

# 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.**