

macondo degustacion

the summer rains 2020

\$90pp

luna y sol: empanada de queso + empanada de carne + salsa blanca

moon & sun: maíze pastries – one cheese + one beef + basic white sauce

ceviche: camarones marinada en limón dentro de hoja de plátano +
platanitos crujientes

ceviche: lime marinade prawns in tomato sauce in a banana leaf + crunchy plantain
chips
pinot gris

lechón: arroz de gordo y carne de cerdo + papas criollas

pork crisp: fatty pork rice + crispy pork skin + golden potatoes

plumas de yuca: yuca frita + mayonesa picante

feathers of yuca: cassava fresh and flat + spicy mayonnaise

bife de chorizo: carne de res cocinada + chorizo español +
guacamole

chorizo porterhouse: portherhouse steak + spanish chorizo + guacamole

merlot

gambas: gambas al ajillo + patacon pisao

king prawns: king prawns in red wine & garlic in a basket of plantain

langosta zapatilla: slipper lobster + limón salada

moreton bay bug: moreton bay bug in white wine garlic + salted lime

verdejo cava

café: café solo de la zona cafetera colombiana

coffee: just pure colombian coffee

helado: sorbete cremoso de fruta de lulo + salsa de mora

sorbet: creamy lulo fruit sorbet + blackberry jus

salud!

cheers!

macondo degustacion

the summer rains 2020

vegano vegan

\$90pp

luna y sol: empanada de almendra + empanada de marañón + salsa blanca

moon & sun: maíze pastries – one almond + one hazelnut + basic vegan white sauce

ceviche: palmitos marinados en limón en una hoja de plátano

ceviche: lime marinade hearts of palm in a banana leaf + crunchy plantain chips

pinot gris

la negra: arroz negro y tempeh + bambu + quinoto

the black one: black rice in lime juice + roasted tempeh + bamboo shoots + cumquat

plumas de yuca: yuca aplastada frita + mayonesa vegana picante

feathers of yuca: cassava fresh and flat + spicy vegan mayonnaise

crema de coco: pirámide de calabacín + arroz de coco

coconut cream: pyramid of zucchini + coconut rice

merlot

ojos de la diosa: palmitos al ajillo acostados en tejados de aguacate

eyes of the goddess: garlic oil tossed palm hearts loaded onto a slice of avocado

raíz del mar: raíz de congo tejada con papa blanca + limón salada

roots of the sea: congo potatoes sliced into white potato + salted lime + salt

verdejo cava

café: café solo de la zona cafetera colombiana

coffee: just pure colombian coffee

helado: sorbete de fruta de lulo + salsa de mora

sorbet: lulo fruit sorbet + blackberry jus

Salud!

Cheers!