

# BEACH CLUB

BY TÈO ILIOPOULOS

LIFESTYLECOOKING.GR

## ENSALADAS

ENSALADA DE QUINOA	\$305
Con frutas, camarones y un aderezo de maracuyá	
ENSALADA MIXTA CON POLLO	\$290
Con nueves y una salsa agridulce.	
ENSALADA DE COUSCOUS	\$280
Con perejil, menta, vegetales al grill, aceite de oliva y un aderezo de limón.	

## APERITIVOS

GUACAMOLE	\$190
Con cilantro, aceite de oliva y pan pita.	
TARTAR DE ATUN	\$280
Con un guacamole de wasabi, limon y jengibre.	
TARTAR DE LANGOSTA	\$650
Con hierbas y una salsa agridulce.	
CEVICHE BURDETO	\$340
Con pescado blanco, salsa de tomate, alcaparras, cebolla y aceite de olivo fresco.	
CEVICHE MIXTO	\$365
Con pescado blanco, pulpo, camaron, hierbas, nueces y aderezo de maracuyá .	

## PRINCIPAL

LINGUINI DE LANGOSTA (SALSA ROJA)	\$750
Cocinado con salsa de tomate fresco (salsa roja).	
LINGUINI DE LANGOSTA (SALSA BLANCA)	\$750
Con vino blanco y ajo (salsa blanca).	

Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal.  
Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Servicio no incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express.



# DESTILADOS

POR COPA

## VODKA

Absolut Azul	\$200
Absolut Citron	\$210
Belvedere	\$260
Gotland	\$200
Grey Goose	\$280
Smirnoff	\$200
Stolichnaya	\$220
Tree Olives	\$240

## COGNAC

Cachaza Pitu	\$200
Hennesy VSOP	\$320
Martell VSOP	\$300

## LICORES

Bailey's	\$200
Frangelico	\$200
Licor 43	\$210
Sambuca	\$200
Jagermeister	\$210
Amaretto Disarono	\$230

## APERITIVOS

Campari	\$200
Fernet Branca	\$230
Martini Blanco	\$190
Martini Extra Dry	\$190
Martini Rosso	\$190

## CERVEZA

Corona	\$80
Corona Light	\$80
Victoria	\$80
Pacífico	\$80
Montejo	\$80
Modelo Especial	\$90

## ARTESANAL

Pescadores:	\$150
Pale Ale   Blonde Ale   Ambar	

**nômade**<sup>®</sup>  
TULUM

# DESTILADOS

POR COPA

## TEQUILA

1800 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$210
1800 Añejo	\$240
Cazadores	\$200
Cuervo Especial	\$200
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo Cristalino	\$290
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 1942	\$480
Herradura Blanco	\$200
Herradura Plata	\$210
Herradura Antiguo	\$200
Herradura Reposado	\$240
Herradura Añejo	\$270

## GIN

Beefeater	\$200
Bombay	\$210
Hendricks	\$290
Tanqueray	\$200

## WHISKEY

Buchanan's 18	\$450
Buchanan's Master	\$290
Chivas 12	\$260
Chivas 18	\$450
Etiqueta Azul	\$800
Etiqueta Roja	\$220
Etiqueta Negra	\$280
Glenfiddich	\$390
J.B	\$200
Jack Daniel's	\$220
Jim Bean	\$220

## RON

Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Solera	\$200
Bacardi Blanco	\$200
Flor de Caña 12 años	\$280
Havanna 3	\$200
Havanna 7	\$220
Malibu	\$200
Matusalem 15	\$240
Zacapa 23	\$320



# BEBIDAS SIN ALCOHOL

TODOS LOS TRAGOS PUEDEN SER VEGANOS;  
OFRECEMOS LECHE DE ALMENDRAS, ARROZ O  
COCO EN CAMBIO POR LA LECHE REGULAR.

## AGUA

Hethe 350ml / 750ml mineral o natural	\$150
Virgin 750ml mineral o natural	\$190
Agua de Piedra 650ml mineral o natural	\$140
San Pellegrino mineral	\$130
Sodas	\$80

## CACAO

Champurrado frío	\$210
Bebida tradicional Mexicana de chocolate con maíz servido en hielo.	
Chocolate caliente Macondo	\$210
Con vainilla loca, leche de almendras, pizca de chile y canela.	
Cacao Guía del Espíritu	\$210
Chocolate caliente con lavanda, leche de almendras y jarabe de agave.	
Parfait de chocolate y chía	\$210
Con semillas de cacao y selección de frutos frescos.	

## BEBIDAS CALIENTES

Macchiato	\$120
Americano	\$100
Cappuccino	\$120
Latte	\$120
Espresso   Doble	\$100/\$160
Variedad de tés	\$80

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Servicio no incluido.  
Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express.

# JUGOS

IXCHEL	\$210
DIOSA DE LA MEDICINA	
Espinaca, kale, pepino, pera asiática, jengibre, limón y cilantro.	
CHIBERIAS	\$210
DIOSA DE LA TIERRA	
Arúgula, pepino, manzana, limón amarillo y perejil.	
CHEÉN	\$210
DIOSA DE LA LUNA	
Betabel, pepino, zanahoria, naranja y jengibre.	
IXTUBTUN	\$210
DIOSA DEL JADE	
Espinaca, piña, agua de coco, jalapeño y cilantro.	
IXAZALUCH	\$210
DIOSA DEL AGUA Y EL TEJIDO	
Sandía, agua de coco, limón y menta.	
Jugos de frutas frescas de estación	\$100
Limonada, Naranjada o Limonada con menta	\$100

# SMOOTHIES

UTILIZAMOS MIEL DE AGAVE COMO EDULCORANTE,  
A MENOS QUE SE ESPECIFIQUE.

Bendición de arándanos	\$260
Arándanos, maca, jengibre, vainilla, bayas de goji, semillas de hemp y sal marina del Himalaya.	
Resplandor verde	\$260
Jugo fresco de naranja, espinaca, piña, plátano, moringa, jengibre y semillas de hemp.	
Bayas de goji y mango	\$260
Mango, papaya, lúcuma, bayas de goji, chía y un toque de chile.	
Diosa Maya del Cacao	\$260
Cacao crudo, leche de almendras, canela, chile, mezquite y chía.	
ESPECIALIDADES	
Longevidad	\$260
Frambuesa, plátano, leche de almendras, reishi, chaga, chía, maca, pólen de abeja y vainilla.	
Sensualidad	\$260
Goji, maca, frambuesa, fresas, plátano, leche de almendras, vainilla, shilajit y semillas de cacao.	
Cappuccino helado	\$260
Leche de almendras, café, plátano, vainilla, agave y canela.	

# COCTELES

\$250

MELON MARTINI	
Vodka, monin de melón, jugo de limón y de naranja.	
LYCHEE MARTINI	
Vodka, monin de lichi, jugo de limón y de naranja.	
CUCUMBER CAIPIROSKA	
Vodka, monin de pepino, jugo de limón y de naranja, hojas de menta.	
CHIPOTLE PINEAPPLE MARGARITA	
Mezcal, monin de chipotle-piña, jugo de naranja, piña y limón.	
MANDARIN	
Absolut mandarin, campari, monin de mandarina, luna de naranja, jugo de naranja y clara de huevo.	
VIOLET	
Ginebra, agua tónica, monin de violeta y frambuesa.	
ELDERFLOWER	
Jack Daniel's, vermú blanco, monin de flor de saúco, limón y clara de huevo.	
APPLE CINNAMON MOJITO	
Ron añejo, agua mineral, monin de manzana verde, monin de canela, limón y hojas de menta.	

# DESTILADOS

POR COPA

## MEZCAL

Ojo de Tigre	\$350
Amores Espadín Joven	\$240
Amores Espadín Reposado	\$280
Amores Cupreata	\$280
Amores Cenizo	\$280
Buen bicho	\$240
Delirio Joven	\$260
Delirio Añejo	\$300
Espíritu Lauro	\$240
Espíritu Lauro Tobala	\$450
Papa Diablo	\$240
Papa Diablo Arroqueño	\$290
Creyente	\$280
400 conejos	\$240

# SPIRITS

POR COPA

## TEQUILA

1800 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$210
1800 Añejo	\$240
Cazadores	\$200
Cuervo Especial	\$200
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo Cristalino	\$290
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 1942	\$480
Herradura Blanco	\$200
Herradura Plata	\$210
Herradura Antiguo	\$200
Herradura Reposado	\$240
Herradura Añejo	\$270

## GIN

Beefeater	\$200
Bombay	\$210
Hendricks	\$290
Tanqueray	\$200

## WHISKEY

Buchanan's 18	\$450
Buchanan's Master	\$290
Chivas 12	\$260
Chivas 18	\$450
Etiqueta Azul	\$800
Etiqueta Roja	\$220
Etiqueta Negra	\$280
Glenfiddich	\$390
J.B	\$200
Jack Daniel's	\$220
Jim Bean	\$220

## RON

Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Solera	\$200
Bacardi Blanco	\$200
Flor de Caña 12 años	\$280
Havanna 3	\$200
Havanna 7	\$220
Malibu	\$200
Matusalem 15	\$240
Zacapa 23	\$320

# SPIRITS

POR COPA

## VODKA

Absolut Azul	\$200
Absolut Citron	\$210
Belvedere	\$260
Gotland	\$200
Grey Goose	\$280
Smirnoff	\$200
Stolichnaya	\$220
Tree Olives	\$240

## COGNAC

Cachaza Pitu	\$200
Hennesy VSOP	\$320
Martell VSOP	\$300

## LICORES

Bailey's	\$200
Frangelico	\$200
Licor 43	\$210
Sambuca	\$200
Jagermeister	\$210
Amaretto Disarono	\$230

## APERITIVOS

Campari	\$200
Fernet Branca	\$230
Martini Blanco	\$190
Martini Extra Dry	\$190
Martini Rosso	\$190

## CERVEZA

Corona	\$80
Corona Light	\$80
Victoria	\$80
Pacífico	\$80
Montejo	\$80
Modelo Especial	\$90

## ARTESANAL

Pescadores:	\$150
Pale Ale   Blonde Ale   Ambar	

# MACONDO®

## CENA

<b>PIADINA</b>	\$280
Piadina de coliflor, mayonesa de berenjena, vegetales baby rostizados, tomate deshidratado, rábanos del huerto.	
<b>TACO DE ESPÁRRAGOS</b>	\$190
Hoja de espinaca maya, puré de pepita y tomatillo, hojuelas de tortilla, ensalada de lentejas, espárragos rostizados a las brasas y puré de ajo confitado.	
<b>TOSTADA DE CHAMPIÑÓN</b>	\$190
Champiñones salteados en salsa de cilantro, sobre una tostada de plátano macho con aguacate, salsa de chile guajillo y miel.	
<b>TABULE DE COLIFLOR Y BRÓCOLI</b>	\$240
Cous cous de coliflor y brócoli alimonado, salteado con aceite de coco, jengibre, piña, gajos de toronja, naranja, aguacate, champiñón, portobello, hierbas frescas, cilantro, perejil, menta, pepita tostada y furikake de la casa (vegano).	
<b>TIRADITO DE PESCADO</b>	\$320
Pescado blanco en láminas, chile Xcatik con lima, ensalada de mango y espuma de pepino con sorbet de fresa.	
<b>SANDIA &amp; KAMPACHI</b>	\$360
Corazón de sandía impregnadas con ralladura de limón y albahaca fresca, sashimi de kampachi, aceite de jalapeño, limón y ensalada verde.	
<b>FALSO RISOTTO</b>	\$390
Risotto de farro con puré verde de brócoli y chile poblano, aliño de jalapeño, vegetales verdes asados, aceite de trufa, queso manchego añejo y hojas de albahaca.	
<b>TORTELLINI VEGANO</b>	\$340
Tortellini rellenos de chaya, menta, jengibre, cebollín, queso de papa y mandioca vegano, salsa de nuez de la india y coco, parmesano vegano y praliné de semillas de girasol con balsámico.	
<b>ROTOLLO DE CALABAZA</b>	\$320
Pasta hecha en casa, cocinada en horno de leña, rellena de calabaza de castilla flameada con mezcal y miel de agave, requesón de albahaca, salsa cacera de tomate.	
<b>HAMBURGUESA VEGETARIANA</b>	\$290
Hamburguesa de frijol, berenjena y especias, pan de cacao, tomate, hojas de kale y espinaca, pesto de albahaca y almendra, chutney de tomate, mostaza Dijon y mayonesa de berenjena, acompañado de gajos de camote.	
<b>CORDERO</b>	\$460
T-bone de cordero marinado con hierbas, puré de camote, zanahoria asada y caramelizada con limón, cous cous de zanahoria, fruta y frutos secos.	
<b>PESCADO A LA SAL</b>	\$480
Pescado envuelto en hoja de plátano y cocinado a la sal, puré de coliflor y azafrán, ensalada fría de papa con perejil y escalibada de pimientos.	



# CARTA de VINOS

## POR COPEO

### VINO TINTO

MEZZACORONA, Pinot Noir, ITA \_\_\_\_\_ \$260

Delicioso. Sabores concentrados en un vibrante tono de cerezas y fresas silvestres, cerrando con tonos de ciruela madura.

\_\_\_\_\_ \$260

POR UNA CABEZA, Cabernet Sauvignon, ARG

Amplia Estructura, denota frutos negros compotados con especias como la pimienta negra y el tabaco.

### VINO BLANCO

MEZZACORONA, Moscato, ITA \_\_\_\_\_ \$280

Vino dulce, con notas en tonos cítricos, refrescante con final amplio en boca.

VISTAMAR BRISA, Sauvignon Blanc, CHI \_\_\_\_\_ \$280

De color brillante con gran intensidad aromática, destaca por sus notas cítricas, duraznos y flores blancas.

COLLECTION RAYMOND, Chardonnay, USA \_\_\_\_\_ \$280

Vino muy estructurado, con notas minerales muy marcadas dentro aromas y sabores de cítricos frescos.

CORONA DEL VALLE, Sauvignon Blanc, MEX \_\_\_\_\_ \$340

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, contraste cítrico y mucha fruta en nariz.

### VINO ROSADO

VISTAMAR BRISA, Cabernet & Syrah, CHI \_\_\_\_\_ \$280

Semi-seco, evoca notas rojas como manzana, fresas y arándanos compotados, redondo y balanceado.

DON LEO ROSÉ, Zinfandel, MEX \_\_\_\_\_ \$280

Estructurado, semi-seco denotando fresas maduras en un final amplio y untuoso.

### VINO ESPUMOSO

PROSECCO VALDOBBIADENE, Brut \_\_\_\_\_ \$270

Vibrante, carácter cítrico con notas marcadas en piña y manzanas silvestres.

MONT FERRANT, Rosé Brut \_\_\_\_\_ \$270

Denota elegantes tonos de fruta roja con un sabor de fondo tropical semi-seco.

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Servicio no incluido.  
Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express.



# CARTA de VINOS

## POR BOTELLA

### VINO TINTO

KUMKU, Red Blend, MEX, Guadalupe Valley, Baja California \_\_\_\_\_ \$1,900

DOS BUHOS, Cabernet Sauvignon, MEX, San Miguel de Allende, Guanajuato... \$2,200

SEQUOIA GROVE, Cabernet Sauvignon, USA, Napa Valley, California \_\_\_\_\_ \$3,800

ASIS, Merlot, Shiraz, MEX, Encinillas Valley, Chihuahua \_\_\_\_\_ \$1,900

LIBERTY SCHOOL, Cabernet Sauvignon, USA, Paso Robles AVA, California \$2,800

BELLE GLOS, Pinot Noir, USA, Santa Maria Valley AVA, California \_\_\_\_\_ \$5,100

PUNTO FINAL, Malbec, ARG, Pedriel, Lujan de Cuyo, Mendoza \_\_\_\_\_ \$1,700

SANTI AMARONE, Corvina Rondinella, Molinara, ITA, \_\_\_\_\_ \$4,400  
Amarone della Valpolicella, Veneto

CONUNDRUM RED, Red Blend, USA, Monterey County, California \_\_\_\_\_ \$2,900

DOMAINE DE LA PRESIDENTE, Grenache, Syrah, Mouvedre, \_\_\_\_\_ \$3,300  
Cinsault, FRA, Chateaufort Du Pape, Rhone

BASAGOITI CRIANZA, Tempranillo, SPA, Rioja D.O \_\_\_\_\_ \$1,600

LA POSTA BLEND TINTO, Malbec, Bonarda, Syrah, ARG, La Consulta, Mendoza \$1,500

DON LEO, Cabernet Sauvignon, Shiraz, MEX, Parras Valley, Coahuila \_\_\_\_\_ \$2,300

### VINO BLANCO

MER SOLEIL RESERVE, Chardonnay, USA, Santa Lucia Highlands AVA, California \$4,300

CONUNDRUM WHITE, Sauvignon Blanc, Moscato, USA, \_\_\_\_\_ \$2,800  
Monterey County, California

BORGIO MAGREDO, Pinot Grigio, ITA, Friuli Grave, DOC \_\_\_\_\_ \$1,300

ROLU, Chardonnay, MEX, San Antonio de las Minas, Baja California \_\_\_\_\_ \$2,800

DOMAINE DE VIVANDE, Chardonnay, FRA, Chablis AOC, Bourgogne \_\_\_\_\_ \$2,200

VISTAMAR BRISA, Chardonnay, CHL, Central Valley \_\_\_\_\_ \$1,300

EMMOLO, Sauvignon Blanc, Shiraz, MEX, Parras Valley, Coahuila \_\_\_\_\_ \$2,800

### VINO ROSADO

PUNTO FINAL ROSÉ, Malbec, ARG, Luján de Cuyo, Mendoza \_\_\_\_\_ \$1,800

MEZZACORONA ROSÉ, Lagrein, ITA, Dolomiti, Trentino-Alto Adige \_\_\_\_\_ \$1,800

WHISPERING ANGEL ROSÉ, Garnacha, Rolle, Sinsault, FRA, \_\_\_\_\_ \$2,500  
Cotes de Provence AOC

11 MINUTES, Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, ITA, Rosé delle Venezie IGT \$2,000

FAMILIA GASCON ROSÉ, Malbec, Sangiovese, ARG, Luján de Cuyo, Mendoza \$1,800

### VINO ESPUMOSO

MOET & CHANDON, Brut, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,000

MOET & CHANDON ROSE, Brut Rosé, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,500

DOM PERIGNON, Brut, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$13,000

MEDIO MEDIO, Sparkling Rosé, Moscatel Miel, URY, Canelones \_\_\_\_\_ \$1,500

VICENTIN CHAMPAGNE, Brut, FRA, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,200

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE, Brut, FRA, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,000

# MACONDO®

## BEACH CLUB

BY TÈO ILIOPOULOS

LIFESTYLECOOKING.GR

### SALADS

<b>QUINOA SALAD</b>	\$305
With fruits, shrimps and passion fruit dressing.	
<b>MIX GREENS WITH CHICKEN</b>	\$290
With nuts and sweet and sour sauce.	
<b>COUSCOUS SALAD</b>	\$280
With parsley, mint, grilled vegetables, olive oil and lemon dressing.	

### APPETIZERS

<b>GUACAMOLE</b>	\$190
With colliander, olive oil and pita bread.	
<b>TUNA TARTAR</b>	\$280
With guacamole wasabi, lime and ginger.	
<b>LOBSTER TARTAR</b>	\$650
With herbs, sweet and sour sauce.	
<b>CEVICHE BURDETO</b>	\$340
With white fish, fresh tomato sauce, caper, onion and fresh olive oil.	
<b>CEVICHE MIXTO</b>	\$365
With white fish, octopus, shrimp, herbs, nuts, passion dressing.	

### MAIN

<b>LOBSTER LINGUINE (RED SAUCE)</b>	\$750
Cooked with fresh tomato sauce (red sauce).	
<b>LOBSTER LINGUINE (WHITESAUCE)</b>	\$750
With white wine and garlic (white sauce).	

The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked fish, must be ordered at your own risk.  
Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. Service is not included. We accept: Mastercard, Visa and American Express.





# SPIRITS

BY THE GLASS

## VODKA

Absolut Azul	\$200
Absolut Citron	\$210
Belvedere	\$260
Gotland	\$200
Grey Goose	\$280
Smirnoff	\$200
Stolichnaya	\$220
Tree Olives	\$240

## COGNAC

Cachaza Pitu	\$200
Hennesy VSOP	\$320
Martell VSOP	\$300

## LIQUEURS

Bailey's	\$200
Frangelico	\$200
Licor 43	\$210
Sambuca	\$200
Jagermeister	\$210
Amaretto Disarono	\$230

## APERITIFS

Campari	\$200
Fernet Branca	\$230
Martini Blanco	\$190
Martini Extra Dry	\$190
Martini Rosso	\$190

## BEER

Corona	\$80
Corona Light	\$80
Victoria	\$80
Pacífico	\$80
Montejo	\$80
Modelo Especial	\$90

## CRAFT

Pescadores:	\$150
Pale Ale   Blonde Ale   Ambar	

# SPIRITS

BY THE GLASS

## TEQUILA

1800 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$210
1800 Añejo	\$240
Cazadores	\$200
Cuervo Especial	\$200
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo Cristalino	\$290
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 1942	\$480
Herradura Blanco	\$200
Herradura Plata	\$210
Herradura Antiguo	\$200
Herradura Reposado	\$240
Herradura Añejo	\$270

## GIN

Beefeater	\$200
Bombay	\$210
Hendricks	\$290
Tanqueray	\$200

## WHISKEY

Buchanan's 18	\$450
Buchanan's Master	\$290
Chivas 12	\$260
Chivas 18	\$450
Etiqueta Azul	\$800
Etiqueta Roja	\$220
Etiqueta Negra	\$280
Glenfiddich	\$390
J.B	\$200
Jack Daniel's	\$220
Jim Bean	\$220

## RUM

Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Solera	\$200
Bacardi Blanco	\$200
Flor de Caña 12 años	\$280
Havanna 3	\$200
Havanna 7	\$220
Malibu	\$200
Matusalem 15	\$240
Zacapa 23	\$320



# SOFT DRINKS

ALL DRINKS CAN BE MADE VEGAN; WE OFFER ALMOND, RICE OR COCONUT IN ADDITION TO REGULAR MILK.

## WATER

Hethe 350ml / 750ml sparkling or still	\$150
Virgin 750ml sparkling or still	\$190
Agua de Piedra 650ml sparkling or still	\$140
San Pellegrino mineral	\$130
Sodas	\$80

## CACAO VIBES

Iced champurrado	\$210
Traditional Mexican corn with chocolate drink, served on ice.	
Macondo hot chocolate	\$210
With local vainilla, almond milk, dash of chili and cinnamon.	
Cacao Spirit Guide	\$210
Lavander-Hot chocolate with almond milk and agave syrup.	
Chocolate Chai Chia pudding parfait	\$210
With cacao nibs and assorted fresh fruits.	

## HOT BEVERAGES

Macchiato	\$120
Americano	\$100
Cappuccino	\$120
Latte	\$120
Espresso   Double	\$100/\$160
Assorted teas	\$80

Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. Service is not included.

We accept: Mastercard, Visa and American Express. Service is not included.

# JUICES

IXCHEL \_\_\_\_\_ \$210

## GODDESS OF MEDICINE

Spinach, kale, cucumber, Asian pear, ginger, lime and cilantro.

CHIBERIAS \_\_\_\_\_ \$210

## GODDESS OF EARTH

Arugula, cucumber, apple, lemon and parsley.

CHEÉN \_\_\_\_\_ \$210

## GODDESS OF THE MOON

Beet, cucumber, carrot, orange and ginger.

IXTUBTUN \_\_\_\_\_ \$210

## GODDESS OF JADE

Spinach, pineapple, coconut water, jalapeño and cilantro.

IXAZALUCH \_\_\_\_\_ \$210

## GODDESS OF WATER AND WEAVING

Watermelon, coconut water, lime and mint

Seasonal fresh fruit juices \_\_\_\_\_ \$100

Lemonade, Orangeade or Lemonade with mint \_\_\_\_\_ \$100

# SMOOTHIES

WE USE LOCAL AGAVE SYRUP AS A SWEETENER  
UNLESS SPECIFIED.

Blueberry bliss \_\_\_\_\_ \$260

Blueberry, maca, ginger, vainilla, goji, hemp seeds and Himalayan sea salt.

Green glow \_\_\_\_\_ \$260

Fresh orange juice, spinach, pineapple, banana, moringa, ginger and hemp seeds.

Mexican goji-mango \_\_\_\_\_ \$260

Mango, papaya, lucuma, goji, coconut water, chia seeds and a dash of chili.

Mayan Cacao Goddess \_\_\_\_\_ \$260

Raw cacao, almond milk, cinnamon, chili, mezquite and chia seeds.

## SPECIALITIES

Longevity \_\_\_\_\_ \$260

Raspberry, banana, almond milk, reishi, chaga, date, chia, maca, bee pollen and vainilla.

Sensuality \_\_\_\_\_ \$260

Goji, maca, raspberry, strawberry, banana, almond milk, vanilla, shilajit and cacao nibs.

Frozen cappuccino \_\_\_\_\_ \$260

Almond milk, coffee, banana, vanilla, agave, cinnamon.

# COCKTAILS

\_\_\_\_\_ \$250 \_\_\_\_\_

## MELON MARTINI

Vodka, melon monin, lime and orange juice.

## LYCHEE MARTINI

Voda, lychee monin, lime and orange juice.

## CUCUMBER CAIPIROSKA

Vodka, cucumber monin, lime and orange juice, mint leaves.

## CHIPOTLE PINEAPPLE MARGARITA

Mezcal, chipotle-pineapple monin, orange, pineapple and lime juice.

## MANDARIN

Absolut mandarin, campari, mandarin monin, orange moon, orange juice and egg white.

## VIOLET

Gin, tonic, violet monin, and raspberry.

## ELDERFLOWER

Jack Daniel's, white vermouth, elderflower monin, lime and egg white.

## APPLE CINNAMON MOJITO

Aged rum, sparkling water, green apple monin, cinnamon monin, lime and mint leaves.

# SPIRITS

BY THE GLASS

## MEZCAL

Ojo de Tigre \_\_\_\_\_ \$350

Amores Espadín Joven \_\_\_\_\_ \$240

Amores Espadín Reposado \_\_\_\_\_ \$280

Amores Cupreata \_\_\_\_\_ \$280

Amores Cenizo \_\_\_\_\_ \$280

Buen bicho \_\_\_\_\_ \$240

Delirio Joven \_\_\_\_\_ \$260

Delirio Añejo \_\_\_\_\_ \$300

Espíritu Lauro \_\_\_\_\_ \$240

Espíritu Lauro Tobala \_\_\_\_\_ \$450

Papa Diablo \_\_\_\_\_ \$240

Papa Diablo Arroqueño \_\_\_\_\_ \$290

Creyente \_\_\_\_\_ \$280

400 conejos \_\_\_\_\_ \$240

# SPIRITS

BY THE GLASS

## TEQUILA

1800 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$210
1800 Añejo	\$240
Cazadores	\$200
Cuervo Especial	\$200
Don Julio Blanco	\$220
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo Cristalino	\$290
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 1942	\$480
Herradura Blanco	\$200
Herradura Plata	\$210
Herradura Antiguo	\$200
Herradura Reposado	\$240
Herradura Añejo	\$270

## GIN

Beefeater	\$200
Bombay	\$210
Hendricks	\$290
Tanqueray	\$200

## WHISKEY

Buchanan's 18	\$450
Buchanan's Master	\$290
Chivas 12	\$260
Chivas 18	\$450
Etiqueta Azul	\$800
Etiqueta Roja	\$220
Etiqueta Negra	\$280
Glenfiddich	\$390
J.B	\$200
Jack Daniel's	\$220
Jim Bean	\$220

## RUM

Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Solera	\$200
Barcardi Blanco	\$200
Flor de Caña 12 años	\$280
Havanna 3	\$200
Havanna 7	\$220
Malibu	\$200
Matusalem 15	\$240
Zacapa 23	\$320

# SPIRITS

BY THE GLASS

## VODKA

Absolut Azul	\$200
Absolut Citron	\$210
Belvedere	\$260
Gotland	\$200
Grey Goose	\$280
Smirnoff	\$200
Stolichnaya	\$220
Tree Olives	\$240

## COGNAC

Cachaza Pitu	\$200
Hennesy VSOP	\$320
Martell VSOP	\$300

## LIQUEURS

Bailey's	\$200
Frangelico	\$200
Licor 43	\$210
Sambuca	\$200
Jagermeister	\$210
Amaretto Disarono	\$230

## APERITIFS

Campari	\$200
Fernet Branca	\$230
Martini Blanco	\$190
Martini Extra Dry	\$190
Martini Rosso	\$190

## BEER

Corona	\$80
Corona Light	\$80
Victoria	\$80
Pacífico	\$80
Montejo	\$80
Modelo Especial	\$90

## CRAFT

Pescadores:	\$150
Pale Ale   Blonde Ale   Ambar	

# MACONDO®

## DINNER

<b>PIADINA</b>	\$280
Piadina cauliflower, eggplant mayonnaise, roasted baby vegetables, sun-dried tomato, radishes from the garden.	
<b>ASPARAGUS TACO</b>	\$190
Mayan spinach leaf, pumpkin seed and tomatillo puree, tortilla chips, lentil salad, asparagus and garlic confit puree.	
<b>MUSHROOM TOSTADA</b>	\$190
Mushrooms sautéed in coriander sauce, on a tostada of banana with avocado, chile guajillo sauce and honey.	
<b>TABBOULEH OF CAULIFLOWER AND BROCCOLI</b>	\$240
Cauliflower couscous and broccoli fed, sautéed with coconut oil, ginger, pineapple, grapefruit segments, orange, avocado, mushrooms, Portobello, fresh herbs, cilantro, parsley, mint, pumpkin seed and Furikake of the house (vegan).	
<b>TIRADITO DE PESCADO</b>	\$320
Whitefish in slices, chili xcatik with lime, mango salad and cucumber foam with strawberry sorbet.	
<b>WATERMELON &amp; KAMPACHI</b>	\$360
Heart of watermelon infused with lemon zest and fresh basil, kampachi sashimi, jalapeño oil, lemon and green salad.	
<b>FALSE RISOTTO</b>	\$390
Rice risotto with green broccoli and poblano chile puree, jalapeño seasoning, roasted green vegetables, truffle oil, aged Manchego cheese and basil leaves.	
<b>VEGAN TORTELLINI</b>	\$340
Tortellini stuffed with chaya, mint, ginger, chives, potato cheese and vegan cassava, Indian walnut and coconut sauce, vegan parmesan and praline sunflower seeds with balsamic.	
<b>PUMPKIN ROTOLO</b>	\$320
Homemade pasta, cooked in a wood oven, filled with pumpkin with mezcal sauce and agave honey, basil ricotta, tomato sauce.	
<b>VEGGIE BURGER</b>	\$290
Burger made of beans, eggplant and spices with cacao bread, tomato, kale and spinach leaves, basil and almond pesto, tomato chutney, Dijon mustard and eggplant mayonnaise, accompanied by sweet potato fries.	
<b>LAMB</b>	\$460
Lamb T-bone marinated with herbs, sweet potato puree, roasted and caramelized carrot with lemon, carrot couscous, fruit and nuts.	
<b>SALT FISH</b>	\$480
Fish wrapped in banana leaf and cooked in salt, cauliflower and saffron puree, potato salad with parsley and roasted peppers.	



# WINE LIST

## BY THE GLASS

### RED WINE

- MEZZACORONA, Pinot Noir, ITA \_\_\_\_\_ \$260  
 Rich, concentrated flavours backing up vibrant cherry and smooth plum fruit.
- POR UNA CABEZA, Cabernet Sauvignon, ARG \_\_\_\_\_ \$260  
 Full bodied, full of Black fruit with a velvety texture, exotic spices and cedar notes.

### WHITE WINE

- MEZZACORONA, Moscato, ITA \_\_\_\_\_ \$280  
 A rich sweet. Peach compote aromas and flavors flow gracefully, mineral and refreshing notes on the long finish.
- VISTAMAR BRISA, Sauvignon Blanc, CHI \_\_\_\_\_ \$280  
 Classic Sauvignon Blanc, displaying passion fruit, crisp apple and citrus aromas.
- COLLECTION RAYMOND, Chardonnay, USA \_\_\_\_\_ \$280  
 A semi-dry crispy texture Chardonnay with minerals and balance acidity.
- CORONA DEL VALLE , Sauvignon Blanc, MEX \_\_\_\_\_ \$340  
 Dry , citrus aromas, mineral and fresh, elegant and balanced, perfect for sunny day.

### ROSÉ WINE

- VISTAMAR BRISA, Cabernet & Syrah, CHI \_\_\_\_\_ \$280  
 A medium red with fresh red fruits and a touch of spiciness with a soft finish.
- DON LEO ROSÉ, Zinfandel, MEX \_\_\_\_\_ \$280  
 Just off-dry with delicious peach and strawberry flavours.

### SPARKLING WINE

- PROSECCO VALDOBBIADENE, Brut \_\_\_\_\_ \$270  
 Its aroma will remind you of peaches and lime, and its flavor includes fruity hints of pineapples and Rennet apples.
- MONT FERRANT, Rosé Brut \_\_\_\_\_ \$270  
 With aroma of red fruits, with rich semi-dry palate.

Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. Service is not included.  
 We accept: Mastercard, Visa and American Express. Service is not included.



# WINE LIST

## BY BOTTLE

### RED WINE

- KUMKU, Red Blend, MEX, Guadalupe Valley, Baja California \_\_\_\_\_ \$1,900
- DOS BUHOS, Cabernet Sauvignon, MEX, San Miguel de Allende, Guanajuato... \$2,200
- SEQUOIA GROVE, Cabernet Sauvignon, USA, Napa Valley, California \_\_\_\_\_ \$3,800
- ASIS, Merlot, Shiraz, MEX, Encinillas Valley , Chihuahua \_\_\_\_\_ \$1,900
- LIBERTY SCHOOL, Cabernet Sauvignon, USA, Paso Robles AVA, California \$2,800
- BELLE GLOS, Pinot Noir, USA, Santa Maria Valley AVA, California \_\_\_\_\_ \$5,100
- PUNTO FINAL, Malbec, ARG, Pedriel, Lujan de Cuyo, Mendoza \_\_\_\_\_ \$1,700
- SANTI AMARONE, Corvina Rondinella, Molinara, ITA, \_\_\_\_\_ \$4,400  
 Amarone della Valpolicella, Veneto
- CONUNDRUM RED, Red Blend, USA, Monterey County, California \_\_\_\_\_ \$2,900
- DOMAINE DE LA PRESIDENTE, Grenache, Syrah, Mouvedre, \_\_\_\_\_ \$3,300  
 Cinsault, FRA, Chateaufeuf Du Pape, Rhone
- BASAGOITI CRIANZA, Tempranillo, SPA, Rioja D.O \_\_\_\_\_ \$1,600
- LA POSTA BLEND TINTO, Malbec, Bonarda, Syrah, ARG, La Consulta, Mendoza \$1,500
- DON LEO, Cabenet Sauvignon, Shiraz, MEX, Parras Valley , Coahuila \_\_\_\_\_ \$2,300

### WHITE WINE

- MER SOLEIL RESERVE, Chardonnay, USA, Santa Lucia Highlands AVA, California \$4,300
- CONUNDRUM WHITE, Sauvignon Blanc, Moscato, USA, \_\_\_\_\_ \$2,800  
 Monterey County, California
- BORGOMAGREDO, Pinot Grigio, ITA, Friuli Grave, DOC \_\_\_\_\_ \$1,300
- ROLU, Chardonnay, MEX, San Antonio de las Minas, Baja California \_\_\_\_\_ \$2,800
- DOMAINE DE VIVANDE, Chardonnay, FRA, Chablis AOC, Bourgogne \_\_\_\_\_ \$2,200
- VISTAMAR BRISA, Chardonnay, CHL, Central Valley \_\_\_\_\_ \$1,300
- EMMOLO, Sauvignon Blanc, Shiraz, MEX, Parras Valley , Coahuila \_\_\_\_\_ \$2,800

### ROSÉ WINE

- PUNTO FINAL ROSÉ, Malbec, ARG, Luján de Cuyo, Mendoza \_\_\_\_\_ \$1,800
- MEZZACORONA ROSÉ, Lagrein, ITA, Dolomiti, Trentino-Alto Adige \_\_\_\_\_ \$1,800
- WHISPERING ANGEL ROSÉ, Garnacha, Rolle, Sinsault, FRA, \_\_\_\_\_ \$2,500  
 Cotes de Provence AOC
- 11 MINUTES, Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah, ITA, Rosé delle Venezie IGT \$2,000
- FAMILIA GASCON ROSÉ, Malbec, Sangiovese, ARG, Luján de Cuyo, Mendoza \$1,800

### SPARKLING WINE

- MOET & CHANDON, Brut, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,000
- MOET & CHANDON ROSE, Brut Rosé, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,500
- DOM PERIGNON, Brut, FRA, Epernay, Champagne \_\_\_\_\_ \$13,000
- MEDIO MEDIO, Sparkling Rosé, Moscatel Miel, URY, Canelones \_\_\_\_\_ \$1,500
- VICENTIN CHAMPAGNE, Brut, FRA, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,200
- VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE, Brut, FRA, Champagne \_\_\_\_\_ \$3,000