
“COCINA CREATIVA Y SOSTENIBLE”

Cocina creativa y sostenible
que mezcla el respeto
por la diversidad natural
de nuestros productos
más cercanos y
la conexión con
las raíces culturales
de nuestros productores

MAKOKO

ENTRADAS

NUESTROS CAMPOS

FLOR DE ZUCCHINI

\$12

Flor de ayote criollo, rellena de muselina
de pescado y bisque de langosta

CEVICHE DE PIPA

\$12

Ceviche de zanahoria, coco, rábano
y apio con aire de maracuyá
y espinar ahumado

SOPA DE TOMATE

\$10

Tomate rostizado a las brasas, aguacate
y ají peruviano

MINI CALABAZA

\$12

Mini calabaza rellena de Ratatouille
con pesto de algas y crostini de Trufa

BERENJENA ASADA

\$12

Berenjena asada con aceite esencial de
Paprika, espuma de puré de papa,
salsa Tonkatsu y chips de kale

NUESTRA COSTA

TARTAR DE SCALLOPS SILVESTRES*

\$20

Mezclado con alcachofa, aceite de avellana,
trufa, limón y estragón

OSTRAS

\$24

Ostra con puré de rábano y apio
y consomé de sidra manzana

 Vegetariano

 Preparado con alimentos sin gluten

 Preparado con alimentos libre de lactosa

CEVICHE DEL ARRECIFE	฿ ⚡	\$26
Ceviche de erizo de mar, ostión barba y churo de hacha, servido con leche de tigre a base de limón, apio y sábila		
CAUSA DEL GOLFO	฿ ⚡	\$10
Sashimi de pescado sobre puré de papa con ají y salsa de ajo, perejil, limón y cúrcuma		
ENSALADA DE PESCADO	฿ ⚡	\$16
Con cogollos de lechuga, arúgula, higos ahumados y vinagreta de soja y maracuyá		

FUERTES

PESCA FRESCA	฿	\$30
Espinaca salteada con tocineta y vino blanco, capuchino de hongos shiitake		
SOPA BULLABESA	฿	\$36
Caldo de pescado con azafrán y pastis servido con nuestras pescas frescas, langostinos y almejas		
PASTA CAVATELLI		\$28
Salteada con pulpo, alcaparras, eneldo, tomate y aceite de cangrejo		
ATÚN	฿ ⚡	\$20
Aleta amarilla, escabeche de algas, salsa ponzu casera, mousse de aguacate y mochis de papa		

LANGOSTA*		\$60
Cocida en ahumador, gratín de puerro y salsa de toronja picante		
FARRO		\$30
Farro, pesca fresca, manzana verde, pepino, hinojo, sidra de manzana y tomates confitados		
SHORT RIB BRASEADO		\$27
Con Aligot de papa, hojas de kale y reducción de sus jugos		
HAMBURGUESA NEGRA		\$18
Torta de carne angus hecha en casa, pan fresco negro, cebolla caramelizada, encurtido de pepinos, tomate fresco, tocineta, salsa holandesa y papas fritas trufadas		
VACÍO 300G		\$45
Tartaleta de patatas, anchoas y avellana y jugo de hongos crimini		
CORDERO		\$44
Paletilla de cordero local con puré de apionabo, aceite de kale y tomates confitados		
CONFIT DE PATO		\$40
Pato curado servido con zanahorias glaseadas y hierbas frescas en reducción de jugos y cítricos		
PORK BELLY		\$30
Cerdo sellado al horno con especias, vino blanco, cocido por 24 horas a baja temperatura, servido con sus jugos y papa ahumada confitada		

 Vegetariano

 Preparado con alimentos sin gluten

 Preparado con alimentos libre de lactosa