



Me encanta cuando vienes,
porque la casa se llena de risas, de brindis y
de historias que se entrelazan en la mesa,
porque cierras los ojos y dejas que el sabor te sorprenda.

¡Aquí, cocinamos con el alma!

Para Comenzar

Ensalada Matilde \$290

Mix de lechugas, y queso fresco, nuez caramelizada, reducción de jamaica con mezcal [160GR]

Porktelas \$315

Tetelas oaxaqueñas de maíz azul, coronadas con ceviche de porkbelly, salsa molcajetada [180GR]

Tacos de Birria de Lengua [3] \$295

Salsa de cacahuete y chile de árbol, consomé y limón tatemado [150GR]

Especialidades

Vegetales Grill

\$315

Filete de portobello al grill, acompañado con vegetales y chimichurri de hoja santa [220GR]

Pollito de Campo

\$355

Pechuga rellena de tomate deshidratado y espinacas, acompañado de puré de papa y salsa de elote de trufa [220GR]

Filete Kahlo

\$375

Pesca del día en mole rosa, risotto al vino blanco y vegetales baby [220GR]

Zarandeado

\$417

Pesca del día marinada en adobo hecho en casa, tacos de frijol y vegetales [220GR]

Risotto Poblano

\$375

Risotto de chile poblano, elote amarillo, queso provolone, camarón y aceite de hoja santa [210GR]

Bocadito del Mar

\$417

Po'boy de camarón cremoso, pimientos, champiñones, cebolla, guacamole y chimichurri de hoja santa [200GR]

Chile Relleno

\$375

Camarones, queso Oaxaca, salsa de chile morita, crema ácida y vegetales [210GR]

Pulpo en Mole

\$429

En mole poblano, puré de plátano macho con miel de agave y vegetales [220GR]

Hamburguesa Xolo

\$389

Hamburguesa de res, cebolla caramelizada al vino tinto, queso gorgonzola, aderezo de huitlacoche y ponche con papas a la francesa [200GR]

Rib Braseado

\$610

Cocinado por 3 horas al vino tinto, puré de papa, vegetales baby y salsa de cacao [270GR]

Para Compartir

Ceviche de Hongos \$319

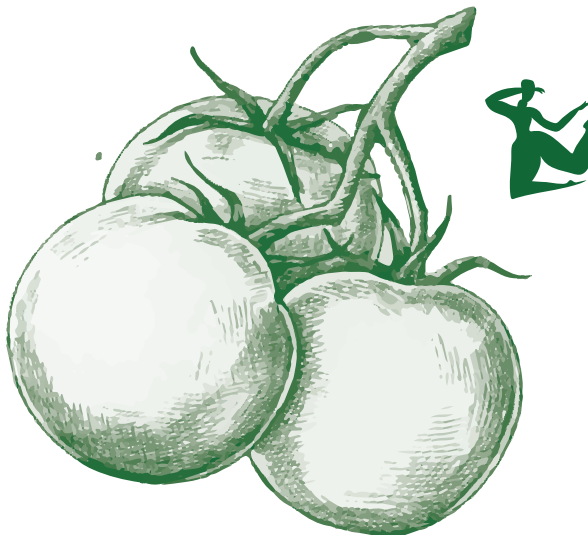
El favorito. Portobello, baby bella, salsa ponzu y soja [210GR]

Empanadas de Camarón \$315

Rellenas de huitlacoche, elote y queso oaxaca, montadas sobre un esquite [160GR]

Varitas al Grill \$327

Pesca del día marinada con aceite de chiles, relish de piña y jengibre [160GR]



Un viaje a través de los sabores

EL SABOR DE MÉXICO EN TU PLATO

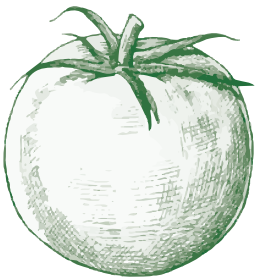
Siempre he querido que viajes a través de los sabores.
Pero, ¿cómo lograrlo sin que te muevas de la mesa?



Y entendí que la respuesta está en los ingredientes que nos da nuestra tierra, en las recetas que han pasado de generación en generación, en la riqueza de cada rincón de México.



Descubrí que, utilizando ingredientes locales y frescos



Respetando los tiempos de cosecha



Y explorando los sabores únicos de cada región...

podría llevarte a recorrer cada rincón

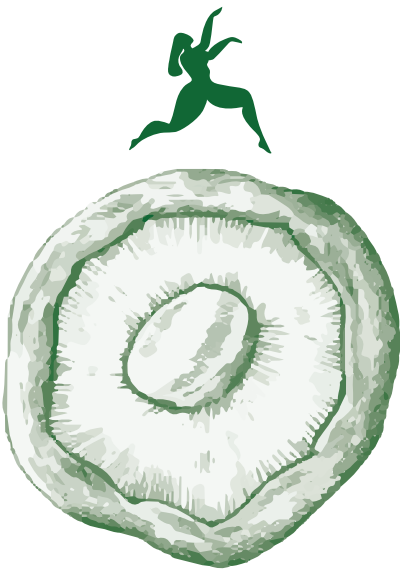
Así nació Makal

Una casa para todos. Un espacio donde puedes sentarte, sentirte cómodo, disfrutar sin pretensiones.

Porque aquí lo único que importa es el amor por la comida, por la tradición y por el placer de compartir.

Bienvenido a la mesa

Bienvenido a este viaje



¡Gracias por ser parte de mi historia!





Postres

¡Qué Plátano! ----- \$295

Pan de plátano, mantequilla de frangelico, plátano bruleado y helado de caramelo salado [100GR]

Dulce Vegano ----- \$265

Panna cotta de mango, mousse de coco-jengibre y coco tostado [170GR]

Maízimo ----- \$215

Pan de elote, helado de vainilla hecho en casa, crumble de almendra y polvos de maíz [170GR]

Volcán de mole ----- \$220

Volcán de mole, helado de tortilla y crumble de cebolla caramelizada [170GR]

Digestivos

Licor 43 \$119

Licor español elaborado con 43 ingredientes naturales con notas a vainilla, cítricos y frutas maduras

Frangelico \$119

Licor italiano de avellanas tostadas, vainilla, chocolate y especias

Kahlua \$119

Licor de café mexicano elaborado a base de roña azúcar y extractos naturales de vainilla

Baileys \$119

Licor de crema irlandés a base de whisky con textura cremosa y suave y notas a vainilla y chocolate

St-Germain \$149

Licor francés elaborado con flores de saúco, con notas de durazno, pera y toronja

Grand Marnier \$149

Licor francés elaborado a base de Cognac y naranja amarga, con notas de vainilla, avellana y caramelo

Sambuca Negro \$125

Licor italiano a base de anís y hierbas aromáticas con notas de anís y moras

Sambuca Blanco \$119

Licor italiano a base de anís, regaliz y flores de saúco con ligeras notas de hinojo

Agavero \$119

Licor mexicano que combina una mezcla de tequilas reposado y añejo con flor de Damiana con textura cremosa y suave

Amaretto \$119

Licor italiano dulce y afrutado con notas de almendras y hueso de durazno

Damiana \$125

Licor mexicano a base de flor de Damiana, con un sabor dulce y herbal y propiedades afrodisíacas

Cócteles

El Cocoloco \$200

A tropical escape in a glass. Gin infused with coconut and vanilla, coconut water, and a creamy touch that takes you straight to the islands [150ML]

SWEET SPICES / REFRESHING / CREAMY

Carlota \$190

Named after a princess (but not the one you're thinking of) Blanco Tequila, watermelon, cranberry, lavender and mint [150ML]

REFRESHING / FLORAL / ACID

Guayabilla \$200

Our tropical twist on the classic White Lady Gin Bombay with chamomile, house raicilla, guava and banana syrup [140ML]

TROPICAL / FRUITY / BOTANICAL

Sin Vergüenza \$200

A rebellious and natural potion with Montelobos Mezcal, soursop, grapefruit, and lavender [170ML]

FLORAL / CREAMY / TROPICAL

¡Sí se puede! \$190

Greygoose Vodka with carrot juice, orange, damiana liqueur and celery bitter [170ML]

HERBAL / FLORAL / PLANT-BASED

Quetzalito \$180

The green juice you were craving. Gin Bombay with cucumber coconut water, celery and basil [150ML]

ACID / REFRESHING / HERBAL

Del mango al tango \$200

An explosive party of flavors: Mezcal, mango, ginger and cayenne [150ML]

TROPICAL / CITRUSY / LIGHTLY SPICY

Viva Barra \$200

An exotic mix: Greygoose Vodka with cardamom, cilantro, lemon and seed syrup [155ML]

SPICED / CITRUSY / REFRESHING



TUBA MAKAL \$180

The house favorite. Charanda (Mexican Rum), house-made tuba, pineapple, apple and nuts [130ML]

CREAMY / SWEET / REFRESHING

Living la Vida Loca \$190

Gin Bombay with blue flowers, palo santo, lavender and orange blossom tea [150ML]

FLORAL / REFRESHING / SPICED

Temazcal pa' tomar \$180

Sotol, beet, and cranberry, smoked with rosemary. Bold and sweet [160ML]

FRUITY / SWEET / SMOKY

La Limonesa \$190

Raicilla, lemongrass, kombucha and lemon [140ML]

REFRESHING / CITRUSY / HERBAL

Entre Valles y Volcanes \$200

Rooted in tradition. Tequila Don Julio Blanco, vermouth, hibiscus, raspberry and a splash of Yoli from the Sierra [140ML]

REFRESHING / CITRUSY / HERBAL

Mocktails \$95

Soda | 335 ml _____ \$60

Seasonal Beer | 335 ml _____ \$110



Experiencia Makal

\$1249 mxn

Maridaje con Vino | \$849 mxn • Maridaje con Cócteles | \$649 mxn

I

Porktela

Tétela oaxaqueña de maíz azul coronada con ceviche de pork belly y salsa molcajetead

II

Varita al Grill

Pesca del día marinada con aceite de chiles, relish de piña y jengibre

III

Empanada de Camarón

Rellena de huitlacoche, elote y queso Oaxaca, montada sobre un esquite

IV

Taco de Birria de Lengua

Salsa de cacahuete y chile de árbol, consomé y limón tatemado

V

Bocadito del mar

Po'boy de Camarón cremoso, pimientos, champiñon, cebolla, con chimichurri de hoja santa y guacamole

VI

¡Qué plátano!

Pan de plátano, mantequilla de frangelico, plátano bruleado y helado de caramelo salado

VII

Maízimo

Pan de elote, helado de vainilla hecho en casa, crumble de almendra y polvos de maíz

Un viaje por los sabores que nos definen. Siete tiempos, cada uno con su historia.
Déjate llevar — estás en casa