



• EAT WELL •

MaCADA11A

• FEEL BETTER •



Para compartir

🍷 Berenjenas con Miel de Flores	8€
Alcachofa Crujiente Rellena de Queso Pecorino (3 ud)	11€
🍷 Gazpacho con Bocconcini di Bufala	6€
Jamón Ibérico con Pan Cristal	17€
Croquetas Melosas de Cecina	8€
Hummus con Ternera y Yogur a la Menta	10€
Tartar de Salmón con Guacamole	14€
Sashimi de Atún con Wakame	14€
Trigueros Plancha con Romesco de Macadamia	12€
🍷 Pulpo a la Brasa	17€
Pica Pica con Nachos	9€
Pizza de Trufa, Champiñones y Quesos	12€
🍷 Chipirones con Crunch de Cebolla	15€
Dim Sum de Codorniz Estofada y Foie	14€
🍷 Cazuelita de Rabo de Toro con Flor de Huevo	10€
🍷 Huevos Estrellados Trufados	9€
🍷 Palitos de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel	10€

Ensaladas

🍷 Burrata con Rúcula y Donzelle	12€
Nuestra Versión de la Ensalada César	10€
🍷 Ensalada de Tataki de Atún y Alga Hifiki	14€

Principales

Ravioli de Ricotta y Verdura al Pomodoro y Albahaca Fresca	11€
🍷 Saquitos de Pera “Salvia y Burro” con Queso Pecorino	12€
🍷 Risotto de Boletus, Trufa y Parmesano	13€
Arroz Meloso de Setas y Carrillera Ibérica	15€
Pez Mantequilla con Cebolla Confitada y Trufa con Espaguetis de Calabacín	13€
🍷 Steak Tartar con Helado de Parmesano	14€
Roast Beef con Mostaza y Miel	12€
🍷 Hamburguesa Alessandro (Carne de Ternera, Queso Parmesano, Tomate Seco, Rúcula, Pipas y Cebolla)	14€
🍷 Magret de Pato con Chutney de Manzana y Reducción de Vino Tinto	15€
🍷 Pluma con Berenjenas Asadas y Cebolla Caramelizada	15€
Lomo Alto Fileteado (Ideal para Compartir)	20€

Postres

🍷 Tarta Fina de Manzana con Helado de Stracciatella	6€
Dados de Brownie con Helado de Vainilla	6€
Coulant de Chocolate	6€
Banoffee	6€
🍷 Tarta de Queso con Frutos Rojos	6€
🍷 Tartaleta de Limón	6€
🍷 Crea tu Propio Helado*	6€

↓

① SABORES:	② TOPPING:	③ SIROPE:
Vainilla	Almendras	Fresa
Stracciatella	M&m's	Caramelo
Chocolate	Peta Zetas	Chocolate
Limón	Nueces de Macadamia	Dulce de Leche
Dulce de Leche	Chips Ahoy	
Frambuesa		
Yogur Búlgaro		

(*) Incluye 2 bolas de helado, 1 topping y 1 sirope

CUBIERTO Y PAN 2€ · IVA Incluido

🍷 Novedades en la carta



www.macadamiagraf.com

Tintos

D.O. Rioja

Música en el Camino	12€
El Niño	13€
Corriente	13€
LZ	15€
La Locomotora	17€
Viña Izaga	18€
Artadi Viñas de Gain	24€

D.O. Ribera del Duero

Gazur	15€
Portia	18€
Pruno	18€
Venta las Vacas	19€
Conde de San Cristóbal	20€
PSY	30€

D.O. Toro

Prima	18€
-------------	-----

D.O. Bierzo

Cuatro Pasos	14€
Pétalos del Bierzo	19€

D.O. Madrid

Bruja Avería	18€
Hombre Bala	20€

D.O. Priorato

Camins del Priorat	23€
Bellmunt	24€

D.O. Jumilla

Juan Gil 12 Meses	18€
-------------------------	-----

D.O. Tierra de Castilla

Sospechoso	12€
------------------	-----

Blancos

D.O. Rueda

K-Naia	12€
Basa	14€
Quinta Apolonia	20€

D.O. Rías Baixas

Marieta	15€
Cadoiro	20€

D.O. Penedés

Perfum de Vi Blanc	16€
Casa Ravella	17€

Rosados

D.O. Vinos de la Tierra

Pago del Vicario	16€
------------------------	-----

D.O. Rioja

Mil Flores	16€
------------------	-----

Espumosos

Champagne

Mumm Cordon Rouge Brut	53€
Mumm Rosé Brut	53€

Moscato

Ponte Vecchio	16€
Ponte Vecchio Pink	16€



Cocktail time

Todos a 8€

Con Alcohol

COCKTAIL CHAMPAGNE

Champagne, Angostura, Brandy y Azúcar.

BELLINI

Champagne y Melocotón.

MOJITO ROYAL

Ron Blanco, Ron Tostado, Champagne, Lima, Hierbabuena y Azúcar.

DAYKIRI

Ron Blanco, Triple Seco, Limón y Azúcar.

PURPLE GRAF

Ron Blanco, Triple Seco, Violeta y Lima.

WHISKY SOUR

Bourbon, Azúcar, Clara de Huevo, Zumo de Lima, Angostura de Naranja.

OLDFASHIONED

Bourbon, Angostura, Azúcar y Naranja.

MINTJULEP

Bourbon, Lima, Azúcar, Soda, Hierbabuena.

CAIPIROSCA

Vodka, Lima, Azúcar, Soda.

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Seco, Lima, Arándanos y Azúcar.

MACADAMIA

Vodka, Triple Seco, Licor de Almendra, Lima y Piña.

BAILEYS CREAM

Vodka, Baileys y Nata.

BLOODY MARY

Vodka, Limón, Sal, Pimiento, Perrins, Zumo de Tomate.

PISCO SOUR

Aguardiente Peruano, Triple Seco, Lima, Clara de Huevo.

LONG ISLAND ICE TEA

Ron Blanco, Tequila Reposado, Ginebra, Triple Seco, Lima, Naranja y Coca-Cola.

CAIPIRINHA

Cachaça, Lima, Azúcar, Soda.

MARGARITA

Tequila Reposado, Triple Seco, Limón y Azúcar Líquido.

APEROL SPLITZ

Proseco y Aperol.

GINFIZZ

Ginebra, Triple Seco, Lima, Clara de Huevo y Soda.

DRY MARTINI

Ginebra y Martini Seco.

Sin Alcohol

SHIRLEY TEMPLE

SAN FRANCISCO
ZUMO DE FRUTAS

(*) Todos nuestros cocktails se elaboran con zumo natural



www.macadamiagraf.com