

MAKOKO

“Nuestra intención es hacer comida honesta, trayendo los mejores productos de la tierra a su plato.

Para esto usamos ingredientes tan buenos y frescos que hablan por sí mismos.

Nuestros apasionados chefs están obsesionados con técnicas primordiales y la trazabilidad.

Por esto apoyamos a granjeros locales, usamos productos orgánicos, ganado COSTARRICENSE, pesca local y sostenible, y preparamos nuestros alimentos en nuestra cocina cada día.”

En esencia, para nosotros una gran comida es una experiencia emocional.

Makoko es un restaurante contemporáneo costarricense único, cuya inspiración se basa en las cocinas del mundo, invitándole a un viaje fascinante, llevándole a lugares en los nunca ha estado.

PARA EMPEZAR

BURRATA DE BUFALA \$20

Pan de Campiña, Aguacate,
Grana Padano, Arúgula y Flores

BELLOTERO CORTADO A MANO (100 g) \$55

Jamón Ibérico de Bellota con Pan
y Tomate Aliñado

TARTAR AL CUCHILLO \$16

Magra de Filete de Res,
Aderezo de la Casa y Grana Padano

CARPACCIO \$19

Rib Eye Angus, Vinagreta de Jugo de Carne,
Melba, Aceite de Trufas, Tomate Cherry
Deshidratado, Grana Padano, Arúgula

CEVICHE DE PIPA \$12

Agua de Tomate, Maní, Chile de Árbol,
Jugo de Naranja Agria, Culantro y Mango

ENSALADA DE ESPINACAS \$15

Jamón de Pato, Vinagreta de Nueces
y Aderezo de Miel y Estragón

 Picante  Libre de Gluten  Vegetariano

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%)
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA

CRUDOS

ATÚN 🌱 🌱 **\$14**

Tiradito de Atún, Naranja Agria, Jalapeño, Aguacate, Sal Negra y Rábanos

SALMÓN EN CORAL **\$21**

Carpaccio de Salmón Fresco, Corales de Pan, Masago, Eneldo y Sal Rosa

TARTAR ROJO **\$12**

Corvina o Pesca del Día, Humo de Guanacaste, Piña Grillada, Achiote, Culantro y Lima Agria

SOPAS

TOMATE ROSTIZADO 🌱 **\$16**

Tomates Rostizados, Crema de Aguacate, Natilla, Chips de Maíz

CAZUELA DE MARISCOS 🌱 **\$16**

Caldo de Mariscos, Pulpo, Corvina, Calamar, Camarón, Mantequilla de Jaiba, Crema de Leche, Queso Turrialba, Ayote, Arroz Frito, Ensalada de Algas

A LAS BRASAS

RIB EYE ANGUS (400 g) **\$34**

Incluye 2 guarniciones

MEDALLÓN DE LOMITO (220 g) **\$24**

Incluye 2 guarniciones

PESCA DEL DÍA **\$30**

Incluye 2 guarniciones

GUARNICIONES \$8

Espárragos al Parmesano • Esquites • Puré de Jalapeños • Papas a la Francesa • Espinacas a la Crema • Corazones de Palmito Grillados • Vegetales

DELICIAS DEL CHEF

SHORT RIB BRASEADO  **\$48**

Puré Rústico de Calabaza,
Hongos de Temporada y Curry

PULPO AHUMADO  **\$24**

Pulpo Ahumado con Madero de Guanacaste
y a la Parrilla, Papas con Mantequilla de
Limón Mandarino, Salsa de Miel de Carao,
Vegetales, Vinagreta de la Casa

CAZUELA DE DORADO  **\$19**

Hortalizas Bruleadas y Papitas en Mojo

SALMÓN CARIBE   **\$32**

Reduccion de Mejillones, Coco, Tomillo,
Chile Panameño, Vegetales

MAGRET DE PATO  **\$32**

Tamal de Elote con Espárragos, Manzanas
Asadas en Reducción de Camus y Jamaica

HAMBURGUESA NEGRA **\$16**

Pan Negro, Carne de Res, Mermelada de
Cebolla, Bernesa, Tocino y Queso Fundido

RISOTTO & PASTA

RISOTTO DE CAMARÓN  **\$24**

Fondo de Mariscos, Achiote Criollo, Camarón
Jumbo, Crema de Leche, Queso Parmesano

CAVATELLI CON PULPO GRILLADO **\$30**

Alcaparras, Tomate, Guaro, Crema de Leche,
Eneldo

 Picante  Libre de Gluten  Vegetariano

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%)
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA