

# MENÚ

— GRUPO —

## B

Un primero a elegir, segundo a elegir,  
postre a elegir.

Copa de cava de bienvenida, una botella  
de vino cada dos, una cerveza o  
refresco por persona, agua y café.

**PRECIO POR  
PERSONA 32€**

### OPCIONES DE PRIMERO

Chicharrón con yuca  
y platanito

Panceta de cerdo frita,  
acompañada de yuca, plátano,  
guacamole y salsa agridulce.



Carpaccio de salmón  
con lyches

Delgadas laminas de salmón  
marinado en leche de tigre de  
lyches, con un toque picante.



Boronia

Lámina de berenjena que  
envuelve una deliciosa mezcla  
de plátano macho maduro con  
berenjena, pimiento verde y rojo  
acompañado de cubitos de queso  
costeño y tomates cherry.



### OPCIONES DE SEGUNDO

Arroz negro con costilla  
de cerdo y sepia



Corvina frita con pico  
de gallo de mango

Acompañada con patacón  
y hogao, un sofrito tradicional  
latino de cebolla, tomate  
y cilantro.



Sobrebarriga  
a la criolla

Falda de ternera cocida al horno  
por 4 horas a baja temperatura  
y pasada a la parrilla antes  
de servirse.



### OPCIONES DE POSTRE

Postre tres  
leches de coco

Tarta bañada en mezcla de crema  
de leche, leche condensada  
y leche evaporada y un toque  
de leche de coco.



Dúo tropical

Carpaccio de mango  
con gelatina de coco.



Postre  
de la pasión

Receta clásica del tiramisú con  
un twist caribeño, reemplazo  
del café por maracuyá.



### BEBIDAS

Copa de cava de bienvenida, una botella  
de vino de la casa cada dos personas.  
Una cerveza o refresco por persona.  
Agua y café.

Añade un cóctel por persona por 6 €

RESERVAS: 934884229

RESERVAS@RESTAURANTEMACONDO.COM

Términos y condiciones menú de grupos: El menú de grupos aplica para mesas a partir de 6 personas, toda la mesa realizando menú de grupo. Para consultas en cambios de algún plato del menú por favor contactar reservas@restaurantemacondo.com o al 934 884 229.