



# MACONDO

## ALMUERZO

12:00pm - 5:30pm

Libre de glúten



Vegano



Crudo



### ENTRADAS FRIAS

**Guacamole Macondo** \$170  
Con chipotle picado con pico de mango y frijoles negros. Servido con chips de vegetales. También disponible **guacamole tradicional**.

**Hummus** \$170  
Servido con crudités y pan de pita.

**Sushi de verduras frescas** \$240  
Con "arroz" de jícama, mango, pepino, pimiento rojo, col, aguacate, almendras tostadas con ajonjolí, menta fresca, albahaca y cilantro con aderezo de soya, mayonesa de wasabi y chile de mango.

**Rollos de papel arroz** \$290  
Con camarones troceados, verduras frescas, fideos de arroz terminado con cacahuates tostados con agave, salsa de maní dulce y vinagre de arroz y chile. Se puede cambiar el camarón por tempeh.

**Ceviche rojo** \$240  
Pescado fresco marinado con jengibre, ajo y pimientos rojos, con emulsión de chile guajillo, batatas, maíz amarillo y garbanzos crujientes.

### SOPAS

**Gazpacho verde** \$220  
Sopa fría hecha a base de pepino, aguacate, espinaca y manzana.

**Minestrone** \$150  
Clásica sopa italiana de verduras con chips de parmesano.

### ENSALADAS

**Panzanella** \$280  
Tomates cherry marinados en reducción de vinagre balsámico con miel de agave servidos sobre mix de hojas verdes, acompañado de tofu y pan integral de ajo deshidratado.

**Macondo** \$200  
Vegetales y frutas locales marinadas en vinagreta de cítricos, servidos sobre mix de hojas verdes, tomates cherry y almendras.

**Fideos de Calabacín** \$290  
Con aderezo cremoso de aceite de trufa de macadamia con tomates frescos y deshidratados, aceitunas Kalamata, queso parmesano con anacardo, albahaca y aguacate.

#### - AGREGA:

Pollo a la plancha \$90 | Camarones \$110

Tempeh \$90 | Salmón \$130

### BOWLS

**Green envy bowl** \$290  
Fideos de arroz con aceite de ajonjolí, brócoli braseado, edamame al vapor, jengibre, espinaca baby, hierbas frescas y aguacate. Terminado con almendras tostadas en rodajas, col, mango y salsa de maní con chile y miso-tofu con jengibre.

**Fiesta bowl** \$305  
Quinoa con aceite de coco, aguacate, tomate cherry, rábano, pepino con cilantro, coronada con almendras, pico de gallo con mango, lechuga romana, pepitas tostadas con miel de agave y adornada con chips de plátano, crema de cajú cítrico y aderezo.

#### - AGREGA:

Pollo a la plancha \$90 | Camarones \$110

Tempeh \$90 | Salmón \$130

### PRINCIPALES

**Falafel de Almendras al horno** \$235  
Con tahini cremoso y relish de tomate, terminado con salsa de harissa.

**Hamburguesa de Betabel** \$240  
Betabel, tomates deshidratados, avena y almendras, servido sobre una cama de hojas de achicorias, acompañada de hummus y chips de la casa.

**Bastones de Pollo** \$220  
Pechuga de pollo en tiras, empanizadas con almendras, acompañadas con salsa bbq y servidas con puré de camote.

**Filete de Salmón** \$340  
Salmón fresco a la parrilla y horneado servido sobre puré de plátano tostado, champiñones salteados y espinacas al ajo.

### GUARNICIONES

**Ensalada de hojas verdes** \$120

**Brocheta de Vegetales** \$140

**Puré de camote** \$90

**Arroz blanco** \$90

Cautivando a Tulum a través del alimento holístico.



# MACONDO

## LUNCH

12:00pm - 5:30pm

Gluten free Vegan Raw

### ENTRADAS FRIAS

**Macondo Guacamole** \$170

With chipotle layered with mango pico de gallo and black beans. Served with seasonal vegetable chips.

**Traditional guacamole** also available.

**Hummus** \$170

Served with raw vegetables and pita bread.

**Fresh Vegetable Sushi** \$240

With Jicama "Rice", mango, cucumber, red pepper, cabbage, avocado, toasted almond with sesame, fresh mint, basil and coriander with soya dressing, wasabi mayo and chili mango.

**Summer Rice Paper Rolls** \$290

With seasonal fresh vegetables, rice noodles, finished with agave toasted peanuts, sweet peanut sauce and vinegar rice chili dressing on the side. Substitute shrimp with tempeh.

**Red Ceviche** \$240

Fresh raw fish, marinated with ginger, garlic and red peppers, with guajillo emulsion, sweet potatoes, yellow corn and crispy chickpeas.

### SOUPS

**Green Gazpacho** \$220

Cold made with cucumber, avocado, spinach and apple.

**Minestrone** \$150

Classic italian vegetable soup and parmesan chips.

### SALADS

**Panzanella** \$280

Cherry tomatoes marinated in a reduction of balsamic vinegar with agave honey served over mixed greens, accompanied with tofu, dehydrated garlic and whole wheat bread.

**Macondo** \$200

Local vegetables and fruits marinated in citrus vinaigrette, served over mixed greens, cherry tomatoes and almonds.

**Zucchini Noodles** \$290

With creamy macadamia truffle oil dressing, finished with fresh and dehydrated tomatoes, kalamata olives, cashew "parmesan" cheese, basil chiffonade and avocado.

- ADD:

Grilled chicken \$90 | Shrimp \$110

Tempeh \$90 | Salmon \$130

### BOWLS

**Green envy bowl** \$290

Rice noodles with sesame oil, sauteed broccoli, steamed edamame, ginger, baby spinach, fresh herbs and avocado.

Finished with toasted sliced almonds, mango cabbage slaw, peanut chilli and miso ginger dressing on the side.

**Fiesta bowl** \$305

Quinoa with coconut oil, avocado, cherry tomato, radish, cucumber with coriander, topped with almond "taco" crumble, pico de mango, romaine lettuce, agave honey-toasted pumpkin seeds, garnished with plantain chips, citric cashew cream and dressing on the side.

- ADD:

Grilled chicken \$90 | Shrimp \$110

Tempeh \$90 | Salmon \$130

### MAIN

**Baked Almond Falafel** \$235

With creamy tahini and tomato relish finished with harissa oil.

**Beet Hamburger** \$240

Made from beets, dehydrated tomatoes, oats and almonds, served on a bed of chicory leaves accompanied with hummus and house chips.

**Chicken Strips** \$220

Chicken breast strips breaded with almonds, fried with BBQ sauce, served with mashed sweet potatoes.

**Salmon Steak** \$340

Fresh salmon grilled and baked served with toasted banana puree, sauteed mushrooms and garlicky spinach.

### SIDERS

**Mix of greens** \$120

**Vegetable Skewers** \$140

**Mashed sweet potato** \$90

**White rice** \$90

Delighting Tulum with wholesome  
and holistic food