





Makal


PARA COMPARTIR

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Ceviche de Hongos  | \$319 | Aguachile Negro | \$315 |
| <i>El favorito de la casa.</i> Portobello, baby bella, salsa ponzu y soya | | Camarón curado con pepino cebolla morada y salsa de habanero tatemado con salsas negras y cilantro (120 gr) | |
| Tiradito de Sandía  | \$225 | Tiradito de Lengua | \$437 |
| Tiradito de sandía marinada y asada, con puré de cebolla tatemada, ajo negro y emulsión de hierbas mexicanas y chile verde | | Rebanadas de lengua sobre cama de lechugas y alga nori aliñado con mayonesa de anchoas, caviar de salmón, rabanitos baby y cebollitas perla (120 gr) | |

ENTRADAS

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Ensalada Criolla  | \$229 | Ceviche Shakira | \$275 |
| Elote baby frito, nopal curado, tomatitos cherry, requesón, lechuga, teja de maíz y vinagreta de naranja con chilito | | Rebanadas de chicharrón de panceta con delgadas tiras de pepino y cebolla morada con salsa ponzu a lado (90 gr) | |
| Birria de Hongos  | \$279 | Sopa Vuelve a la Vida | \$335 |
| Birria de hongos con chochoyotes y consomé de hongos adobado, acompañado de cilantro cebolla y limón (90 gr) | | Pulpo, pescado y camarón con papa, zanahoria, chícharos, un toque de chipotle (90 gr) | |

ESPECIALIDADES

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| QUESADILLA "LA CHILANGA"  | \$437 | PESCADO ZARANDEADO | \$485 |
| Quesadilla frita rellena de ragú de hongos y quesillo, sobre espejo de pipian verde, xnipec, salsa chile morita y ensalada de quelites (150 gr) | | Pesca del día zarandeada, tetela con queso Cotija y cremoso de frijoles (180 gr) | |
| POLLITO CON MOLE | \$515 | PANCITA DE LECHÓN | \$518 |
| Pechuga de pollo con mole estilo Oaxaca, verduras en escabeche, plátano macho y tortillas (180 gr) | | Panceta de 14 horas confitada, salsa tatemada de tomate, cebollitas al grill y verdolagas, acompañado de tortillas (180 gr) | |

Makal

POSTRES

Corazón de Cajeta

\$265

Volcán de cajeta artesanal crumble de vainilla, compota de frutos rojos y helado de queso (150 gr)

Tarta de Otoño

\$225

Rebanada de tarta de calabaza enmielada con caramelo salado y tropezos de cacahuete acompañada de crema montada (150 gr)

Dúo Mexicano

\$215

Clásico flan con vainilla de Veracruz, crumble de plátano y buñuelo (150 gr)

Chocolatín

\$220

Brownie y mousse de chocolate veganos con infusión de fresas y menta



Nuestros postres son el final perfecto para tu viaje de sabores en Makal. Cada uno está pensado para sorprenderte con combinaciones dulces, atrevidas y llenas de textura. Desde lo crujiente hasta lo cremoso, cada bocado es una explosión de placer.

¿Cuál eliges?

10 TIEMPOS
\$2000 MX PESOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Makal

MARIDAJE | VINO \$1800 MX PESOS | CÓCTELES \$1450 MX PESOS

Amouse bouche

-

Ensalada Criolla

Elote baby asado, nopal curado, tomatitos cherry, requesón, arúgula,
teja de maíz y vinagreta de la casa

-

Tiradito de Sandia

Sandia marinada, asada al carbón con puré ajo negro, mayonesa de jengibre y salsa ponzu

-

Birria de Hongos

Hongos al carbón adobados con guajillo, consomé de hongos
y porción de chochoyotes y ensalada

-

Taco de Coliflor

Coliflor rostizado, puré de frijol, chimichurri de cilantro, xnipec y salsa martajada

-

Pescado Zarandeado

Pesca del día zarandeada, tetela con queso Cotija, cremoso de frijoles y reducción de mariscos

-

Pollo con Mole

Pechuga de pollo con mole estilo Oaxaca, verduras en escabeche, plátano macho y tortillas

-

Pancita de Lechón

Panceta de 14 horas confitada, salsa tatemada de tomate, cebollitas al grill
y verdolagas, acompañado de tortillas

-

Sorbet de Temporada

-

Tarta de Otoño

Rebanada de tarta de calabaza enmielada con caramelo salado
y tropezos de cacahuete acompañada de crema montada

-petit fours-

7 TIEMPOS
\$1550 MX PESOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Makal

MARIDAJE | VINO \$1200 MX PESOS | CÓCTELES \$1000 MX PESOS

Amouse bouche

Ensalada Criolla

Elote baby asado, nopal curado, tomatitos cherry, requesón, arúgula,
teja de maíz y vinagreta de la casa

Birria de Hongos

Hongos al carbón adobados con guajillo, consomé de hongos
y porción de chochoyotes y ensalada

Pescado Zarandeado

Pesca del día zarandeada, tetela con queso Cotija, cremoso de frijoles y reducción de mariscos

Pancita de Lechón

Panceta de 14 horas confitada, salsa tatemada de tomate, cebollitas al grill
y verdolagas, acompañado de tortillas

Sorbet de Fruta de Temporada

Tarta de Otoño

Rebanada de tarta de calabaza enmielada con caramelo salado
y tropezos de cacahuete acompañada de crema montada

-petit fours-

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

7 TIEMPOS
\$1100 MX PESOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Makal

MARIDAJE | VINO \$1200 MX PESOS | CÓCTELES \$1000 MX PESOS



Amouse bouche

-

Ensalada Criolla

Elote baby asado, nopal curado, tomatitos cherry, requesón, arúgula, teja de maíz y vinagreta de la casa

-

Birria de Hongos

Hongos al carbón adobados con guajillo, consomé de hongos y porción de chochoyotes y ensalada

-

Taco de Coliflor

Coliflor rostizado, puré de frijol, chimichurri de cilantro, xnipec y salsa martajada

-

Quesadilla Azul

Mushrooms ragú, green mole, fresh herbs and leaves salad

-

Sorbete de Temporada

-

Cariñito de Chocolate

Brownie de chocolate y mousse de cacao con sirope de fresas

-petit fours-

Sorpréndeme | 180 ml \$279

Confía y déjate sorprender por una deliciosa bebida creada por nuestros talentosos mixólogos

Tuba Makal | 225ml \$295

¡La consentida de casa, un cóctel que debes probar! Charanda Blanca (el Ron Mexicano), Tuba casera, jugo de piña, manzana y nueces

CREMOSO / DULCE / REFRESCANTE

Makalita | 180 ml \$279

Nuestra versión especial de la Margarita elaborada con Tequila Blanco, toronja chile ancho y sal de jamaica

ÁCIDO / DULCE / LIGERAMENTE PICANTE

Carlota | 240 ml \$295

En honor a la princesa Carlota (y no la que están pensando), fresca combinación de Tequila Blanco, sandía, arándanos, lavanda y menta

REFRESCANTE / FLORAL / ÁCIDO

Sin Vergüenza | 240 ml \$279

Inspirada en la rebeldía de la naturaleza, una deliciosa pócima con Mezcal, guanábana, toronja y lavanda

FLORAL / CREMOSO / TROPICAL

Flor de Ofrenda | 240 ml \$279

Refréscate con el delicioso aroma de las flores de Cempasúchil, Tequila blanco, Piña y hierbabuena

ESPECIADO / REFRESCANTE / ÁCIDO

Quetzalito | 240 ml \$287

¡El jugo verde que estabas buscando! Ginebra mexicana con pepino, agua de coco, apio y albahaca

ÁCIDO / REFRESCANTE / HERBAL

Tepachido | 180 ml \$279

Donde el pasado y el presente se combinan. Charanda Blanca (el Ron Mexicano), tradicional Tepache y mezcla de cítricos

ESPECIADO / CÍTRICO / DULCE

Isla Monarca | 240 ml \$295

La mezcalita que no volverás a encontrar. Mezcal, maracuyá, licor de especias, piña y naranja

TROPICALÍSIMO / ESPECIADO / ÁCIDO

¡Que fresa sangría! | 210 ml \$295

Una original versión de la sangría tradicional donde el Vino Rosado, las fresas y las frescas hojas de albahaca combinadas te regalan una experiencia deliciosa

FRUTAL / SUAVE / DULCE

Temazcal pa' tomar | 180 ml \$295

No te lo podemos explicar, tienes que probarlo. Dulce mezcla de Sotol Blanco, betabel y jugo de arándano, ahumado con hierbas de romero

FRUTAL / DULCE / AHUMADO

Brasa de Calabaza | 240 ml \$295

El rey de las vibras otoñales: un cóctel especiado e inolvidable, con toques de canela y anís que hacen único cada sorbo de Whiskey

ESPECIADO / SEDOSO / FUERTE

MÓCTELES ----- \$95

Soda | 335 ml _____ \$60

Cerveza de Temporada | 335 ml _____ \$110