



LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

CONSIENTE Y CON RECORDACIÓN

La Makha ofrece un recorrido por la riqueza biocultural a través del menú, una transición por los sabores más característicos de Colombia, que nos lleva a un viaje por productos autóctonos cuidadosamente transformados en obras de arte, unido con historia, tradiciones y cultura, llevando a la mesa el resultado de la rigurosidad y el detalle del proceso, el cuidado de la materia prima, la pasión en las preparaciones y el meticuloso amor para brindar el mejor servicio, un plato inolvidable, un fino detalle para paladares privilegiados.

Propuesta con fermentados, maceraciones, destilados, esterificaciones y espumas a partir de ingredientes propios de la biodiversidad del territorio colombiano.

Nuestro menú parte del trabajo de investigación, de observación y de experimentación y fluctúa de acuerdo al ritmo de la tierra brindando respeto de la temporalidad y la estacionalidad que la tierra nos dicta.

ENTRADAS

ENCOCADO DE PULPO AHUMADO	
Con quinua crocante, verdes y aceite de chiyangua (cilantro cimarrón del pacífico colombiano)	85.000
PESCADO FRESCO	
Caldo frío de coco y carambolo lacto fermentado, perlas de maracuyá, y granizado de leche de tigre de curuba. Con chips de mango picantito.	47.000
CÓCTEL DE PIANGUA Y CAMARÓN	
Camarones escalfados con salsa cóctel, galleta de coca, velo de limón y langostino confitado en aceite de coco.	49.000
CHORIZO ARTESANAL	
Hecho en casa, con puré de arepa de mote, quesito crocante, chimichurri de ají dulce en conserva y mizuna marinada en vinagre de piña.	38.000
BERENJENA EN ESCABECHE	
Con pipilongo, puré de plátano confitado, tierra de plátano, queso de cabra, cremoso de kefir y flor de Jamaica.	48.000
BURRATA DE BÚFALA	
Cremoso de yogur griego con almibar de ron y duraznos, criollita de duraznos con acedera, mix de hojas verdes y poleo.	52.000

SOPAS

SOPA DE CALAMAR EN SU TINTA	
Con leche de coco, chicharrón de calamar, suero picante, tubérculos y aceite de ají dulce.	49.000
CREMA DE ZAPALLO	
Yogurt casero y queso de cabra, zanahorias rostizadas con mantequilla de salvia y semillas de calabaza garapiñadas.	46.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

FUERTES

FILETE DE PESCADO A LA SÁRTEN, MATEQUILLA CÍTRICA DE ENELDO.	
Puré de arracacha y coco, aceite de cilantro, brócolinis salteados y rúgula.	62.000
ARROZ ATOLLADO DE JAIBA Y LAGOSTINOS	
Con chontaduro, coco y aguacate tatemado.	80.000
CHATO EN CENIZA DE VEGETALES	
Chato en ceniza de vegetales con salsa de hogao y hongos, cebolla morada y tomates asados con puré de papas nativas y ajo confitado.	64.000
SHORT RIBS LARGA COCCIÓN	
Con bresa de panela estilo posta cartagenera con flor de Jamaica y corozo. Puré de yuca con queso manchego y kale.	95.000
BONDIOLA DE CERDO GLASEADA	
Con tamarindo, Crema de cubios con funghi porcini, plátano maduro confitado con panela, guayaba y cerveza negra artesanal.	75.000
ÑOQUIS DE BATATA	
Hongos estofados y espuma de maíz con queso de cabra ahumado.	62.000

POSTRES

Galleta de chocolate, Toffee de café, Gel de ron y tamarindo, cremoso de murrapo, papel de chocolate y teja de chocolate.	
Cáscara de murrapo garapiñada.	35.000
Mousse de tomate de árbol, bocadillo de tomate de árbol, galleta de queso, espuma de yogurt griego y guayaba. Merengue de guayaba y pétalos flor de clavelina.	35.000
Eclair gel de flor de Jamaica y chia, diplomata de açaí, arándanos con fresas maceradas en hidromiel, polvo de flor de Jamaica y pétalos apple blossom.	35.000
Arroz con leche de coco, merengue de fresa, fresas frescas y salsa inglesa de coco.	35.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

BEBIDAS

BEBIDAS SUAVES

Agua Hatsu Con Gas	10.000
Agua Hatsu Sin Gas	10.000
Agua Pana 250	15.000
Agua Pana 750	24.000
Agua Perrier 350	15.000
Agua Perrier 750	24.000
Agua San Pellegrino 250	16.000
Agua San Pellegrino 750	24.000
Coca Cola 10 onz	13.000
Coca Cola Zero 10 onz	12.000
Gatorade	15.000
Ginger 10 onz	13.000
Ginger Beer	21.000
Hatsu	12.000
Mediterranea	21.000
Red Bull	15.000
Red Bull Free	15.000
Tonica 300	11.000
Breña 10 onz	11.000
Indian	21.000

BEBIDAS CALIENTES

Americano	7.000
Capuchino	9.000
Capuchino con leche de almendras	11.000
Prensa grande	18.000
Prensa pequeña	15.000
Expreso	7.000
Chocolate	7.000
Late	9.000
Milo	9.000
Aromática	8.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

MOCTELS & CÓCTELES

Soda de Lychees	18.000
Soda de especias	18.000
Soda flor de jamaica	18.000
Soda de lulo y cardamomo	18.000
Mojito	38.000
Carajillo	40.000
Dry martini	45.000
Old fashioned	55.000
Penicline	55.000
French 75	43.000
Gin basil smash	38.000
Mimosa	55.000
Makha martini	38.000
Moscow mule	45.000
Negroni	43.000
Margarita	43.000
Gin Tonics Beefeater london	55.000
Gin Tonics Bulldog	65.000
Gin Tonics Tanqueray Ten	68.000
Gin Tonics Tanqueray	55.000
Gin Tonics London #1	68.000
Gin Tonics Mom	65.000
Gin Tonics Mare	73.000
Gin Tonics Hendriks	55.000
Gin Tonics Beefeater Pink	53.000
Gin Tonics Beefeater 24	58.000
Gin Tonics Monkey	75.000

CERVEZAS

Club Colombia Roja	11.000
Club Colombia Rubia	11.000
Torre alta	25.000
Corona	16.000
Stella	16.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

LICORES

	Trago	Botella
Aguardiente Azul	15.000	120.000
Aguardiente Mil demonios	35.000	300.000
Aguardiente Rojo	13.000	118.000
Hennessy Vsoop	68.000	620.000
Campari	35.000	
Cointerau	42.000	
Dubonet	25.000	
Cinzano extra dry	18.000	
Cinzano rosso	15.000	
Amaretto Disanoro	33.000	
Aperol	22.000	
Baileys	28.000	220.000
Licor 43	35.000	300.000

GIN

Beefeater	34.000	310.000
Beefeater 24	48.000	450.000
Beefeater Pink	38.000	350.000
Bulldog	40.000	380.000
Gordons		170.000
Hendriks	45.000	430.000
London #1	50.000	480.000
Mom	48.000	450.000
Monkey 47	66.000	520.000
Tanqueray	35.000	330.000
Tanqueray Ten	55.000	550.000

VODKA

sky	26.000	240.000
Absolut	26.000	240.000
Grey Goose	47.000	440.000
Ketel One	45.000	400.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

TEQUILA

	Trago	Botella
Cazadores reposado	30.000	280.000
Don Julio 70	78.000	760.000
Don Julio Añejo	55.000	600.000
Don Julio Blanco	50.000	480.000
Don Julio Reposado	46.000	530.000
1800 silver	46.000	440.000
1800 añejo	60.000	580.000
1800 reposado	58.000	550.000
Olmecca blanco	22.000	
Patron Añejo	60.000	600.000
Patron Reposado	58.000	550.000

MEZCAL

400 Conejos	52.000	490.000
Amores	58.000	550.000
Union	48.000	450.000
Verde	48.000	450.000

RON

Bacardi añejo	22.000	150.000
Havana Club 3 Años	22.000	160.000
Havana Club 7 Años	30.000	220.000
La Hechicera	50.000	480.000
Parce 12 Años	58.000	550.000
Parce 8 Años	50.000	480.000
Plantation	45.000	400.000
Zacapa 23	68.000	620.000
Zacapa Amber	40.000	350.000
Zacapa Xo	140.000	1350.000

WHISKY

Old Par 12 Años	35.000	320.000
Old Par 18 Años	65.000	630.000
Buchanans 12 Años	38.000	350.000
Buchanans 18 Años	78.000	710.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.

VINOS

	Copa	Botella
Aire de protos	42.000	180.000
Catena malbec		280.000
Angelica zapata		550.000
Chandon extra brut		180.000
Chandon rose		200.000
Decoy chardonnay		480.000
Doña paula los cardos suavignon	38.000	140.000
Cartagena suavignon blanc		210.000
Jp Chenet		150.000
La vendimia rioja		250.000
Riunite Lambrusco Rose		130.000
Mara martin		150.000
Perez cruz		220.000
Cava jaume serra brut		140.000
Protos verdejo		160.000
Vagabundo pinot noir	42.000	155.000
Anna Codorniu Blanc De Blancs Reserva Brut		250.000
Viña Esmeralda		180.000
Amalaya Torrontes		190.000
La Mascota Chardonnay		180.000
Don Melchor Cabernet Sauvignon		1.270.000
Dom Perignon Blanc		3.250.000
Prosecco canella extra dry		190.000
Veuve Clicquot		870.000

Los precios de este menú están expresados en pesos colombianos, incluyen el impuesto al consumo, se sugiere al comensal la propina del 10% del total de su factura el cual será de pago voluntario.