

# MACONDO

---

## POSTRES / DESSERTS

**CREMOSO DE CHOCOLATE AMARGO Y BANANA** \$220  
**CREAMY DARK CHOCOLATE AND BANANA**

Crema de cacao, malteada de banana, coco y helado de banana.  
Cocoa cream, banana milkshake, coconut and banana ice cream.

**TERRINA DE VINO BLANCO Y FRUTOS ROJOS** \$280  
**WHITE WINE AND RED BERRIES TERRINE**

Sopa helada de mango y maracuyá, terrina de vino blanco, Xtabentun, caviar de tapioca y Oporto.  
Iced mango and passion fruit soup, white wine terrine, Xtabentun, Oporto and tapioca caviar.

**TIRAMISÚ** \$280

Cremoso de mascarpone, sopa de café de Oaxaca, crumblo de cacao y gelee de amaretto.  
Mascarpone cream, Oaxaca coffee soup, cocoa crumble and amaretto jelly.

**MANZANA MACONDO** \$260  
**MACONDO APPLE**

Fideo tibio de manzana verde con espuma de matcha y helado de coco.  
Warm green apple noodle with matcha mousse and coconut ice cream.

**TRUFAS MEXICANAS DE CHOCOLATE CON CHILE Y CANELA** \$180  
**MEXICAN CHOCOLATE TRUFFLES WITH "CHILE Y CANELA"**

Trufa de almendra y dátil, vainilla, canela y chile en polvo con cobertura de cacao y coco.  
Date and almond truffle, vanilla, cinnamon and chilli powder with cacao and coconut coating.

**PARAÍSO VEGANO** \$220  
**VEGAN PARADISE**

Coco rallado, ralladura de naranja y limón, jugo de naranja, crema de nuez de la india, vainilla y aceite de coco.  
Grated coconut, orange and lime zest, orange juice, cashew nut cream, vanilla and coconut oil.

**FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO** \$220  
**WHITE CHOCOLATE FONDANT**

Harina, huevo, cacao, helado artesanal de aguacate y crema de coco.  
Flour, egg, cacao, artisan avocado ice cream and coconut cream.