



Finca el Maco

Ecohotel - San Agustín

Nuestra carta *Our Menu*



Desde el desayuno hasta los postres, todo está preparado en casa. Pan casero horneado diariamente, yogurt natural, mermeladas, pizzas, pasta, entre otras sabrosas opciones.

En El Maco buscamos ofrecer una cocina sana, balanceada y preparada con ingredientes frescos, naturales y de proximidad, con la idea de promover un equilibrio entre mente y cuerpo también a través de la alimentación.

*From breakfast to deserts, all is daily homemade in our kitchen. Bread, natural yogurt, jams, pizzas, pasta, Thai curries amongst other tasty choices.
At El Maco we are offering a healthy menu prepared with fresh, natural and mostly local ingredients, contributing to a mind and body balance also through feeding.*

Desayunos

Breakfasts

Natural \$15.000

Plato de frutas, granola, yogurt, pan, mermelada y mantequilla.

Bebida caliente a elección (café, te o chocolate).

Fresh fruits müsli and yogurt, bread, jam and butter.

Hot drink (coffee, tea or chocolate).

Campesino \$16.000

Huevos al gusto (cocinados, revueltos, con tomate, cebolla y/o jamón; fritos, con jamón y queso).

Pan, arepa, mermelada y mantequilla.

Bebida caliente a elección (café, te o chocolate).

Eggs (boiled, scrambled, with onion, tomato, and/or ham; fried, with ham & cheese).

Bread, arepa jam and butter.

Hot drink (coffee, tea or chocolate).

Adicionales / Extras

Huevos al gusto (dos huevos cocinados, revueltos, con tomate, cebolla y/o jamón; fritos, con jamón y queso).

Eggs (two eggs boiled, scrambled, with onion, tomato, and/or ham; fried, with ham & cheese).

Un huevo cocido, frito o revuelto.

One boiled, fried or scrambled egg.

Plato de frutas

Fruits

Arepa

Granola

Müsli

Pan

Bread

Yogurt

\$7.000

\$2.500

\$5.500

\$3.500

\$3.000

\$3.000

\$3.000

V: Vegetariano / Vegetarian

Vg: Vegano / Vegan



A top-down photograph of a white ceramic bowl filled with a thick, yellow soup. Three golden-brown croutons are floating on the surface. The bowl sits on a dark, textured plate. In the background, a halved onion and a bottle of olive oil are visible on a dark surface.

Sopas y entraditas

Soups & snacks

Las sopas vienen acompañadas de pan.

Our soups are served with bread.

Crema de tomate o de ahuyama V \$10.000
Cream of tomato or pumpkin soup

Sopa de cebolla \$11.000
Onion soup

Crema de pollo \$12.000
Cream of chicken soup

Patacones con hogao Vg \$8.000

Fried green platain toasts with onion-tomato sauce.

Ensalada verde Vg \$11.000
Green Salad

Con pepino, tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, aderezo a base de mostaza y especias, vinagreta.

With cucumber, tomato, onion, carrot, lettuce, mustard & spices dressing and vinaigrette.

Ensalada agri dulce V \$16.000
Sweet & sour salad

Con mango, fresas, manzana, queso doble crema, pepino, tomate, zanahoria, lechuga, aderezo a base de mostaza y especias, vinagreta.

With mango, strawberries, apple, fresh cheese, cucumber, tomato, carrot, lettuce, mustard & spices dressing and vinaigrette.

Ensalada Maco \$18.000
Maco salad

Con cuadritos de pechuga de pollo a la plancha, queso doble crema, tocinta, huevo, lechuga, zanahoria, tomate, pepino, aderezo a base de mostaza y especias, vinagreta.

With grilled chicken breast, fresh cheese, bacon, egg, cucumber, tomato, carrot, lettuce, mustard & spices dressing and vinaigrette.

Pasta

Nuestras pastas vienen acompañados de ensalada verde.

Preparamos las lasagnas con pasta casera.

Our pastas are served with green salad.

Lasagnas are cooked with homemade pasta.

Spaguetti Napolitana Vg \$21.000

Salsa napolitana, hierbas y especias.

Napolitana sauce, herbs & spices.

Spaguetti Bolognesa \$27.000

Spaguetti veggie Vg \$24.000

Salsa napolitana y salteado de verduras de temporada.

Napolitana sauce and sautéed seasonal vegetables.

Spaguetti pesto V \$20.000

Spaguetti napolitana y champis Vg \$27.000

Salsa napolitana y champiñones salteados.

Napolitana sauce and sautéed mushrooms.

Spaguetti puttanesca Vg \$25.000

Salsa napolitana, alcaparras, aceitunas y ají.

Napolitana sauce with capers, olives and chili.

Spaguetti Pollo y Champiñones \$29.000

Salsa a base de crema de leche y especias

Cream sauce and spices.

Lasagna bolognesa \$29.000

Lasagna veggie V \$27.000

Salsa napolitana y salteado de verduras de temporada.

Napolitana sauce and sautéed seasonal vegetables.

Lasagna con pollo y carne \$31.000

Beef & chicken lasagna





De la casa

Our classics

Röstli V \$20.000

Receta tradicional Suiza de tortilla de papa rallada, queso y huevo frito.

Servido con ensalada.

Traditional Swiss potato fritter with fried egg and cheese.

It is served with salad.

Con chorizo \$24.000

With fresh chorizo

Con champiñones \$24.000

With mushrooms

Sandwiches

Veggie sandwich V \$13.000

Con queso doble crema, pimentón, cebolla y champiñón.

With cheese, red bell pepper, onion and mushrooms.

Jamón y queso / Ham & cheese \$14.000

Sandwich pollo criollo \$16.000

Pollo desmechado con hogao y queso doble crema.

Shredded chicken in onion & tomato (hogao) sauce and doble crema cheese.

Full sandwich \$18.000

Pollo desmechado con hogao, tocineta y queso doble crema.

Shredded chicken in onion & tomato (hogao) sauce, bacon and doble crema cheese.

De la casa

Our classics

Curry Thai verde (picante) √ \$25.000
o rojo (picante moderado)
con verduras de temporada

*Green (spicy) or red (mild) Thai
curry with seasonal vegetables*

Servidos con arroz blanco.
Served with rice.

Con pollo \$28.000
With chicken

Crepes de verduras √ \$25.000

Crepes con champiñón, pimentón, cebolla,
zanahoria, habichuela bañada en una
deliciosa salsa napolitana

Crepes with mushrooms, paprika, onions,
carrots, green beans and a delicious
Neapolitan sauce.

Con pollo \$28.000
With chicken

Crepes pollo y
Champiñones \$25.000

Crepes con pollo desmenuzado, champiñones
salteados, bañada en una deliciosa salsa
blanca

Crepes with shredded chicken, sautéed
mushrooms, drizzled with a delicious white
sauce.



Pizza



		Normal	Large
		1 - 2	3 - 4
Napolitana	Con extra queso, salsa de tomate y orégano. ¡Abajo tienes adicionales para armar tu pizza como quieras! <i>With extra cheese, tomato sauce and oregano. You can choose from the toppings below to make your favourite combination!</i>	\$20.000	\$30.000
Pollo y Champiñones	<i>With chicken breast chunks and mushrooms.</i>	\$27.000	\$36.000
Funghi	Con champiñones. <i>With mushrooms.</i>	\$23.000	\$34.000
Hawaii	Con piña y jamón. <i>With pineapple and ham.</i>	\$24.000	\$35.000
Suprema	Con cabano, jamón y champiñones. <i>With kabano, ham and mushrooms.</i>	\$26.000	\$35.000
Veggie	Con pimentón, cebolla y champiñones. <i>With bell pepper, onion and mushrooms.</i>	\$22.000	\$31.000
Salami	Con extra queso y salami. <i>With extra cheese and salami.</i>	\$26.000	\$35.000
		C/u - Each	
Adicionales	Extra queso, piña, aceitunas, maíz, pimentón, cebolla, jalapeño. <i>Extra cheese, pineapple, olives, sweet corn, red bell pepper, onion, jalapeño.</i>	\$2.500	\$4.500
Toppings	Jamón, pollo, champiñones / Ham, chicken, mushrooms.	\$4.000	\$5.000
	Cabano, salami / Kabano, salami.	\$4.500	\$5.500

Carnes Mains

Steak pimienta \$44.000

Lomo fino de res en salsa de pimienta, acompañado de papa amarilla y ensalada de la casa.

Beef loin fillet with black pepper creamy sauce. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Steak París \$42.000

Lomo fino de res en salsa a base de mostaza, acompañado de papa amarilla y ensalada.

Beef loin fillet with yellow mustard creamy sauce. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Lomo a la criolla \$42.000

Jugosos trozos de lomo salteados con tomate, cebolla y pimentón, en una deliciosa mezcla de especias criollas.

Juicy beef loin chunks sautéed with tomato, onion, and bell pepper, in a delicious blend of Creole spices.

Pechuga a la plancha \$29.000

Pechuga de pollo a la plancha con una selección de hierbas y especias.. Acompañado de papa amarilla y ensalada.

Grilled chicken breast fillet with a selection of herbs and spices.. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Pechuga a la plancha en salsa de champiñones \$33.000

Pechuga de pollo con salsa a base de crema de leche y champiñones. Acompañado de papa amarilla y ensalada.

Grilled chicken breast in mushroom sauce with cream sauce and mushrooms. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Pollo Hawaii \$32.000

Pechuga de pollo a la plancha con queso gratinado, jamón y salsa de piña. Acompañado de papa amarilla y ensalada.

Grilled chicken breast fillet with cheese, ham and pineapple sauce. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Milanesa de cerdo \$34.000

Filete de lomo de cerdo apanado
Acompañado de papa amarilla y ensalada.

Breaded Pork Milanese, served with baked potatoes and salad.





Carnes Mains

Trucha Maco \$30.000

Trucha al horno con salsa napolitana y queso, acompañada de patacón y ensalada.

Baked trout with tomato sauce and cheese. Served with fried plantain and salad.

Costillas de cerdo con salsa de uchuva \$34.000

/maracuyá

Pork ribs in physalis

/passion fruit sauce

Acompañadas de papa amarilla y ensalada.

Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Picadas / Mixed grill dish

Con carne de res, cerdo, pollo, chorizo, patacón, papas y ensalada.

With beef, chicken and pork grilled chunks, fresh chorizo, fried plantain, potatoes and salad.

Para
2 personas

\$43.000

Para 4
personas

\$70.000

Postres *Desserts*



Crepes de chocolate con banano \$13.000

Choco-banana crepes

Ensalada de frutas \$15.000

Fruits salad

Con yogurt natural, una bola de helado, queso y cerezas-

"With natural yogurt, a scoop of ice cream, cheese, and cherries".

Fondue de chocolate con frutas \$15.000
para 2 personas

Copa de helado con dos bolitas \$7.000

Ice cream cup with two scoops

Copa de helado El Maco \$9.000

Ice cream cup El Maco

Dos bolas de helado con tajadas de banano y chocolate.

Two ice cream scoops with banana and chocolate.

*Choco fondue with fruits \$15.000
for 2 persons*