

---

“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 peruano

**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

---

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%)

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA

**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

---

PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%)

\*NO INCLUIDO EN PLANES