MACONDO®

DINNER

PITA BREAD / PAN PITA — $95
Freshly baked in house /
Hecho en casa y recién horneado

(V) BLACK GARLIC HUMMUS / HUMMUS DE AJO NEGRO — $245
Roasted macadamia, aromatic herb butter, paprika, extra virgin olive oil /
Macadamia rostizada, mantequilla de hierbas aromáticas, paprika, aceite de oliva extra virgen

(V) PAKORA — $245
Swiss chard and spinach fritter, chickpea flour, carrot chutney, labne, sriracha / Acelga, espinaca rebozada en harina de garbanzo, chutney de zanahoria, labne, sriracha

(V) TZATZIKI / TZATZIKI — $235
Artisanal yogurt, Persian cucumber, mint, Eureka lemon / Yogurt artesanal, pepino persa, menta, limón eureka

(V) MUSHROOM SHAWARMA / SHAWARMA DE HONGOS — $325
Lavash, roasted garlic aioli, avocado purée, mushroom mix, white beans / Lavash, alioli de ajo rostizado, puré aguacate, mix de hongos, alubia blanca

(V) HERB FALAFEL & MUHAMMARA / FALAFEL DE HIERBAS & MUHAMARA — $245
Roasted pepper purée, zaatar, shug sauce, aromatic herbs / Puré de pimiento rostizado, zaatar, salsa shug, hierbas aromáticas

(VG) (GF) QUINOA TABOULEH / TABOULEH DE QUINOA — $250
Quinoa, local tomato, peas, extra virgin olive oil, Eureka lemon / Quinoa, tomate local, chícharo, aceite de oliva extra virgen, limón eureka

V MECHOUIA SALAD / ENSALADA MECHOUIA — $350

Bluefin tuna loin, Confit peppers paste, soft-boiled egg, olives, garlic chips / Lomo de atún aleta azul, pasta de pimientos confitados, huevo tierno, aceitunas, chips de ajo

V GF SOM TAM SALAD / ENSALADA SOM TAM — $350

Green papaya, peanut sauce, pickled jalapeño, carrot, purple cabbage, Thai basil, katsuobushi / Papaya verde, salsa de cacahuate, jalapeño pickle, zanahoria, col morada, albahaca tailandesa, katsuobushi

V BABA GANOUSH / BABA GANOUSH — $235

Wood oven roasted eggplant, zaatar, tahini, Eureka lemon, extra virgin olive oil / Berenjena cocinada en horno de leña, zaatar, tahini, limón eureka, aceite de oliva extra virgen

VG GF ROASTED CAULIFLOWER / COLIFLOR — $400

Wood oven roasted cauliflower, hummus, shug sauce, fresh oregano / Coliflor cocinada en horno de leña, hummus, salsa shug, orégano fresco

V GRILLED PANEER KEBAB / KEBAB QUESO PANELA — $410

Grilled paneer cheese, avocado hummus, Thai pesto, tamarind sauce, nuts, pickled jalapeño, herb mix / Kebab de queso panela a la plancha, hummus de aguacate, pesto thai, salsa de tamarindo, frutos secos, jalapeño pickle, mix de hierbas aromáticas

GF LAMB RACK & GREEN CURRY / RACK DE CORDERO & CURRY VERDE — $640

Homemade green curry, Japanese green beans, peas, asparagus, criollo coriander / Curry verde hecho en casa, ejote japonés, chícharos, espárragos, cilantro criollo

BEEF SHAWARMA TACOS / TACOS DE SHAWARMA DE RES — $340

Lavash, labne, paprika, avocado purée, roasted garlic sauce, charred Eureka lemon / Lavash, labne, paprika, puré aguacate, salsa de ajo rostizado, limón eureka tatemado

BEEF KEBAB / KEBAB DE RES — $580

Grilled beef kebab, lavash, roasted xkatik chili, local tomato, sumac, pickled onion, herb salad / Kebab de res a la parrilla, lavash, chile xkatik rostizado, tomate local, sumac, cebolla pickle, ensaladilla de hierbas aromáticas

GOONG PING & GUAVA CURRY / GOONG PING & CURRY DE GUAYABA — $410

Homemade guava curry, shrimp meatball skewer, shug sauce, Eureka lemon, criollo coriander, amaranth / Curry de guayaba hecho en casa, brocheta de albóndigas de camarón, salsa shug, limón eureka, cilantro criollo, amaranto

CHICKEN SATAY / POLLO SATAY — $550

Chicken skewers, satay sauce, peanut sauce, cashew, jicama, pickled jalapeño, chard, criollo coriander / Brochetas de pollo, salsa satay, salsa de cacahuate, nuez de la india, jícama, jalapeño pickle, acelga, cilantro criollo

GF GRILLED SALMON / SALMÓN A LA PARRILLA — $535

Chickpea, roasted fennel, Thai pesto, citrus sauce, aromatic herb salad / Garbanzo, hinojo rostizado, pesto thai, salsa cítrica, ensalada de hierbas aromáticas

---

V BAKLAVA — $240

Pecan nuts, goat cheese ice cream / Nuez pecana y helado de queso de cabra

V POPPY SEED CAKE / PASTEL DE SEMILLA DE AMAPOLA — $350

With vanilla ice cream, blackberries, vanilla cream / Con helado de vainilla, zarzamora, salsa de vainilla

V VG GF SEASONAL FRUIT / FRUTA DE TEMPORADA — $350

V Vegetarian / **Vegetariano** VG Vegan / **Vegano** GF Gluten Free / **Sin Gluten**

Dishes made with eggs, meat, or fish raw or lightly cooked, are eaten at your own risk. Prices in Mexican pesos. 16% VAT included. We accept: Visa, Mastercard and American Express. A 15% service fee will be charge to all food and beverages / Los platillos elaborados con huevo, carne o pescados crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN. 16% de IVA incluidos. Aceptamos: Visa, Mastercard y American Express. Se aplicará un cargo de servicio del 15% a todos los alimentos y bebidas.