

MA

KAO

COCINA Y MESA FRANCA

ENSALADAS

ENTRADAS

TRILOGÍA DE CEVICHE \$28.000

Trilogía de ceviche de pescado (maracuyá, coco, naranja) acompañado con maíz tostado, criolla y patacón.

TARTARE DE PESCADO \$28.000

Tartare de pescado en mayonesa de ajo ahumado, alcaparra baby, rábano encurtido y cilantro, acompañado de chips de yuca.

CAUSA \$30.000

causa con tinta de calamar, langostinos al ajo, tomate cherry y aguacate, bañado con chimichurri de la casa.

GREEN SANDWICH \$22.000

Pan árabe en salsa de vino tinto y especias, berenjena parrillada, rábano encurtido y tofu apanado

FUERTES

PESCA FRITA \$35.000

Pescado del día frito acompañado de arroz coco, ensalada fresca de la casa y patacón. (El valor puede variar dependiendo del peso)

PESCA THAI \$40.000

Filete de pesca del día en salsa asiática, papa frita rustica, polvo de albahaca y tomate secos.

CEVICHE CLÁSICO \$35.000

1)Ceviche de pescado en leche de tigre clásica, ensalada criolla, aguacate, maíz tostado y chips de plátano verde.

MA

KAO

COCCINAY MESA
FRANCA

LANGOSTINOS \$45.000

Langostinos en salsa de ajo, cilantro y ralladura de naranja sobre puré de yuca con queso costeño y tomate cherry parrillada.

PARRILLADA DE MAR \$50.000

Picada de mar para 2 (pescado apanado, langostinos y calamar parrilladas acompañado de papa casco, guacamole y ají casero

T. BONE \$50.000

T. bone a la parrilla con chimichurri de la casa acompañado de papa casco al romero, mayonesa de ajo y piña parrillada.

TOMAHAWCK \$55.000

Tomahawk ahumado en hojas de plátano acompañado de papa casco con romero y tomate completo en aceite de oliva y vinagre balsámico.

COSTILLA DE CERDO \$45.000

Costilla de cerdo ahumada con BBQ de sandía acompañado de papa casco al romero y ensalada fresca.

POLLO AHUMADO \$38.000

Pierna pernil ahumada en salsa de panela y jengibre, vegetales salteados (con soya) y puré de papa criolla.

PASTA CARBONARA \$30.000

Pasta carbonara clásica, pan rustico para acompañar y queso parmesano.

ATARRAYA \$35.000

Pasta en tinta de calamar con camarones, tomate, albahaca fresca acompañada de queso parmesano y pan rustico

MA

KAO

COCINA Y MESA
FRANCA

CURRY POT

\$25.000

1) Vegetales al curry acompañado de arroz blanco y almendras acompañado con pan árabe

HAMBURGUESA MAKAO \$38.000

1) Hamburguesa de la casa con salsa de pimentón ahumada, mayo de ajo ahumado, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate parrillada y chips de papa, acompañado con papa casco.

POSTRES

MOUSSE

\$15.000

Mousse de maracuyá en cama de brownie, salsa de coco y caramelo en tejas

GRANITA

\$12.000

Granita de naranja con salsa de café y coco caramelizado.

PALETA

\$15.000

Paleta de frutos rojos con miel bañada en salsa de chocolate.