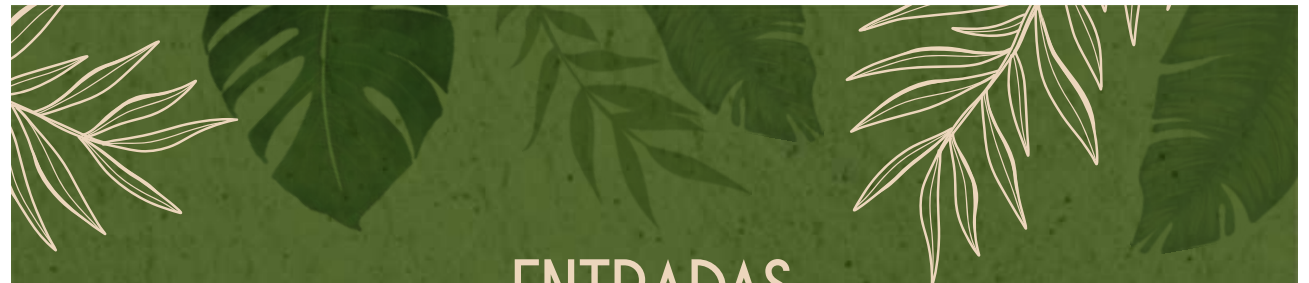


MA
KAO



ENTRADAS

Tartare Makao

36.000

Delicado tartare de pescado fresco en mayonesa de ajo ahumado y cilantro, acompañado de crujientes chips de plátano.

Tiradito Brisa Tropical

32.000

Finas láminas de pescado fresco bañadas en una delicada salsa de fresa, maracuyá y limón, realizadas con un sutil toque de pimienta. Una entrada ligera, fresca y llena de sabores tropicales.

Berenjena Boronia

26.000

Berenjena ahumada rellena de plátano amarillo caramelizado, hogao criollo y hierbas de azotea.

Pataconada Costeña

37.000

Seis canastas de patacón crocante servidas con nuestro hogao casero y queso costeño.

Hummus del Caribe

32.000

Cremoso hummus de garbanzos con toques de ajo y limón, acompañado de pan árabe.

Nachos

30.000

Nachos de maíz crujientes servidos con guacamole cremoso, pico de gallo y suero.



PESCADOS Y MARISCOS

Causa Acevichada Makao 60.000

Fusión de la causa peruana con el clásico ceviche, combinando la suavidad de la papa con la frescura del pescado en leche de tigre y un toque cítrico inolvidable.

Pesca del Día Makao Precio según peso

Pescado del día preparado frito o al horno, acompañado de arroz con coco, ensalada fresca y patacón crocante.

Róbalo Thai - Tropical 60.000

Filete de róbalo con vegetales salteados en salsa de soya, tamarindo, jengibre y cilantro, servido con patacones dorados.

Ceviche Clásico 58.000

Frescos trozos de róbalo o camarón en leche de tigre clásica, con aguacate cremoso y patacones crocantes.

Opción mixta por \$10.000 adicionales.

Camarones al Ajillo 60.000

Camarones frescos salteados en nuestra cremosa mayonesa de ajo casera, servidos con arroz con coco, patacones dorados y ensalada fresca.

Cazuela Ola de Mariscos 70.000

Generosa selección de mariscos frescos cocinados lentamente en una cremosa salsa de leche de coco con especias del Caribe. Acompañada de arroz con coco y patacón crocante, es una invitación a disfrutar los sabores auténticos del Caribe colombiano.

Langostinos & Langosta (Según temporada)

Preparaciones especiales según la pesca del día. Consulta con nuestro equipo.



CARNES Y POLLOS

Pollo a la Parrilla

48.000

Pechuga de pollo asada a la perfección, acompañada de papas a la francesa y ensalada fresca.

Pollito en Salsa de Corozo

60.000

Jugoso medio pollo al horno, bañado en salsa de corozo, acompañado de puré de papas cremoso y vegetales salteados con un toque de soya.

Lomo Fino en Salsa de Vino Tinto con Champiñones

70.000

Medallón de lomo fino de 300 g, sellado a la perfección y bañado en una cremosa salsa de champiñones al vino tinto.

Acompañado de un suave puré de papa artesanal y ensalada fresca, preparado al término de su preferencia.

T-Bone Makao

85.000

Corte T-Bone de 500 g a la parrilla, servido con chimichurri de la casa, papas criollas salteadas, piña a la brasa y mayonesa de ajo.

PASTAS

Espagueti Pomodoro

42.000

Espagueti en salsa de tomate casera con ajo y cebolla, acompañado de pan rústico y queso parmesano.

Adición de pollo o camarón: \$10.000





Espagueti al Pesto Fresco

49.000

Pasta al dente bañada en una cremosa salsa de albahaca, almendras y parmesano, acompañada de pan rústico, nueces y tomates frescos.
Adición de pollo o camarón: \$10.000

Pasta Carbonara

55.000

Pasta carbonara con crema de leche, tocineta crocante y queso parmesano, acompañada de pan rústico.

Pasta Marinera Makao

65.000

Espagueti con mariscos salteados al ajillo en salsa fumet con cilantro y pan rústico.

ARROCES & WOKS

Tesoro del Pacífico

70.000

Arroz salteado con mariscos frescos, pimentón rojo y verde, cebolla morada y un delicado fumet. Acompañado de ensalada fresca.

Wok del Fuego Oriental

50.000

Arroz salteado al wok con vegetales frescos y un toque de soya, acompañado de patacones crocantes. Sabor intenso con alma oriental y ritmo caribeño. Agrega pollo: \$10.000

Perlas del Caribe

60.000

Camarones salteados con pimientos y arroz al estilo Makao, infusionados con un delicado toque ahumado. Acompañados de chips de plátano y ensalada fresca.





HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

Hamburguesa Makao

52.000

Hamburguesa con salsa de pimentón y mayonesa de ajo, tocineta crocante, queso fundido y cebolla caramelizada. Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa de Atún Salvaje

65.000

Hamburguesa de atún fresco sellado con rábano, cebolla roja, cilantro y salsa especial de la casa. Acompañada de papas rústicas.

Hamburguesa Róbalo Imperial

60.000

Filete de róbalo servido en pan de la casa con lechuga fresca, tomate, finas láminas de rábano y nuestra salsa especial.

Club Sándwich

48.000

Triple sándwich dorado a la plancha con pechuga de pollo jugosa, tocineta crocante, queso fundido, huevo, lechuga fresca, tomate y mayonesa de la casa. Acompañado de papas a la francesa.



ENSALADAS Y VEGETARIANOS

Ensalada Makao

40.000

Mezcla fresca de lechuga, tomate, cebolla encurtida, aguacate y fruta del día, servida con vinagreta de la casa.

Agrega pollo: \$10.000

Curry de Verduras

44.000

Colorido salteado de vegetales frescos en una cremosa leche de coco con curry amarillo, lleno de aromas y sabor.

Agrega pollo o camarones: \$10.000

POSTRES

Brownie Makao con helado

25.000

Cheesecake de Temporada

27.000

Postre del Día

Pregunta a nuestro equipo por la creación dulce del día.

¡Siempre hay una sorpresa esperándote!

Todos los precios están expresados en pesos colombianos (COP)

Una propina voluntaria del 10% será sugerida al momento de presentar la cuenta.

Esperamos que disfrute de su experiencia gastronómica en Makao.



MAKAO PALOMINO

Frente al mar. Bajo las palmeras. Con sabor Caribe.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua en botella	\$6.000
Agua con gas	\$6.000
Gaseosas (Coca-Cola, Sprite, Quatro)	\$8.000
Soda	\$10.000
Tónica	\$10.000
Ginger Ale	\$10.000
Coco fresco	\$12.000

SODAS FRUTALES ARTESANALES \$20.000

Frutas frescas y hierbas naturales.
Ligeras, refrescantes y perfectas para el clima de Palomino.

- Limón & hierbabuena
- Maracuyá & jengibre
- Mango & hierbabuena
- Frutos rojos
- Frutos amarillos

LIMONADAS

Limonada Natural	\$14.000
Limonada de Coco	\$18.000
Limonada de Hierbabuena	\$18.000
Limonada Cerezada	\$18.000

JUGOS NATURALES

En agua	\$14.000
En leche	\$18.000

Sabores: Sandía, mora, mango, guanábana,
lulo, maracuyá, corozo, tamarindo, piña)

JUGOS MIXTOS / \$18.000

- Piña + Mango
- Sandía + Limón
- Corozo + Mora
- Maracuyá + Lulo
- Mango + Coco
- Sandía + Corozo

BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

Club Colombia	\$10.000
Águila	\$10.000
Águila Light	\$10.000
Costeñita	\$10.000
Coronita	\$10.000
Corona	\$15.000
Cervezas Artesanales	\$15.000

SHOTS CORTOS CON CARÁCTER

Vodka Shot	\$20.000
Ron Shot	\$20.000
Shot Flor de Caña	\$29.000
Guaro Shot (Aguardiente)	\$15.000
Tequila José Cuervo	\$24.000
Tequila 1800®	\$35.000
Old Parr®	\$30.000
Glenmorangie (Single Malt)	\$35.000

VINOS & BEBIDAS
PARA COMPARTIR

Tinto de Verano	\$30.000
Sangría Makao (Copa)	\$35.000
Copa de vino tinto o blanco	\$28.000

VINOS BLANCOS (Botella)

La Huerta Sauvignon Blanc (Chile)	\$109.000
Santa Carolina Sauv. Blanc (Chile)	\$129.000
Rouquet's Chardonnay (Francia)	\$159.000
Verdejo Ramón Bilbao (España)	\$189.000

VINOS TINTOS (Botella)

Sierra del Mugrón (Colombia)	\$119.000
Finca Las Moras Malbec (Argentina)	\$149.000
Rouquet's Cabernet Sauvignon (Francia)	\$159.000
Ramón Bilbao Rioja (España)	\$189.000

VINOS ROSADOS (Botella)

Rouquet's Cinsault Rosado (Francia)	\$149.000
Las Moras Syrah (Argentyina)	\$149.000

HAPPY HOUR
MAKAO

Todos los días de 5:00 p.m. a 8:00 p.m.
Cócteles del Caribe — 2 x \$50.000
Cócteles del Capitán — 2 x \$60.000

CÓCTELES DEL CARIBE

Refrescantes, clásicos y perfectos para el calor del trópico.
Incluidos en Happy Hour: 2 x \$50.000

Makao Tropical	\$32.000
Ginebra, maracuyá, limón y notas de durazno. Suave, diferente y tropical.	
Mojito	\$32.000
Ron, hierbabuena, limón y soda. También disponible con maracuyá, mango o fruta del día.	
Cuba Libre	\$30.000
Ron oscuro, Coca-Cola y un toque de limón.	
Caipirinha	\$34.000
Cachaça, limón y azúcar.	
Caipiroska	\$32.000
Vodka, limón y azúcar.	
Daiquiri	\$32.000
Ron, limón y azúcar. Pregunta por nuestras frutas disponibles.	
Gin & Tonic	\$32.000
Ginebra, tónica y limón. Puedes elegir entre frutos verdes o amarillos.	
Sex on the Beach	\$34.000
Vodka, durazno, naranja y granadina.	

CÓCTELES DEL CAPITÁN

Premium, potentes o con el sello especial Makao.
Incluidos en Happy Hour: 2 x \$60.000

Bocatto Frutal Makao	\$35.000
Vodka, fresa, piña, limón y notas de corozo. Único y refrescante.	
Makao Mule	\$37.000
Ginebra, jengibre natural, limón y soda. Un giro caribeño al clásico Mule.	
Margarita José Cuervo	\$39.000
Tequila José Cuervo, limón y triple sec.	
Tequila Sunrise	\$39.000
Tequila José Cuervo, jugo de naranja y granadina.	
Coco Loco	\$42.000
Ron, vodka, tequila José Cuervo, aguardiente, leche condensada, agua de coco, crema de coco y cítricos. (Servido dentro de un coco natural)	
Piña Colada	\$38.000
Ron, piña natural, leche condensada y crema de coco.	
Moscow Mule	\$37.000
Vodka, limón y ginger ale o soda con jengibre.	
Mai Tai Tropical	\$38.000
Ron blanco y oscuro, jugo de piña y limón.	
Espresso Martini Makao	\$38.000
Vodka, café de la Sierra, licor dulce y un toque cremoso de coco al estilo Makao.	
Tom Collins	\$38.000
Ginebra, limón, azúcar y soda.	
Bloody Mary	\$38.000
Vodka, jugo de tomate, limón y especias.	