

MACONDO

- HOLISTIC CUISINE -

Natural and seasonal flavors inspire a variety of vegan, gluten free & vegetarian selection










Breakfast **8-11a.m.** & all day Menu **12-10 p.m.**

*Gluten free. Libre de gluten  / Vegan. Vegano  / Raw. Crudo 

*some of available with dairy and protein items if you wish.

All day menu



- APPETIZERS -



- Fresh Vegetable Sushi / Sushi Fresco de Vegetales    \$ 200
With jicama "rice", mango, cucumber, avocado, fresh mint & wasabi mayo / Con "arroz" de Jicama, mango, pepino, aguacate, menta fresca y Mayo de Wasabi.
- Summer Rice Paper Rolls / Rolls de papel de arroz de verano  /  \$ 240
With seasonal fresh vegetables & your choice of shrimp or tofu. Finished with agave toasted peanuts & cilantro chili peanut sauce. / Terminado con cacahuates tostados al Agave y salsa de cacahuates al cilantro.
- Baked Almond Falafel / Falafel de Almendras Horneado   \$ 220
With creamy tahini & tomato relish, finished with harissa oil. / Con Tahini cremoso y Relish de tomates, terminado con Aceite de Harissa.
- Macondo Guacamole / Guacamole Macondo   \$ 150
With chipotle layered with mango pico de gallo & black beans. Served with seasonal vegetable chips. Traditional guacamole also available / Guacamole Macondo de chipotle en capas con pico de gallo de mango & frijoles negros. También posible de forma tradicional.

- SALAD -

- Zucchini Noodles / Fideos de Zucchini    \$ 220
With creamy macadamia truffle oil dressing. Finished with fresh & dehydrated tomatoes, kalamata olives & basil chiffonade. / Con aderezo cremoso de Macadamia al Aceite de Trufas. Terminado tomates frescos & deshidratados, olivas calamatas & albahaca.
- Signature Caesar Salad / Ensalada Ceasar de la Casa    \$ 220
With vegan caesar dressing, fresh cherry tomatoes, cashew "parmesan", & Hemp seeds. / Con aderezo Caesar vegano, cherries frescos, "Parmesano" de Nuez de la India y semillas de Hemp.

- RICE NOODLE & QUINOA BOWLS -

- Green Envy Bowl / Bowl de Verde Pasión   \$ 250
Rice noodles with sesame oil seared broccoli, steamed edamame, ginger baby spinach, fresh herbs & avocado. Finished with toasted sliced almonds, mango cabbage slaw & your choice of peanut chili or miso ginger dressing on the side. / Fideos de arroz con brócoli tatemado al aceite de sésamo, Edámame al vapor, espinaca baby al jengibre, hierbas frescas y aguacate. Terminados con escamas de almendras tostadas, ensalada de col morada & mango. Y su elección de cacahuete al chili o aderezo de miso y jengibre al lado.

Fiesta Bowl   \$ 250
Quinoa with mango, avocado, cherry tomato, cucumber, cilantro, & chives. Topped with walnut "taco" crumble, romaine lettuce & garnished with plantain chips and lime cashew crema. Creamy chipotle dressing on the side. / Quinoa con mango, aguacate, tomate cherry, pepino, cilantro & cebollina. Terminado con "taco" crocante de nuez. Lechuga romana & guarnicionado con chips de plátano & crema de Nuez de la India al limón.



Add. Adiciones

Grilled / Chicken Pollo Grillado \$ 80 Shrimp / Langosinos \$ 90 Tofu \$ 60

ENTREES

Grilled local Shrimp or Tempeh pumpkin / Camarones Locales o Curry Thai de Calabaza  /  \$ 320
*Thai curry with lemongrass & ginger. Finished with fresh herbs & coconut rice. *Vegan option with tofu / Camarones locales grillados o curry thai de calabaza con zacate limón y jengibre. Terminado con hierbas frescas y arroz al coco. *Opción vegana con tofu.*

Seared Cajun salmon or Tempeh / Salmón tatemado al Cajún o Tempeh  /  \$ 340
*With black & white quinoa, mango pico de gallo & avocado crema. Finished with crispy plantains & cilantro. Gluten-free & vegan option with tofu / Con quinoa negra y blanca, Pico de Gallo de mango y crema de aguacate. Terminado con chips de platano y cilantro. *Opción vegana con tofu.*

Pan Roasted Duck Breast or Tempeh / Sarteneado de Magreb de pato o Tempeh con Amaranto  /  \$ 380
*With amaranth, fresh blackberries & oyster mushrooms. Finished with spirulina crisps & blackberry red wine reduction *Vegan option with tempeh. / Terminado con crisper de Espirulina y reducción de vino rojo y moras. *Opción vegana con tempeh.*

Grilled Chicken Breast or Tempeh / Pechuga de pollo grillada o Tempeh   \$ 310
With creamy cauliflower puree, roasted asparagus, carrot, & beet. Finished with matcha cranberry granola & piquillo pepper sauce. / Con puré cremoso de coliflor, espárragos tatemados, zanahoria y betabel. Terminado con Granola de Matcha, arándanos & salsa de piquillo.

DESSERT

Mexican Chili Cinnamon Chocolate Truffles / Trufas Mexicanas de chocolate con chili & canela    \$ 160

Chocolate Chai Chia Pudding Parfait / Parfait Chai de Chocolate. \$ 180
With cacao nibs and assorted fresh fruit. / Con Nibs de cacao & variedad de frutas frescas.

Third-Eye awakening Shilajit brownie / Brownie Shilajit despertar del tercer ojo \$ 150

Drinks

All drinks can be made vegan. We offer almond, rice & coconut in addition to regular milk. / Todos los tragos pueden ser veganos. Ofrecemos leche de almendras, arroz y coco en cambio por leche común.

WATER

Hethe water /sparkling & still \$50
 Hethe Water /sparkling & still \$100
 Agua de Piedra 650ml /sparkling & still \$100
 San Pellegrino sparkling water \$100

CACAO VIBES

Iced Champurrado / Champurrado con hielo \$ 120
Traditional Mexican Chocolate corn drink. Served on ice. / Trago tradicional mexicano de chocolate con maiz. Servido con hielo.

Mayan Cacao Goddess Smoothie / Batido de los dioses con cacao maya \$ 150
Raw Cacao with almond milk, cinnamon, chili, mesquite & chia seeds. / Cacao crudo con leche de almendras, canela, chili, mesquite & semillas de chía.

Macondo Hot Chocolate / Chocolate caliente Macondo <i>With local vanilla, almond milk, dash of chili & cinnamon. / Con vainilla local, leche de almendras y un toque de chili & almendras.</i>	\$ 120
Cacao Spirit Guide / Cacao guía del espíritu <i>Lavender Hot Chocolate with almond milk and agave. / Chocolate caliente de lavanda con leche de almendras & agave.</i>	\$ 120
Chocolate Chia Chia Pudding Parfait <i>With cacao nibs & assorted fresh fruit. / Parfait de chocolate y chía con semillas de cacao & selección de frutas frescas.</i>	\$ 180
Third-Eye Awakening Shilajit Brownie / Brownie Shilajit despertar del tercer ojo <i>Gluten-free & vegan / Libre de gluten & vegano</i>	\$ 150

—JUICE & OTHER COLD BEVERAGES—

Ixchel - Goddess of Medicine / Ixchel – Diosa de la medicina <i>Spinach, kale, cucumber, Asian pear, ginger, lime & cilantro. / Espinaca, kale, pepino, pera asiática, jengibre, lima & cilantro.</i>	\$ 150
Chiberias - Goddess of the Earth / Chiberias – Diosa de la tierra <i>Arugula, cucumber, apple, ginger, lemon & parsley. / Arúgula, pepino, manzana, jengibre, limón & perejil.</i>	\$ 130
Cheén - Goddess of the Moon / Cheén – Diosa de la luna <i>Beet, cucumber, carrot, orange & ginger. / Betabel, pepino, zanahoria, naranja & jengibre.</i>	\$ 120
Ixtubtun- Goddess of Jade / Ixtubtun-Diosa de Jade <i>Spinach, pineapple, coconut water, jalapeno & cilantro. / Espinaca, piña, agua de coco, jalapeño & cilantro.</i>	\$ 120
Ixazaluch - Goddess of water & weaving / Ixazaluch – Diosa del agua & el tejido <i>Watermelon, coconut water, lime & mint. / Sandía, agua de coco, lima & menta.</i>	\$ 120
Seasonal Fresh Fruit Juices / Jugos de frutas frescas de estación	\$ 80
Daily Mexican Fruit Water / Agua de frutas de estación del día	\$ 60
Lemonade, Orangeade & Lemonade with mint / Limonada, naranjada & limonada con menta	\$ 100

—SMOOTHIES—

<i>We use local agave as a sweetener unless specified. / Utilizamos agave local como un edulcorante a menos que se especifique.</i>	
Blueberry Bliss / Bendición de Arándanos <i>Blueberry, maca, ginger, with Mexican vanilla, goji, hemp seeds & Himalayan sea salt. / Arándano, maca, jengibre con vainilla Mexicana, bayas de goji, semillas de Hemp & sal marina del Himalaya.</i>	\$ 150
Green Glow / Resplandor verde <i>Fresh orange juice with spinach, pineapple, banana, moringa, ginger & hemp seeds. / Jugo fresco de naranja con espinaca, piña, platano, moringa, jengibre & semillas de Hemp.</i>	\$ 140
Mexican Goji Mango / Bayas de goji y mango <i>Mango, papaya, lucuma, goji with coconut water, chia seeds & dash of chili. / Mango, papaya, lúcuma, bayas de goji con agua de coco, semillas de chía & un toque de chili.</i>	\$ 130
Mayan Cacao Goddess Smoothie / Batido Diosa maya del cacao <i>Raw Cacao with almond milk, cinnamon, chili, mesquite & chia seeds. / Cacao crudo con leche de almendras, canela, chili, mesquite & semillas de chía.</i>	\$ 130

—SPECIALTY SMOOTHIES—

Longevity / Longevidad <i>Raspberry, banana, almond milk, reishi, chaga, date, chia, maca, bee pollen & Mexican vanilla. / Frambuesa, platano, leche de almendras, reishi, chaga, chía, maca, polen de abeja & vainilla mexicana.</i>	\$ 150
Sensuality / Sensualidad <i>Goji, maca, raspberry, strawberry, banana, almond milk, Mexican vanilla, shilajit & cacao nibs. / Goji, maca, frambuesa, fresas, platano, leche de almendras, vainilla Mexicana, shilajit & semillas de cacao.</i>	\$ 150
Internal Cleansing & Healing / Limpieza Interior & Curación <i>Mango, fresh turmeric and ginger, baobab, Mexican vanilla, almond milk & Himalayan salt. / Mango, curcuma fresca y jengibre, baobab, vainilla Mexicana, leche de almendras & sal del Himalaya</i>	\$ 150

Raspberry Matcha green Energy / Energía verde de frambuesa y matcha <i>Matcha, raspberry, banana, date, ginseng, hemp, chia, Mexican vanilla & almond milk. / Matcha, frambuesa, banana, dátiles, ginseng, hemp, chia, vainilla mexicana & leche de almendras.</i>	\$ 150
Frozen Cappuccino / Capuccino helado <i>Almond milk, coffee, banana, Mexican vanilla, agave, cinnamon. / Leche de almendras, café, plátano, vainilla mexicana, agave, canela.</i>	\$ 130

Smoothie Bowl	\$ 200
----------------------	--------

Choose your favorite smoothie + 2 fresh fruit* + 2 superfood toppings*
Elige tu batido favorito + 2 frutas frescas* + 2 superfoods*

Extra Fruit: \$ 40

**Seasonal Fruit : mango, pineapple, kiwi, strawberry, banana. / *Fruta de estación: mango, piña, kiwi, fresa, plátano.*

Extra Superfood : \$60

**Superfood : chia seeds, flax seeds, goji berries, cacao nibs, sliced almonds, bee pollen. / *Superfood: semillas de chía, semillas de linaza, bayas de goji, almendras en escamas, polen de abeja.*

—HOT BEVERAGES—

Coffee	\$ 60
Americano	\$ 70
Cappuccino	\$ 70
Latte / Leche	\$ 70
Espresso / double / doble	\$ 70 / \$ 100
Assorted Teas / Variedad de Té	\$ 50