

En Makal los platillos están elaborados para llevarte a experimentar diversas creaciones, una fusión de sabores, técnicas y experiencias. se puede comer con las manos, tenedor o cuchara, tú eliges. Aquí no hay reglas, no hay etiqueta, lo único importante es disfrutar. aquí se vive toda una montaña rusa de sabores, texturas e ingredientes.

**Makal**

*Diego Guerrero*  
CHEF

## ENTRADAS

**ceviche de hongos | \$230**

mezcla de hongos / ponzu de chiles / cremoso de aguacate

**tartar de pescado | \$245**

camarón / emulsión de mango verde y jalapeño / hoja santa

**ensalada Makal | \$205**

lechugas mixtas / tomates / nopal / queso panela / vinagreta de chipotle

**tartar de quinoa | \$195**

cremoso de jocoque / pepino

**chicharrón rib eye | \$250**

puré de cebolla caramelizada / kale frito / salsa cruda

**bolitas de chicharrón | \$260**

rissoto / emulsión de escabeche / tomatillo y queso chihuahua

**quesatacos de pato confitado | \$235**

frijoles puercos / crema ácida / salsa mexicana

## FUERTES

**MOLOTES DE PLÁTANO \_\_\_\_\_ \$320**

mole poblano / quesillo / levadura nutricional

**PIPIAN & ZUCCINI \_\_\_\_\_ \$320**

calabaza parrilada / hinojo / pistaches / cítricos y hojas frescas

**PESCA DEL DÍA \_\_\_\_\_ \$435**

beurre blanc de chipotle / hongos / calabaza y epazote / quelites

**POLLO ORGÁNICO MARINADO \_\_\_\_\_ \$380**

esquites cremosos / chile poblano / aceite de trua blanca

**COCHINITA PIBIL \_\_\_\_\_ \$395**

12 hrs de cocción / achiote / frijol negro / cebolla curtida

**TERRINA DE COLA DE RES \_\_\_\_\_ \$480**

adobo de chiles / muselina de chirivia / acelga

**TABLITA DE RES \_\_\_\_\_ \$490**

flat iron steak (250g) / amarilliro / hoja santa / papas y ejotes

## POSTRES

**churros con helado de cajeta \$180**

**mousse de chocolate: oleo de piña / piña confitada / limón real / brak de chocolate blanco y sal de mar \$180**

**flan de elote: zarzamora y lemongrass / tuille de vainilla y maíz \$180**

**tropical: espuma de coco / coricos / mango / gel de lychee \$180**

# MENÚ DE DEGUSTACIÓN

10 TIEMPOS  
\$2000MX PESOS

Para conocer mejor nuestra cocina y nuestra pasión por la comida el Chef ofrece este menú en donde podrás vivir toda una experiencia compuesta por diversas creaciones en las que resalta una fusión de sabores, técnicas y experiencias



## amuse bouche del Chef

### ensalada Makal

lechugas mixtas / queso panela / tomates / nopal y vinagreta de chipotle

### crudo de pesca local

mango verde / hoja santa / jalapeño

### bolitas de chicharrón

risotto / relish de tomate y mostaza

### pipian & zucchini

hinojo / pistache / queso cotija

### quesatacos de pato confitado

frijoles puercos / crema ácida / salsa mexicana<sup>o</sup>

### pesca del día

beurre blanc de chipotle / hongos y calabaza

### cochinita pibil

cocinada 12 hrs / frijol negro / jus / xnipec

o

### colita de res

adobo de chiles / puré de chirivía

### pre postre

### churros makal

con helado de cajeta

### mousse de chocolate

óleo de piña / limón real / chocolate blanco / sal de mar

*Diego Guerrero*  
CHEF

## MENÚ DE DEGUSTACIÓN

7 TIEMPOS  
\$1500MX PESOS

Para conocer mejor nuestra cocina y nuestra pasión por la comida el chef ofrece este menú en donde podrás vivir toda una experiencia compuesta por diversas creaciones en las que resalta una fusión de sabores, técnicas y experiencias

### amuse bouche del Chef

#### ensalada Makal

lechugas mixtas/ queso panela / tomates, nopal / vinagreta de chipotle

#### crudo de pesca local

mango verde / hoja santa / jalapeño

#### pipian & zuccinis

hinojo / pistaches / queso cotija

#### quesatacos de pato confitado

frijoles puercos / crema ácida / salsa mexicana

#### pesca del día

beurre blanc de chipotle / hongos y epazote

o

#### cochinita pibil

cocinada 12 hrs / frijol negro / jus / xnipec

### pre postre

#### churros makal

con helado de cajeta

*Diego Guerrero*  
CHEF

**Makal**

## VEGAN/VEGETARIAN TASTING MENU

5 COURSES  
\$1300MX

The chef offers this menu where you can live an experience made up of wonderful creations in a fusion of flavors, techniques and experiences stand out.

### **Makal salad**

mixed lettuces / panales cheese / tomatoes / chipotle vinaigrette

### **mushroom ceviche**

chilli ponzu / creamy avocado

### **pipian & zucchini**

fennel / pistachios / cotija cheese

### **plantain molote**

poblano mole / nutritional yeast

### **carlota tropical**

coconut foam / mango / lychee gel



*Diego Guerrero*  
CHEF

**Makal**



## Makal

### CÓCTELES DE LA CASA

#### **sorpréndeme!** \$210

mezcla de sabores del alma

#### **makalita** \$200

tequila blanco / toronja / licor chile ancho y sal de Jamaica  
+opción con Tequila José Cuervo Reserva de la familia - \$600

\$210

tequila blanco / shrub de sandía / jugo de arándano  
/ soda de menta / bitter de lavanda  
+opción con Tequila Clase azul plata - \$550.

#### **isla monarca** \$210

mezcal espadín / falernum / mermelada de naranja  
/ piña / maracuyá

#### **sin vergüenza** \$200

mezcal espadín guanábana / toronja  
/ bitter de lavanda

#### **la básica** \$200

mezcal espadín / maracuyá / naranja / toronja  
/ miel de agave y sal de gusano

#### **la simple** \$200

mezcal espadín / infusión de jamaica / toronja  
/ jugo de limón / miel de agave y sal de chapulín

\$200

ginebra mexicana / pepino / agua de coco  
/ bitter de apio

#### **yankuik Makal** \$200

raicilla / lichi / yogurt / hierbabuena

#### **chi late Makal** \$210

raicilla / café de olla / chilate  
(bebida de cacao del sur)  
+opción con Tequila Don Julio 70 - \$400

#### **cabo corrientes tonic** \$200

limoncello de raicilla / ginebra mexicana  
/ albahaca / agua tónica

#### **sangria Makal** \$200

shrub de fresa y albahaca / vino rosado  
/ agua mineral

#### **oaxaca sour** \$250

whiskey de maíz azul / jugo de limón  
/ jarabe simple / epozate / clara de huevo

#### **tuba Makal** \$210

charanda blanca / tuba casera / jugo de piña  
/ trozos de nuez y manzana  
+opción con Ron Zacapa 23 - \$500

#### **ixchel Makal** \$210

sotol / puré de betabel / jugo de arándano  
/ jarabe de romero y romero ahumado

#### **uxmal Makal** \$200

cordial de hierbabuena / raicilla  
/ agua de coco / jengibre

cerveza \_\_\_\_\_ \$45

refrescos \_\_\_\_\_ \$30

MÓCTELES \_\_\_\_\_ \$95

## VINOS TINTOS

### **Duquesa \$1200**

Tempranillo (Baja California)

### **Entrelineas \$1200**

Malbec / Nebbiolo / Syrah (Aguascalientes)

### **Guaname \$1650**

Malbec (Guanajuato)

### **Casa Magoni \$1650**

Nebbiolo (Baja California)

### **Casa Magoni \$1200**

Sangiovese / Cabernet (Baja California)

### **Casa Magoni \$1500**

Merlot / Malbec (Baja California)

### **Tierra Adentro \$1800**

Cabernet / Malbec / Merlot (Zacatecas)

### **Domino \$1400**

Grenache/Tempranillo/ Syrah/ Mourvedre  
(Baja California)

### **Mega cero \$2500**

Syrah/ Merlot/ Cabernet Sauvignon (Chihuahua)

### **Pies de tierra \$2200**

Syrah/ Tempranillo (Baja California)

## VINOS BLANCOS

### **Lágrimas \$1300**

Chardonnay (Baja California)

### **Lágrimas \$1300**

Sauvignon Blanc (Baja California)

### **Casa Magoni Manaz \$1300**

Fiano / Viogner (Baja California)

### **Kul \$1800**

Chardonnay (Baja California)

### **Blanca Mexico \$1300**

Viogner (Baja California)

### **Tierra Adentro \$1600**

Tempranillo / Merlot / Syrah (Zacatecas)

### **Totol \$2200**

Zinfandel (Baja California)

### **Encanto Monte Xanic \$2100**

Malbec / Cabernet / Syrah (Baja California)

### **Vinos de la Reina \$1800**

Pinot Noir (Baja California)

### **Vinos de la Reina \$1200**

Sangiovese (Baja California)

### **Trinidad Minotauro \$3500**

Cabernet / Ruby Cabernet (Baja California)

### **Trinidad Fauno \$3600**

Nebbiolo / Cabernet (Baja California)

### **Santo Tomas**

Barbera (Baja California) **\$1500**

Cabernet (Baja California) **\$1500**

### **Santo Tomas Único \$3700**

Cabernet / Merlot (Baja California)

### **Monte Xanic Gran Ricardo \$5000**

Cabernet Sauvignon/ Merlot /  
Petit Verdot / Cabernet Franc  
(Baja California)

## VINOS ROSADOS

### **Santo Tomas \$1500**

Grenache S/T (Baja California)

### **Guaname \$1500**

Merlot/ Tempranillo/ Malbec (Guanajuato)

### **Don Leo \$1500**

Zinfandel (Valle de Parras)

## ESPUMOSO

### **La Cetto Chambrule \$1000**

Chardonnay / French Colombard

### **Cava 57 Palomas Brut \$1500**

Macabeo Xarel-o Parellada



*Cheers!*  
**Makal**