

Makal

À la carte menu

Para Compartir

Ceviche de Hongos 🌿 ----- \$319

El favorito de la casa.

Portobello, baby bella, salsa ponzu y soya (120GR)

Tiradito de Sandía 🌿 ----- \$225

Tiradito de sandía marinada y asada, con puré de cebolla tatemada, ajo negro, emulsión de hierbas mexicanas y chile verde (70GR)

Aguachile Negro ----- \$315

Camarón curado con pepino cebolla morada, salsa de habanero tatemado con salsas negras y cilantro (120GR)

Tiradito de Lengua ----- \$437

Rebanadas de lengua sobre cama de lechugas y alga nori aliñado con mayonesa de anchoas, caviar de salmón, rabanitos baby y cebollitas perla (90GR)

Entradas

ligera y fresca

Ensalada Criolla 🌿 \$229

Elote baby frito, nopal curado, tomatitos cherry, requesón, lechuga, teja de maíz y vinagreta de naranja con chilito

aquí amamos los hongos

Birria de Hongos 🌿 \$279

Birria de hongos con chochoyotes y consomé de hongos adobado acompañado de cilantro cebolla, limón

el chicharrón no miente

Ceviche Shakira \$275

Rebanadas de chicharrón de panceta con delgadas tiras de pepino, cebolla morada, salsa ponzu

perfecta para la cruda

Sopa Vuelve a la Vida \$335

Pulpo, pescado y camarón con papa, zanahoria, chícharos, un toque de chipotle

Especialidades

en CDMX sí llevan queso

QUESADILLA "LA CHILANGA" 🌿 | \$437

Quesadilla frita rellena de ragú de hongos y quesillo, sobre espejo de pipian verde, xnipec, salsa chile morita y ensalada de quelites (150GR)

desde las brasas de Nayarit

PESCADO ZARANDEADO | \$485

Pesca del día zarandeada, tetela con queso Cotija y cremoso de frijoles (150GR)

puro corazón Oaxaqueño

POLLITO CON MOLE | \$515

Pechuga de pollo con mole estilo Oaxaca, verduras en escabeche, plátano macho y tortillas (150GR)

salsa tatemada con alma del Sur

PANCITA DE LECHÓN | \$518

Panceta de 14 horas confitada, salsa tatemada de tomate, cebollitas al grill y verdolagas, acompañado de tortillas (150GR)

Postres

(la parte favorita)

Volcán de Mole ----- \$315

Helado de tortilla y crumble de maíz (120GR)

Tarta de Otoño ----- \$225

Rebanada de tarta de calabaza enmielada con caramelo salado y tropezos de cacahuete acompañada de crema montada (90GR)

Dúo Mexicano ----- \$215

Clásico flan con vainilla de Veracruz, crumble de plátano y buñuelo (120GR)

Chocolatín 🌿 ----- \$220

Brownie y mousse de chocolate vegano con infusión de fresas y menta (80GR)

Makal Special Coffee ----- \$115

Café americano servido en una taza de galleta cubierta de café (90GR)

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

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-

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

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-