

CAFÉS



ESPRESSO	2,8€
AMERICANO	3€
CORTADO	3€
DOUBLE ESPRESSO	3,5€
CAFÉ CON LECHE	3,5€
INFUSIONES	3€

LICORES



GINEBRAS	
INTIRAS	13€
BOMBAY SAPPHIRE	11€
SEAGRAMS	11€
GORDON'S PREMIUM PINK	11€
GINMARE	13€
HENDRICKS	13€
TANQUERAY 10	13€
TANQUERAY 0.0%	10€
RON	
BARCELÓ	11€
DIPLOMATICO	14€
CARTAVIO 5 AÑOS	12€
CARTAVIO BLANCO	11€
CARTAVIO XO	25€
TEQUILAS/MEZCAL	
EL JIMADOR BLANCO	12€
EL JIMADOR REPOSADO	12€
400 CONEJOS MEZCAL	14€
VODKA	
ABSOLUT	11€
14 INKAS	13€
BELVEDERE	14€
WHISKY/BOURBON	
MAKER'S MARK	12€
WOODFORD RESERVE	13€
CARDHU 12 YEARS	14€
JOHNNIE WALKER RED	11€
JOHNNIE WALKER BLACK	12€
LAPHROAIG 10 YEARS	14€
GLENFIDDICH	14€
BLACK WHISKY PERÚ	25€
LAGAVULIN 16 YEARS	34€
DIGESTIVOS	
SABATIGA CACHAÇA	11€
LUSTAU BRANDY	11€
AMARO MONTENEGRO	7€
FRANGELICO	7€
LIMONCELLO	7€
ZARATE ORUJO	7€
ZARATE HIERBAS	7€
PACHARÁN	7€
BAILEYS	7€
AMARETTO	7€



Macambo no es solo un nombre. Es una declaración de origen, identidad y propósito. Su nombre significa: "manjar de los dioses". Es un tesoro nutricional de la amazonia peruana poco conocido en Europa: una semilla emparentada con el cacao; pero más fina y natural, conocida como el "chocolate blanco de la selva".

Este ingrediente encarna la esencia del restaurante: exquisito, auténtico y con raíces profundas en la cultura peruana.

COCKTAILS



PISCO SOUR Pisco demonio de los andes, lima, clara de huevo, angostura. Pisco demonio de los andes, lime, egg white, Angostura. <i>Pisco demonio de los andes, llima, clara d'ou, angostura.</i>	11€
CHILCANO Pisco demonio de los andes, lima, ginger ale Pisco demonio de los andes, lime, ginger ale <i>Pisco demonio de los andes, llima, clara d'ou, angostura.</i>	11€
PISCOTROPICO Pisco demonio de los andes, Chambord, piña Pisco demonio de los andes, Chambord, pineapple <i>Pisco demonio de los andes, Chambord, pinya</i>	11€
PASIÓN DE PISCO Pisco demonio de los andes, Aperol, fruta de la pasión Pisco demonio de los andes, Aperol, passion fruit <i>Pisco demonio de los andes, Aperol, fruita de la passió</i>	11€
BRUMA ANDINA Pisco demonio de los andes, ginebra, frambuesa, tónica Pisco demonio de los andes, gin, raspberry, tonic <i>Pisc demonio de los andes, ginebra, gerd, tònica</i>	11€
SOL DE AJI Tequila, mango, ají amarillo, agave Tequila, mango, yellow pepper, agave <i>Tequila, mango, ají groc, agave</i>	11€
FLOR DE CUZCO Pisco demonio de los andes, flor de saúco, menta, pomelo Pisco demonio de los andes, elderflower, mint, grapefruit <i>Pisco demonio de los andes, flor de saüc, menta, aranja</i>	11€

MOCKTAILS



INCA TROPICAL Mango, manzana, pepino, ginger ale Mango, apple, cucumber, ginger ale <i>Mango, poma, cogombre, ginger ale</i>	8€
CUSCO COLADA Piña, coco, lima Pineapple, coconut, lime <i>Pinya, coco, llima</i>	8€
SELVA CÍTRICA Fruta de la pasión, menta, soda de pomelo Passion fruit, mint, grapefruit soda <i>Fruita de la passió, menta, soda d'aranja</i>	8€

BEBIDAS



AGUA	3€
REFRESCOS	3€
STELLA ARTOIS (grifo)	2,7€ / 3,9€
ALHAMBRA	3,8€
ALHAMBRA RADLER	3,5€
PILSEN CALLAO	3,5€

VINOS



SAN MIGUEL GLUTEN FREE	3,5€
SAN MIGUEL TOSTADA 0,0% SIN ALCOHOL	3,2€
ESPUMOSOS	
MONT-FERRANT L'AMERICANO (<i>brut nature</i>)	
Cava	6€ / 22€
CODORNIU ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS (<i>brut</i>) Cava	28€
LLOPART ROSÉ RESERVA (<i>brut</i>) Corpinnat	8€ / 36€
RECAREDO (<i>terrers brut nature</i>) Corpinnat	47€
CODORNIU ARS COLLECTA FINCA LA PLETA (<i>brut</i>) Cava	80€
BOLLINGER (<i>special cuvee brut</i>) Champagne	96€
BLANCOS	
CASTELL DEL REMEI (<i>mezcla</i>) Costers del Segre	5,5€ / 19,5€
CASTILLO DE MONJARDIN (<i>chardonnay</i>) Navarra	21,5€
FENOMENAL (<i>verdejo ecologico</i>) Rueda	6,5€ / 22,5€
GRAN CAUS (<i>mezcla</i>) Penedès	23€
EL PERRO VERDE (<i>verdejo</i>) Rueda	24,5€
IDOIA (<i>mezcla</i>) Catalunya	26€
JABOULET (<i>viognier</i>) Vin de France	26€
IZADI (<i>mezcla</i>) Rioja	27,5€
TARDIEU-LAURENT (<i>mezcla</i>) Rhône	29€
JOSEP FORASTER (<i>mezcla</i>) Conca de Barberà	30,5€
TIERRAS GAUDA (<i>albariño</i>) Rías Baixas	7,5€ / 32€
GUITIAN (<i>godello</i>) Valdeorras	32,5€
DROUHIN (<i>chardonnay</i>) Chablis	44€
BELONDRADE Y LURTON (<i>verdejo</i>) Rueda	58€
CUENTAVIÑAS ARRISCADO (<i>mezcla</i>) Rioja	92€
CASTEL DEL REMEI GRAN RESERVA (<i>mezcla</i>) Costers del Segre	110€
TINTO	
CA N'ESTRUC (<i>mezcla</i>) Catalunya	5,5€ / 19,5€
CASTILLO DE MONJARDIN (<i>mezcla</i>) Navarra	21,5€
HERACLIO ALFARO (<i>crianza/mezcla</i>) Rioja	6€ / 22€
TOMAS CUSINE (<i>mezcla</i>) Costers del Segre	23€
VIZCARRA (<i>tempranillo</i>) Ribera del Duero	24€
PITTACUM (<i>menencia</i>) Bierzo	24,5€
GRAN CAUS (<i>mezcla</i>) Penedès	26€
DETRAS DE LA CASA (<i>syrh</i>) Yecla, Murcia	26,5€
LES COUSINS (<i>mezcla</i>) Priorat	27,5€
VENTA LAS VACAS (<i>tempranillo</i>) Ribera del Duero	7,5€ / 28,5€
DOMAINE LA JANASSE (<i>mezcla</i>) Rhône	29€
PALACIOS REMONDO (<i>mezcla</i>) Rioja	31,5€
QUEBRANTA DE IHUANCO (<i>quebranta</i>) Perú	36€
EL HOMBRE BALA (<i>garnacha</i>) Madrid	38,5€
LA FLEUR DE ROCHEYRON (<i>mezcla</i>) Bordeaux	54€
EI PUNTIDO (<i>tempranillo</i>) Rioja	75€
GRATALLOPS (<i>mezcla</i>) Priorat	104€
ROSADO	
SIERRA CANTABRIA (<i>mezcla</i>) Rioja	5,5€ / 21,5€
SOSPECHOSO (<i>bobal/tempranillo</i>) Castilla	24,5€
MIRAVAL (<i>mezcla</i>) Provence	38€