



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

\$11.000

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

\$12.000

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

Pan o 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, jam and butter.

Hot drink (coffee, tea or chocolate).

Adicionales / Extras

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

\$5.500

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

Un huevo cocido, frito o revuelto.

\$2.000

One boiled, fried or scrambled egg.

Plato de frutas

\$4.000

Fruits

Yogurt

\$2.000

Granola

\$2.500

Müsli

Pan

\$2.000

Bread

Arepa

\$2.500

V: Vegetariano / Vegetarian

Vg: Vegano / Vegan





Sopas y entraditas

Soups & snacks

Las sopas vienen acompañadas de pan.
Our soups are served with bread.

Crema de tomate V \$7.000

Cream of tomato soup

Sopa de cebolla \$7.000

Onion soup

Crema de pollo \$9.000

Cream of chicken soup

Patacones con hogao Vg \$7.000

Fried green platin toasts with onion-tomato sauce.

Ensalada verde Vg \$10.000

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 \$13.000

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 \$15.000

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 \$16.000

Salsa napolitana, hierbas y especias.

Napolitana sauce, herbs & spices.

Spaguetti Bolognesa \$20.000

Spaguetti veggie Vg \$19.000

Salsa napolitana y salteado de verduras de temporada.

Napolitana sauce and sautéed seasonal vegetables.

Spaguetti pesto V \$19.000

Spaguetti napolitana y champis Vg \$19.000

Salsa napolitana y champiñones salteados.

Napolitana sauce and sautéed mushrooms.

Spaguetti puttanesca Vg \$21.000

Salsa napolitana, alcaparras, aceitunas y ají.

Napolitana sauce with capers, olives and chili.

Spaguetti crema y tocineta \$22.000

Salsa a base de crema de leche y tocineta.

Cream sauce and bacon.

Lasagna bolognesa \$26.000

Lasagna veggie V \$25.000

Salsa napolitana y salteado de verduras de temporada.

Napolitana sauce and sautéed seasonal vegetables.

Lasagna con pollo y carne \$27.000

Beef & chicken lasagna





De la casa

Our classics

Curry Thai verde (picante) o rojo
(picante moderado) con
verduras de temporada

\$19.000

V

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

Servidos con arroz blanco.
Served with rice.

Con pollo
With chicken

\$23.000

Rösti

V

\$15.000

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
With fresh chorizo

\$18.000

Sandwiches

Veggie sandwich

V

\$10.000

Con queso doble crema, pimentón, cebolla y
champiñón.

*With cheese, red bell pepper, onion and
mushrooms.*

Sandwich pollo criollo

\$12.000

Pollo desmechado con hogao y queso doble crema.

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

Full sandwich

\$14.000

Pollo desmechado con hogao, tocineta y queso
doble crema.

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

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>	\$15.000	\$24.000
Pollo y Champiñones	<i>With chicken breast chunks and mushrooms.</i>	\$21.000	\$30.000
Funghi	Con champiñones. <i>With mushrooms.</i>	\$17.000	\$26.000
Hawaii	Con piña y jamón. <i>With pineapple and ham.</i>	\$19.000	\$28.000
Suprema	Con cabano, jamón y champiñones. <i>With kabano, ham and mushrooms.</i>	\$20.000	\$29.000
Veggie	Con pimentón, cebolla y champiñones. <i>With bell pepper, onion and mushrooms.</i>	\$17.000	\$26.000
Salami	Con extra queso y salami. <i>With extra cheese and salami.</i>	\$21.000	\$30.500
		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>	\$1.500	\$2.500
Toppings	Jamón, pollo, champiñones / <i>Ham, chicken, mushrooms.</i>	\$2.500	\$3.500
	Cabano, salami / <i>Kabano, salami.</i>	\$4.000	\$5.000

Carnes Mains

Steak pimienta \$34.000

Lomo de res en salsa de pimienta, acompañado de papa amarilla y ensalada de la casa.
Beef fillet with black pepper creamy sauce. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Steak París \$32.000

Lomo de res en salsa a base de mostaza, acompañado con puré de papa y ensalada.
Beef fillet with yellow mustard creamy sauce. Served with potato puree and salad.

Carne en bistec \$25.000

Filete de res a la plancha con hogao y huevo frito, acompañado con arroz y patacón. Puede servirse con salsa hogao picante.
Grilled beef fillet with hogao (onion and tomato based sauce) served with white rice and fried plantain.

Pollo Hawaii \$25.000

Pechuga de pollo a la plancha con queso gratinado y salsa de piña. Acompañado de papa amarilla y ensalada.
Grilled chicken breast fillet with cheese and pineapple sauce. Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Milanesa de cerdo \$27.000

Filete de lomo de cerdo apanado acompañado de papa al horno y ensalada.
Pork Milanese served with baked potatoes and salad.

Costillas de cerdo con salsa de uchuva \$27.000

Pork ribs in physalis sauce

Acompañadas de papa amarilla y ensalada.
Served with sautéed yellow potatoes and salad.

Trucha París \$25.000

Trucha con de salsa a base de mantequilla y ajo, acompañada con puré de papa y ensalada.
Trout with butter and garlic sauce. Served with potato puree 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.

Adición de guacamole
Addition of guacamole

\$5.000



Para
2 personas

\$36.000

Para 4
personas

\$55.000

Postres *Desserts*



Crepes de chocolate con banano \$8.000

Choco-banana crepes

Ensalada de frutas \$8.000

Fruits salad

Con granola y yogurt o crema batida.
With müsli and yogurt or whipped cream.

Copa de helado con dos bolitas \$5.000

Ice cream cup with two scoops

Copa de helado El Maco \$7.000

Ice cream cup El Maco

Dos bolas de helado con tajadas de banano y chocolate.
Two ice cream scoops with banana and chocolate.

Fondue de chocolate con frutas
para 2 personas

Choco fondue with fruits
for 2 persons \$12.000

Bebidas *Drinks*

Gaseosas, agua con gas o sin gas / *Sodas, still or sparkling water.* \$2.500

También puedes recargar tu botella con agua de nuestro botellón por \$1.000 (litro)
You can also refill your water bottle from our water container for \$1.000 (per liter)

Aromática con frutas / *Fruit infusion:* \$3.500

Cervezas / *Beers:*

Águila, Póker: \$3.500

Club Colombia: \$4.000

Jugos naturales / *Natural fruit juices*

En agua / *Prepared with water:* \$4.000

En leche / *Prepared with milk:* \$4.500

Limonada natural / *Natural lemonade:*

Vaso / *Glass:* \$2.500

Jarra de 1 litro / *1 Liter jar:* \$7.000