

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 | \$250

mezcla de hongos / ponzu de chiles / cremoso de aguacate

tartar de pescado | \$270

camarón / emulsión de mango verde y jalapeño / hoja santa

ensalada Makal | \$220

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

tartar de quinoa | \$205

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 | \$255

frijoles puercos / crema ácida / salsa mexicana

FUERTES

MOLOTES DE PLÁTANO _____ \$320

mole poblano / quesillo / levadura nutricional

PIPIAN & ZUCCINI _____ \$340

calabaza parrilada / hinojo / pistaches / cítricos y hojas frescas

PESCA DEL DÍA _____ \$465

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

POLLO ORGÁNICO MARINADO _____ \$405

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 _____ \$490

adobo de chiles / muselina de chirivia / acelga

TABLITA DE RES _____ \$535

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 \$190

flan de elote: zarzamora y lemongrass / tuille de vainilla y maíz \$190

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^o

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! \$235

mezcla de sabores del alma

makalita \$225

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

carlota \$235

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

isla monarca \$235

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

sin vergüenza \$225

mezcal espadín guanábana / toronja
/ bitter de lavanda

la básica \$225

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

la simple \$225

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

quetzal \$225

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

yankuik Makal \$225

raicilla / lichi / yogurt / hierbabuena

chi late Makal \$235

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

cabo corrientes tonic \$225

limoncello de raicilla / ginebra mexicana
/ albahaca / agua tónica

sangria Makal \$235

shrub de fresa y albahaca / vino rosado
/ agua mineral

oaxaca sour \$260

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

tuba Makal \$235

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

ixchel Makal \$235

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

uxmal Makal \$225

cordial de hierbabuena / raicilla
/ agua de coco / jengibre

cerveza _____ \$65

refrescos _____ \$55

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