



MACARIO®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

ESPAÑOL



MACARIO®

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN

Macario presenta una oda a la excelencia de la cocina mexicana, reinterpretando su espíritu en obras de arte culinarias que te proyectarán la esencia de una cultura milenaria.





MENÚ PREMIUM

ENTRADAS

(A ELEGIR)

Queso Ahumado con Miel de Agavey 200 g
A la parrilla. Traído desde Tenosique, Tabasco

Chicharrón de Pork Belly 200 g
Con rábanos encurtidos sobre mousse de aguacate

Guacamole Macario 200 g
Con chicharrón, chapulines tostados, rábano
y chile serrano

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

Pesca del día al Ajillo 280 g
Filete al sartén con ajo, arroz de cliflor,
almendra, menta y salsa macha

Barbacoa de Res en su Jugo 250 g
Cocción lenta por 12 horas en penca de maguey.
Servida con tortillas recién hechas

Tacos de Lechón al Cacao 3 pzas
Lechón confitado en tortilla de chocolate amargo. con salsa
macha de cacao y cacahuete, jocoque
y ceniza de hoja de aguacate

POSTRE

Churros 2 pzas

(Para compartir)

Espolvoreados con canela y azúcar, acompañados
con salsa de chocolate abuelita® y de cajeta

Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.

MENÚ PLATINUM

ENTRADAS

(A ELEGIR)

Buñuelos de Carnitas de Pato 5 pzas
En mole de tamarindo

Aguachile Verde*
De camarón (130 g) y pulpo (100 g).
Con pico de gallo de apio y rábanos.

Coliflor Asada 700 g
Sobre mole de ciruela. Acompañado de hierbabuena,
jugo de limón amarillo y pistache

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

Tacos de Rib Eye Asado 3 pzas
A la cerveza con chicharrón crujiente

Pollito de Leche Asado 400 g
En su jugo, sobre papa rallada
y chimichurri de epazote

Tacos de Jaiba Suave 2 pzas
Con alioli de cilantro y con morada
con reducción de jamaica

POSTRE

Volcán de Cacao

(Para compartir)

Con semillas de cacao tostadas y chocolate amargo.
Servido con tierra de chapulines, polvo de chocolate
y helado de frambuesa



Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Incluye IVA. No incluye Bebidas. Propina no incluida.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA.

MENÚ BLACK

ENTRADAS (A ELEGIR)

Fondue de Queso con Camarones Gobernador 130 g
Acompañado de tortillas de harina

Tiradito de Hiramasa* 120 g
En salsa bruja trufada, elaborada a base de soya,
mostaza, limón y aceite de trufa

Buñuelos de Carnitas de Pato 5 pzas
En mole de tamarindo

PLATO PRINCIPAL (TO CHOOSE)

Filete Chemitita 280 g
En jugo de carne. Con tuétano al limón, puré de
colinabo y zanahorias glaseadas

Costilla de Res 400g
Al horno por 4 hroas. Con cebollas asadas,
chile serrano rojo y aguacate

Camarones Jumbo flameados en Damiana 5 pzas
Sobre arroz meloso de chile poblano
y chicharrón de quesillo

POSTRE

Pastel de Betabel
(Para compartir)
Horneado con pasas y nueces de macadamia.
Glaseado de chocolate blanco. Servido con polvo
de chocolate y salsa de ron



PART OF AMERICA

BARRA LIBRE PREMIUM

INCLUYE:

Ron: Bacardi Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana 7, Zacapa Ambar

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

Whisky: JW Red Label, Jack Daniels, Bulleit, Jameson, JW Black Label, Buchanna's 12, Bushmills Black Bush, Dewards 12

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Patrón Silver, Don Julio Reposado, Dobel Diamante, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Don Julio Blanco, Casa Amigos Blanco

Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks

Mezcal: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amarás Joven, Ojo de Tigre Joven

Licor: Torres 10, Baileys, Hennessy VS

Cerveza: Nacionales e importadas

Coctelería

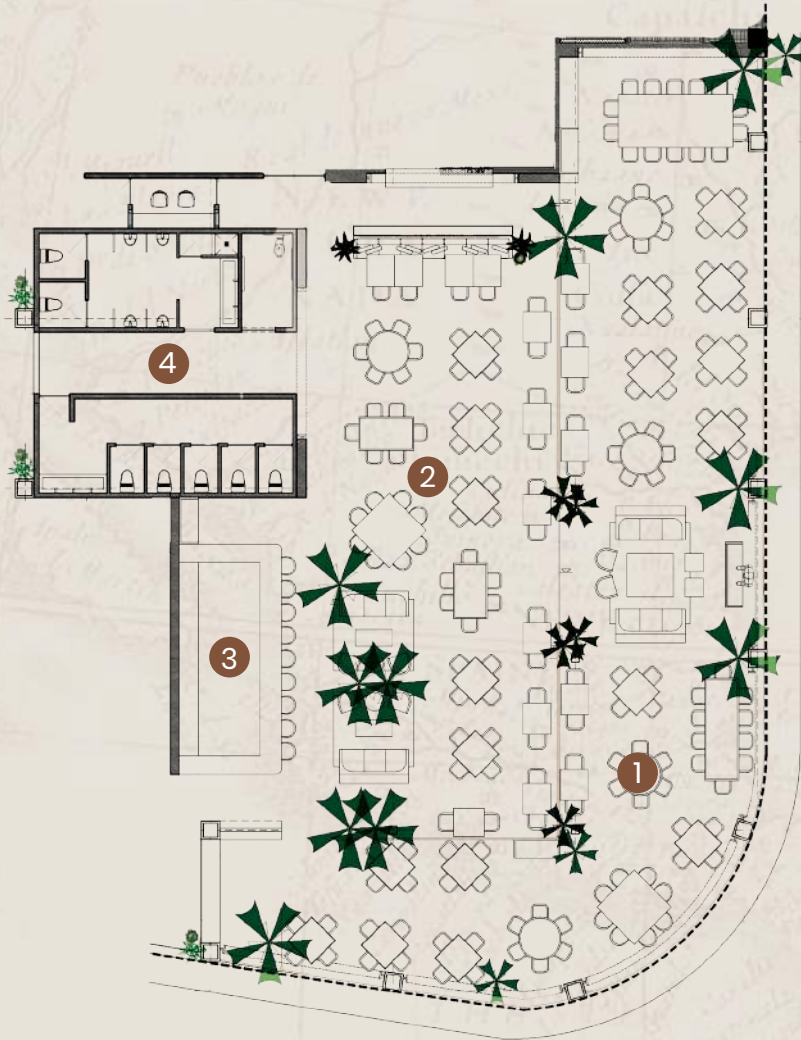
*No incluye vinos, agua y bebidas energéticas



*2 horas de barra libre consumo mínimo, incluye mezcladores. No incluye el 15% de propina.
Todos nuestros precios incluyen IVA. Este menú solo aplica para grupos de más de 10 personas. Evita el exceso.



MAPA DE SITIO

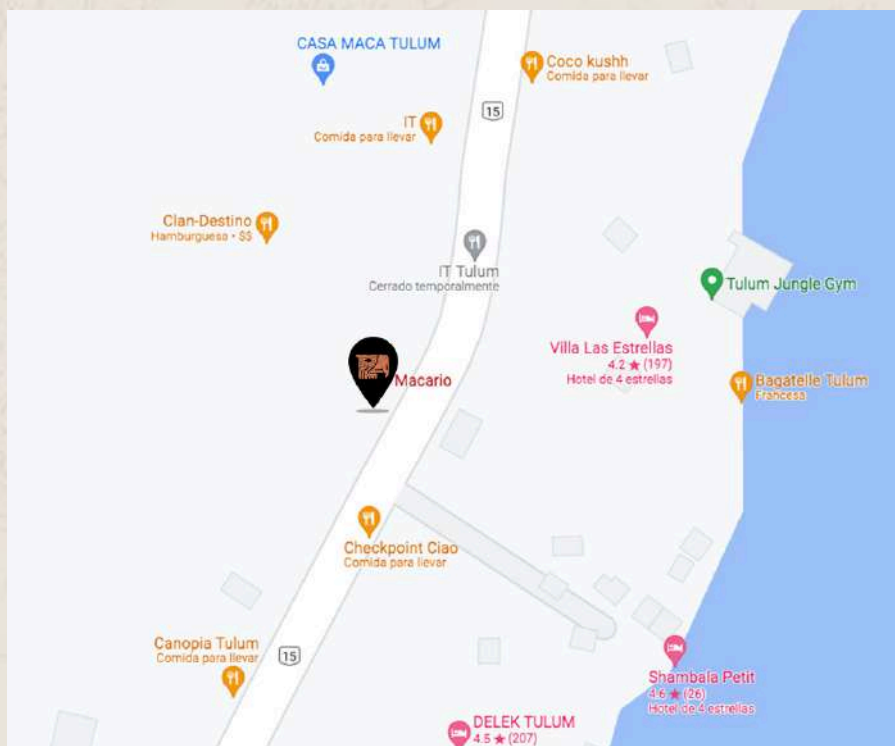


CAPACIDAD

TOTAL: 215 PERSONAS

- 1 TERRAZA: 128 PERSONAS
- 2 SALÓN: 78 PERSONAS
- 3 BAR: 9 PERSONAS
- 4 RESTROOM

UBICACIÓN



CARR. TULUM-BOCA PAILA KM. 8, ZONA HOTELERA,
TULUM, Q.ROO. 77780

Horario: Todos los días de 5:00 pm a 1:00 am
Valet Parking: Todos los días

VENTAS & GRUPOS
ventas@andermail.com
Tel. 984 176 7183

Juan Carlos Garza
juancarlos.garza@grupoandersons.com

📷 @macariorestaurant 📍 Macario Restaurante
www.macariorestaurant.com



MACARIO

CONTEMPORARY MEXICAN KITCHEN



GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TIOS *Harry's*

PORFIRIO'S

BAK
BY HARRY'S

MACARIO

CAO
CANTINA AND BAR

EL SQUID ROE

LA VICENTA

ROOF

Bar
RESTAURANTE

Carlini Charles

Señor Frog's

Fred's

Nicoletta