

MACONDO®

BEBIDAS | DRINKS

AGUA / WATER

B'ui 473 ml Mineral o Natural Sparkling or Still _____	\$110
B'ui 946 ml Mineral o Natural Sparkling or Still _____	\$200
San Pellegrino Mineral 750 ml _____	\$200
Velvet Craft Soda _____	\$120
Soda Mate 335 ml _____	\$180

PREHISPANIC BEVERAGES & HOT DRINKS / BEBIDAS PREHISPANICAS & BEBIDAS CALIENTES

Pozol / Pozol _____ \$200

Bebida creada por la cultura Maya a base de maíz y cacao, la cual era consumida por los viajeros indígenas, esta bebida, además de proporcionar frescura frente a las altas temperaturas de la región, también aporta un gran valor nutricional / Beverage created by the Mayan Culture. Mix based on corn and cacao. It used to be drunk by the indigenous travelers because it's very refreshing and also extremely nutritious.

Téjate / Tejate _____ \$200

Su nombre de origen náhuatl, oriunda de los valles de Oaxaca, bebida de los dioses; esta delicia tuvo originalmente gran valor con fines ceremoniales. Preparada con maíz, cacao, hueso de mamey y rosita de cacao, el Téjate es una excelente fuente de energía, calcio, magnesio, potasio, hierro y zinc / Created on the Oaxaca Valles. Nahuatl name meaning Beverage of the Gods; this delicious drink had a great ceremonial value for our ancestors. Prepared with corn, cacao, mamey seed and Quararibea flower, it's an excellent source of energy, calcium, magnesium, potassium, iron and zinc.

Tascalate / Tascalate _____ \$200

Bebida originaria del estado de Chiapas considerada para fines religiosos, también relacionada con el amor, pues era una bebida usada en el ritual del cortejo. Sus ingredientes son: maíz, cacao y achiote. Este último proviene de una planta sagrada para nuestros antepasados, pues estaba relacionado con la sangre. Se le atribuyen también beneficios para el cerebro mejorando el flujo de la sangre, aumentando la capacidad de concentración, es un rico antioxidante y energético natural / Originally from the State of Chiapas, considered for its ceremonial value and used in the courtship ritual because of its close relation with Love. Its ingredients are; corn, cacao and achiote (the achiote is a sacred plant related with blood. Its attributed benefits are a better circulation of blood to the brain which increases attention span, a very rich anti-oxidant and a natural energy supplier)

Macchiato _____ \$140

Americano _____ \$120

Cappuccino _____ \$150

Latte _____ \$150

Espresso / Double _____ \$120/\$160

Té Varios Sabores / Assorted Teas _____ \$120

Chai Latte _____ \$200

Matcha Latte _____ \$200

Golden Milk _____ \$200

Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco, pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk, black pepper

Cacao of the Gods _____ \$200

Cacao, leche de coco, canela, chile, miel de agave, orégano
Cocoa, coconut milk, cinnamon, chili powder, agave syrup, oregano

CERVEZA / BEER

Corona / Victoria / Pacífico	\$120
Modelo Especial	\$150
Negra Modelo	\$150

CERVEZAS ARTESANALES / CRAFT BEERS

Carretera 3 - Indian Pale Ale	\$200
Playita - Pale Ale	\$200
Xela - Pilsner	\$200

ELIXIRS

GOOD BELLY	\$130
Mejorana, extracto de apio, maca Marjoram, celery extract, maca	
REPAIR	\$130
Jengibre, cúrcuma, miel, limón Ginger, turmeric, lime, honey	
Kombucha Natural / Natural Kombucha	\$190

JUICES / JUGOS

IXCHEL Diosa de la Medicina / Goddess of Medicine	\$220
Espinaca, pepino, pera, jengibre, limón, cilantro Spinach, cucumber, Asian pear, ginger, lime, coriander	

CHEEN Diosa de la Luna / Goddess of the Moon	\$220
Betabel, pepino, zanahoria, naranja, jengibre Beet, cucumber, carrot, orange, ginger	

IXAZALUCH Diosa del Agua y del Tejido / Goddess of Water and Weaving	\$220
Sandía, agua de coco, limón, menta Watermelon, coconut water, lime, mint	

Jugos / Juices	\$150
Frutas frescas de estación / Seasonal fresh fruit juices	

Limonada o Naranjada / Lemonade or Orangeade	\$120
---	-------

SMOOTHIES 10:00 18:00 hrs	\$280
------------------------------------	-------

BLUEBERRY BLISS	
Maca, jengibre, vainilla, goji, moras azules, semillas de hemp, sal de mar Blueberry, maca, ginger, vanilla, goji berries, hemp seeds, sea salt	

MAYAN CACAO GODDESS	
Cacao, leche de almendras, canela, chile, chía Raw cacao, almond milk, cinnamon, chili, chia seeds	

SMOOTHIES _____ \$280

LONGEVITY

Frambuesa, plátano, leche de almendras, dátiles, chía, maca, polen, vainilla
Raspberry, banana, almond milk, dates, chia, maca, bee pollen, vanilla

FROZEN CAPPUCINO

Leche de almendras, café, plátano, vainilla, jarabe de agave, canela
Almond milk, coffee, banana, vanilla, agave syrup, cinnamon

MOCKTAILS _____ \$250

GINGER BERRY

Moral azul, jengibre, limón, jarabe de chipotle, jugo de arándano, agua mineral
Blueberry, ginger, lime, chipotle syrup, cranberry juice, sparkling water

PINK FRESH

Menta, frambuesa, enebro, naranja, agua mineral
Mint, raspberries, juniper, orange, sparkling water

COCKTAILS | desde / from 12:00 hrs _____ \$380

RED INFUSION

Ginebra Condesa Xoconostle, infusión de rooibos, chartreuse verde, jamaica, aquafaba / Condesa Xoconostle Gin, rooibos infusion, green chartreuse, hibiscus, aquafaba

SUNSET TONIC

Ginebra Condesa Clásica, té breakfast, mermelada de naranja, naranja agria, tomillo, agua quina / Condesa Clasica Gin, breakfast tea, orange jelly, sour orange, thyme, quina water

DARK MULE

Tequila Herradura Plata, mezcal Ojo de Tigre, limón, jengibre, tamarindo, salvia
Herradura Plata Tequila, Ojo de Tigre Mezcal, lime, ginger, tamarind, sage

PASSION CARIBE

Ron Flor de Caña 4, St Germain, maracuya, piña, aquafaba
Flor de Caña 4 Rum, St Germain liqueur, passionfruit, pineapple, aquafaba

PROVENZANO SPRITZ

Mezcal Ojo de Tigre joven, vermouth rojo, Prosecco y piña
Ojo de Tigre Mezcal, red vermouth, Prosecco, pineapple

DESTILADOS | SPIRITS

POR COPA | BY THE GLASS

VODKA

Absolut	\$300
Belvedere	\$400
Grey Goose	\$450
Stolichnaya	\$300
Tito's	\$350

COGNAC

Hennesy VSOP	\$560
--------------	-------

APERITIVOS / APERITIFS

Campari	\$300
Fernet Branca	\$300
Martini Blanco	\$300
Martini Extra Dry	\$300
Martini Rosso	\$300

GIN

Condesa Clasica	\$350
Consesa Prickly Pear & Orange Blossom	\$350
Monkey 47	\$520
Hendrick's	\$400
Tanqueray	\$320
Bombay Shappire	\$350
Gracias a Dios Gin	\$320

RON / RUM

Flor de Caña 12 años	\$320
Havana 7	\$350
Zacapa 23	\$380

MEZCAL

Ojo de Tigre	\$350
Ojo de Tigre Reposado	\$390
The Lost Explorer Espadin	\$510
The Lost Explorer Tobalá	\$750
The Lost Explorer Salmiana	\$850
Montelobos Joven	\$390
Espiritu Lauro Agave silvestre	\$450
Papa Diablo Arroqueño	\$400
Papa Diablo Espadin	\$320
Raicilla Saite	\$300

TEQUILA

Herradura Plata	\$300
Herradura Ultra	\$350
Komos Reposado Cristalino	\$600
Komos Reposado Rosa	\$600
Komos Extra Añejo	\$1500
Herradura Reposado	\$300
Herradura Añejo	\$350
Herradura Blanco	\$300
Clase Azul Plata	\$520
Clase Azul Reposado	\$680
Don Julio 70	\$320
Don Julio 1942	\$680
Reserva de la Familia	\$690

WHISKEY

Black Label	\$320
Glenfiddich 12	\$400
Jack Daniel's	\$300
Woodford Reserve	\$320
Sierra Norte Maiz Rojo	\$310

LICORES / LIQUEURS

Bailey's	\$300
Frangelico	\$300
Sambuca	\$300
Amaretto Disarono	\$300

Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Todos los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a un cargo del 15%. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express.

Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. All food & beverage services are subject to a 15% charge. We accept: Mastercard, Visa and American Express.