

MACONDO

CENA / DINNER

Libre de glúten / **Gluten Free**  Vegano / **Vegan** 

ENTRADAS / APPETIZERS

CARPACCIO DE BETABEL / BEETROOT CARPACCIO (FRA) \$230

Láminas de betabel horneado, con queso de cabra, chips de ajo, arúgula y aceite de oliva.
/ Thin slices of roasted beet with goat cheese, garlic chips, arugula and olive oil.

SASHIMI DE MARISCO / SEAFOOD SASHIMI (JPN)  \$280

Láminas de marisco crudo de atún, salmón y callo de hacha, servido con ponzu (salsa de soya), pasta wasabi y ensalada de supremas de naranja, manzana, pepino y rábano.
/ Thin slices of raw tuna, salmon and scallops, served with ponzu (soybean sauce), wasabi, apple, cucumber, radish and orange supreme salad.

PICADA ARGENTINA (para compartir) / ARGENTINE FINGER FOOD (for sharing) (ARG) \$500

Tabla de carnes frías y quesos, acompañados de ciabatta integral, hummus y escabeche de verduras.
/ Cold meat and cheese platter, with whole-grain ciabatta, hummus and pickled vegetables.

HUMMUS (SAU)  \$200

Pasta de garbanzos, acompañado con pan árabe y cruditos de vegetales.
/ Chickpeas paste, served with pita bread and raw vegetables.

ENSALADA / SALADS

ENSALADA MACONDO / MACONDO SALAD (MEX)   \$200

Ensalada fresca hecha a base de vegetales y frutas locales de estación, aderezado con vinagreta cítrica.
/ Fresh salad made of local in-season vegetables and fruits, seasoned with citrus vinaigrette.

ENSALADA OLIMPIA / OLIMPIA SALAD (GRC)  \$250

Hojas verdes con pera y queso de cabra acompañado con nueces y aceitunas Kalamata.
/ Green leaves with pear and goat cheese, served along with walnuts and Kalamata olives.

SOPAS / SOUPS

SOPA DE ESPINACAS / SPINACH SOUP (CHE)  \$250

Hecha a base de cebolla, poro, papa alfa y espinacas. Servida con crocante de tocino o pan deshidratado.
/ Made of onions, leek, Alpha potato and spinach. Served with crispy bacon or dried bread.

SOPA MINISTRONE / MINISTRONE SOUP (ITA)  \$200


Clásica sopa de verduras de la estación sazonada con salsa de tomate y especias, acompañada con crocante de queso parmesano.
/ Classic in-season vegetable soup, seasoned with tomato sauce and spices and served with crunchy Parmesan cheese.

PASTA


GNOCCHI / GNOCCHI (ITA)  \$240
Pasta casera hecha con camote morado y servida con salsa de hongos y chips de parmesano.
/ **Homemade pasta prepared with purple sweet potato and served with mushroom sauce and parmesan cheese chips.**


SORRENTINOS / SORRENTINOS (ARG) \$320
Pasta casera hecha con sémola y espinaca, rellena de jamón serrano, queso azul y nueces, servida con salsa de tomates heirloom.
/ **Homemade pasta prepared with semolina and spinach, stuffed with serrano ham and blue cheese. Served with heirloom tomato sauce.**

PRINCIPALES / ENTRÉES

POLLO EN MOLE ROSA / CHICKEN WITH PINK MOLE (MEX)  \$290
Pechuga de pollo envuelta en hoja santa y rellena de hongos, alcaparras, aceitunas y espárragos. Acompañada con puré de elote y salsa de mole rosa.
/ **Chicken breast wrapped in Mexican pepper leaves and stuffed with mushrooms, capers and asparagus. Served with corn puree and pink mole sauce.**

CORDERO BRASEADO / BRAISED LAMB (MAR) \$460
Rack de cordero sellado y horneado, servido con papa cambray y puré de zanahoria, cous cous y pan árabe.
/ **Sealed and roasted rack of lamb, served with chambray potatoes, carrot puree, couscous and pita bread.**

GAMBAS AL AJILLO / GARLIC PRAWNS (ESP)  \$290
Gambas salteadas con ajo, perejil, vino blanco, chile guajillo y mantequilla, servidas con papas parisiana.
/ **Sautéed prawns with garlic, parsley, white wine, guajillo chili and butter, served with parisian potatoes.**

STEAK DE SALMÓN / SALMON STEAK (NOR)  \$350
Salmon sellado acompañado de espárragos y papas gajo.
/ **Sealed salmon, served with asparagus and potato wedges.**

TAGLIATA DI MANZO / TAGLIATA DI MANZO (ITA) \$350
Filete mignon sellado laminado, servido con polenta, hojas de arúgula y lascas de parmesano.
/ **Thinly sliced sealed fillet mignon, served with polenta (cornmeal mush), arugula leaves and parmesan cheese flakes.**

CURRY ROJO DE CAMARONES / RED CURRY SHRIMP (THA)  \$440
Camarones sazonados con curry rojo, lemongrass, jengibre, vegetales y leche de coco acompañado con fideos de arroz fritos.
/ **Shrimp seasoned with red curry, lemongrass, ginger, vegetables and coconut milk, served with fried rice noodles.**

CORTES / BEEF CUTS

VACÍO / THIN FLANK (ARG) \$490
Corte de carne a la parrilla con salsa chimichurri, acompañado con envuelto de pasta filo frito, relleno de puré de camote morado.
/ **Barbecued beef cut with chimichurri sauce, served with a fried filo pastry roll stuffed with purple sweet potato puree.**

BEEF ROSSINI / ROSSINI BEEF (FRA) \$550
Filete mignon envuelto en tocino servido con polenta y hongos salteados.
/ **Fillet mignon wrapped with bacon, served with polenta (cornmeal mush) and sautéed mushrooms.**