

# MAKOKO

## “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

## ENTRADAS


### NUESTROS CAMPOS

**FLOR DE ZUCCHINI**   \$14  
Flor de ayote criollo rellena de muselina de pescado, pure de brócoli, fideos de zucchini y espuma de langosta

**CEVICHE DE PIPA**   \$14  
Zanahoria, coco, rábano, mango y apio en agua de tomate, servido con chips de yuca

**SOPA DE TOMATE**   \$12  
Tomate rostizado a las brasas, aguacate, ají peruano, tomate cherries confitados y crocante de queso Turrialba

**MINI CALABAZA**  \$13  
Mini calabaza rellena de Ratatouille con pesto de algas, crostini de Trufa y bruscheta de parmesano y pesto

**BERENJENA ASADA**   \$13  
Berenjena asada con aceite esencial de Paprika, espuma de puré de papa, salsa Tonkatsu, chips de kale y aceite de perejil

### NUESTRA COSTA

**TARTAR DE OSTRAS SILVESTRES\***   \$22  
Mezclado con alcachofa y mayonesa de estragón, trufa y limón

**OSTRAS**   \$24  
Puré de apio-nabo y consomé de sidra manzana


**CEVICHE DEL ARRECIFE**   \$26  
Erizo de mar, ostión de hacha y piangua servido con leche de tigre a base de limón y apio

**CAUSA DEL GOLFO**   \$14  
Sashimi de pescado sobre puré de papa con ají y salsa de ajo, perejil, limón y cúrcuma

**ENSALADA DE PESCADO**   \$16  
Mix de lechugas, lechuga tempura, rábanos, zanahorias, pascado marinado y aderezo de maracuyá

## PLATOS FUERTES


**PESCA FRESCA**  \$32  
Espinaca salteada con tocineta, vino blanco y capuchino de hongos shiitake

**SOPA BULLABESA**  \$36  
Caldo de pescado con azafrán y licor de anís, servido con langostinos y almejas locales

**PASTA CAVATELLI** \$29  
A la crema y salteada con pulpo, alcaparras, eneldo, tomate y aceite de trufa

**ROLLOS DE ATÚN**   \$24  
Rollos de atún crudo rellenos de crema de aguacate, salsa ponzu casera y mochis de papa


**LANGOSTA\***  \$60  
Cocida en ahumador, gratín de puerro y salsa de toronja picante

**FARRO**  \$30  
Farro, pesca fresca a la sartén, manzana verde, pepino, hinojo, sidra de manzana y tomates deshidratados

**SHORT RIB BRASEADO** \$30  
Con Aligot de papa, hojas de kale y reducción de sus jugos

**HAMBURGUESA NEGRA** \$21  
Torta de carne angus hecha en casa, pan negro, cebolla caramelizada, encurtido de pepinos, tomate fresco, tocineta, salsa holandesa y papas trufadas

**VACÍO 300G**  \$45  
Tartaleta de patatas y reducción de sus jugos

**CORDERO**  \$44  
Chuletas de cordero con puré de apio-nabo, aceite de kale, tomates confitados y alligot

**CONFIT DE PATO**  \$40  
Pato curado con cítricos, servido con zanahorias, rábanos, espárragos y reducción de naranja

**PORK BELLY**  \$33  
Cerdo horneado a baja temperatura, nabo avinagrado, papas al azafrán y gravy con mostaza y vino

 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