) \$520

Roasted tomato, red onion, labneh & sumac.

ARROZ CON LECHE \$180

Macadamias caramelizadas.

RICE PUDDING

Cadied cashews.

BAKLAVA \$210

Nuez pecana y helado de queso cabra.

Pecan & goat cheese ice cream.

KUNUFE \$220

Mozarella, pistachios y jarabe con canela.

Mozarella, pistachio & cinamon syrup.

FRUTA DE TEMPORADA \$220

Dulce de semillas de hinojo.

SEASONAL FRUIT

Fennel seeds candy.