

# Makal

## PARA COMPARTIR

<b>Tiradito de Sandía</b> 	\$180	<b>Tiradito de Lengua</b>	\$350
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)	
<b>Aguachile Negro</b>	\$250		
Camarón curado con pepino cebolla morada y salsa de habanero tatemado con salsas negras y cilantro (120 gr)			

## ENTRADAS

<b>Ensalada Criolla</b> 	\$185	<b>Ceviche Shakira</b>	\$220
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)	
<b>Birria de Hongos</b> 	\$225	<b>Sopa de Jitomate</b>	\$180
Birria de hongos con chochoyotes y consomé de hongos adobado, acompañado de cilantro cebolla y limón (90 gr)		Agua de jitomate con hierbas mexicanas, tomatitos cherry marinados, zanahoria glaseada y granizado de tomate verde	

## ESPECIALIDADES

<b>QUESADILLA "LA CHILANGA"</b> 	----- \$350	<b>PESCADO ZARANDEADO</b>	----- \$385
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)	
<b>POLLITO CON MOLE</b>	----- \$410	<b>PANCITA DE LECHÓN</b>	----- \$415
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

\$210

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

### Tarta de Otoño

\$180

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

### Dúo Mexicano

\$170

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

### Chocolatín

\$175

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  
\$1900 MX PESOS

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Makal**

MARIDAJE | VINO \$1700 MX PESOS | CÓCTELES \$1350 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

#### Tiradito de Sandia

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

#### 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**  
\$1450 MX PESOS

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**Makal**

MARIDAJE | VINO \$1100 MX PESOS | CÓCTELES \$900 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**  
\$1000 MX PESOS

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

**Makal**

**MARIDAJE | VINO \$1100 MX PESOS | CÓCTELES \$900 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 \$225**

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

**Tuba Makal | 225ml \$235**

¡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 \$225**

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

ÁCIDO / DULCE / LIGERAMENTE PICANTE

**Carlota | 240 ml \$235**

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 \$225**

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

FLORAL / CREMOSO / TROPICAL

**Flor de Ofrenda | 240 ml \$225**

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

ESPECIADO / REFRESCANTE / ÁCIDO

**Quetzalito | 240 ml \$230**

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

ÁCIDO / REFRESCANTE / HERBAL

**Tepachido | 180 ml \$225**

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 \$235**

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

TROPICALÍSIMO / ESPECIADO / ÁCIDO

**¡Que fresa sangría! | 210 ml \$235**

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 \$235**

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 \$235**

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