



MENÚ



INGREDIENTES QUE CUENTAN
HISTORIAS, TRANSFORMADOS EN
POESÍA GASTRONÓMICA.

LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

@LAMAKHARESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ RECOMENDABLE PARA (1) UNA PERSONA.

CON MARIDAJE	SIN MARIDAJE
\$420.000	\$330.000



CROCANTE DE MAÍZ

Atún Fresco, Emulsión de Orellanas, Polvo de Cebolla Cambray, Oxalis.
Maridaje: Basil Smash.

CEVICHE DE SANDÍA

Sandía, Mostaza Encurtida, Leche de Tigre de Chontaduro.
Maridaje: Doña Dominga, Chardonnay.

ORELLANAS

Cake de Choclo, Güatila Encurtida, Espuma de Yogur y Polvo de Humo.
Maridaje: Doña Dominga Sauvignon Blanc.

PESCA DEL DÍA

Encocado de Langostinos, Mèniere de Limón Mandarino, Queso de Hoja y Albahaca Morada.
Maridaje: Tom Collins.

PORKBELLY

Barriguero de Cerdo en Tres Cocciones, Puré de Zanahoria y Anís, Remolachas Encurtidas.
Maridaje: Cool Coast, Pinot Noir 2022 Chile.

CORDERO

Capelletis de Pierna Estofada, Espuma de Yogur de Cabra y Queso Paipa, Polvo de Tomate.
Maridaje: Doña Dominga, Carmenere.

FLAN DE COCO & CAFÉ

Café, Viche Canao y Naranja Agria.
Maridaje: Carajillo.

@LMAKHRESTAURANTE



PLATOS



CADA BOCADO ES UN RELATO,
CADA PLATO UNA OBRA
SENSORIAL.

LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

@LAMAKHARESTAURANTE

STRACCIATELLA DE BÚFALA

ARVEJAS - HINOJO - POLEO



Textura y frescura de Planeta Rica. Stracciatella cremosa de búfala acompañada de arvejas ahumadas al ajo, un delicado mousse de hinojo y naranja, y tomates San Marzano confitados. Se finaliza con aceite de poleo y pan artesanal de hierbas para un inicio aromático y equilibrado.

\$55.000

CROCANTE DE MAÍZ

AREPA - ORELLANAS - ACEDERA



Un tributo a los maíces criollos. Arepa de granos nativos de los Montes de María que sirve de base para un tartar de atún fresco de Bahía Solano. Realzado con una emulsión de orellanas, pasta de acedera y el toque mineral de las escamas de sal de La Guajira.

\$45.000

PULPO

ALMOJÁBANA - HIERBAS DE AZOTEA - PUERRO



Fusión de mar y tradición. Pulpo confitado, napado con un chimichurri de hierbas de azotea. Se sirve sobre un sedoso puré de maíces y un innovador ajo blanco de almojábana vieja, creando un contraste de sabores profundamente reconfortante.

\$135.000

CEVICHE DE PESCA BLANCA

CHONTADURO - SANDÍA - LIMÓN MANDARINO



El Pacífico en un bocado. Pesca blanca fresca marinada en leche de tigre de chontaduro y emulsión de limón mandarina. El plato juega con texturas de sandía encurtida, alcaparrones fritos y chips de guineo crujientes.

\$50.000

ORELLANAS

MAÍZ - CABRA - GUATILA



Resalta la versatilidad de las orellanas, acompañadas por la textura rústica de un cake de maíz y el perfil refrescante de la guatila encurtida, complementado con una espuma de yogur y un toque de polvo de humo.

\$58.000

PESCA DEL DÍA

LANGOSTINOS - LIMÓN MANDARINO - ALBAHACA MORADA



Pesca blanca y fresca del Pacífico, acompañada de pasta rigatoni artesanal y un encocado de langostinos de Tumaco. Seguido de un elegante meunière de limón mandarina, complementada con la frescura del quesito local, la profundidad del polvo de hongos y el aroma vibrante de la albahaca morada.

\$112.900

ARROZ MELOSO

MARISCOS - COCO - HIBISCUS



Arroz negro cremoso que integra langostinos del Pacífico, camarones y calamar del Caribe. Coronado con una aireada espuma de encocado y polvo de hibiscus de los Montes de María, que aporta una sutil nota floral y ácida.

\$95.000

POLLO

PIPIÁN - BOK CHOI - CHIMICHURRI



Pechuga de pollo criollo de origen local, servida sobre una aterciopelada crema de pipián de Popayán elaborada a base de maní y papa criolla. El plato se equilibra con un bok choy rostizado al chimichurri de hierbas a la parrilla y un glaseado de pollo que intensifica cada nota de sabor.

\$58.000

PORKBELLY

ANÍS - REMOLACHA - HUACATAY



Barrigüero de cerdo preparado minuciosamente en tres tiempos para lograr una textura crocante y jugosa. Acompañado de un puré de zanahoria y anís, remolachas encurtidas en vinagre de la casa y un glasé profundo de ajo negro y huacatay.

\$68.000

ARROZ Y RES

YEMA - MORRILLO



Un arroz frito acompañado de morrillo de res estofado lentamente hasta alcanzar su máxima jugosidad. Chalaca refrescante y una yema de huevo curada en soya que aporta una cremosidad untuosa y profunda, finalizado con el toque aromático de la cebolla de verdeo.

\$62.000

RIB EYE AL GRILL

TRUFA - PARMESANO - RES



Corte de res premium Certified Angus Beef seleccionado y preparado al grill para resaltar su jugosidad natural. Se acompaña de papas a la francesa infusionadas con el aroma inconfundible de la trufa y una lluvia de queso parmesano.

\$275.000

CORDERO

YOGUR



Pasta artesanal rellena de cordero estofado, bañada en un glasé de sus propios huesos. Se equilibra con una espuma ligera de yogur y queso Paipa, finalizado con la intensidad del polvo de tomate San Marzano.

\$75.000



POSTRES



CADA POSTRE ES UNA NARRACIÓN
DULCE, DONDE LOS SABORES SE
ENTRELAZAN COMO VERSOS.

LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

@LAMAKHARESTAURANTE

TORTA DE CHOCOLATE & SAL DE CERDO

REMOLACHA - CERDO - ROCOTO



Una intensa torta de cacao al 70% sin harinas, cuya profundidad se realza con cristales de sal de cerdo y la frescura de un helado de vainilla artesanal.

\$35.000

FLAN DE COCO & CAFÉ

CAFÉ - COCO - GIRASOL



Cremoso flan de coco acompañado de un garrapiñado crujiente de girasol, toffee de café y una equilibrada crema de naranja agria.

\$35.000

SINFONÍA DE FRUTOS ROJOS & MANTEQUILLA AVELLANADA

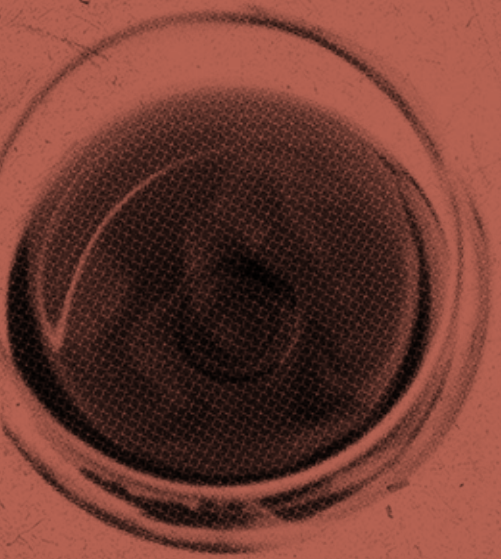
FRAMBUESA - ARÁNDANOS - VAINILLA



Tartaleta artesanal colmada de frutos rojos frescos, que contrastan con la textura crujiente de un crumble de mantequilla avellanada. Se acompaña con un delicado helado de vainilla. Un postre con notas tostadas y cremosas.

\$35.000

LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y NO ESTÁ INCLUIDA EN EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS. SE SUGIERE UN 10% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LA CUENTA. TODOS LOS PRECIOS TIENEN INCLUIDOS LOS IMPUESTOS.



BEBIDAS



EN CADA SORBO, UNA
HISTORIA; EN CADA AROMA,
UN VERSO.

LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

@LAMAKHARESTAURANTE

COCTELES DE AUTOR

ESFUMADO

\$38.000

RON AÑEJO, FRANGELICO, ALMÍBAR DE TAMARINDO
Y CÁSCARA DE NARANJA, ZUMO DE LIMÓN Y CLARIFICADO.

SILENCIO

\$38.000

ABSOLUT VODKA BAÑADO EN ACEITE DE COCO, ALMÍBAR DE
TOMILLO, ZUMO DE LIMÓN MANDARINO, TOP SODA.

SABROSO

\$45.000

REDUCCIÓN DE VINO TINTO CON FRUTOS ROJOS, ZUMO
DE LIMÓN MANDARINO, ALMÍBAR DE HIERBABUENA,
ABSOLUT VODKA, TÓNICA.

NIEBLA

\$60.000

MEZCAL OJO DE TIGRE DE ALTA CALIDAD UTILIZANDO AGAVE
ESPADÍN DE 8 AÑOS, ALMÍBAR DE POLEO, LIMÓN
MANDARINO.

REVELACIÓN RUBÍ

\$45.000

BOURBON CON NOTAS DE CENTENO, ALMÍBAR DE
COROZO, EXTRACTO DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN.

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$ 48.000
BOULEVARDIER	\$ 56.000
DAIQUIRI	\$ 40.000
DRY MARTINI	\$ 45.000
JUNGLE BIRD	\$ 40.000
MARGARITA	\$ 45.000
MOJITO	\$ 45.000
MOSCOW MULE	\$ 45.000
NEGRONI	\$ 45.000
NEGRONI SBAGLIATO	\$ 45.000
OLD FASHIONED	\$ 50.000
PALOMA	\$ 50.000
PENICILIN	\$ 60.000
MEZCALITA	\$ 61.000

CERVEZAS

CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$ 14.000
CERVEZA CORONA EXTRA	\$ 15.000
CERVEZA LIEFMANS 330 ML	\$ 35.000
CERVEZA ESTRELLA GALICIA 330	\$ 29.000

VODKA

ABSOLUT REGULAR 700 ML BOTELLA	\$ 302.000
ABSOLUT REGULAR TRAGO	\$ 19.000
GREY GOOSE 700 ML BOTELLA	\$ 693.000
GREY GOOSE TRAGO	\$ 45.000
KETEL ONE 750 ML BOTELLA	\$ 580.000
KETEL ONE TRAGO	\$ 35.000

RON

AÑEJO LA HECHICERA TRAGO	\$ 41.000
AÑEJO LA HECHICERA X 700 ML	\$ 638.000
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS X 700 ML	\$ 340.000
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS TRAGO	\$ 23.000
PARCE 12 AÑOS 750 ML	\$ 633.000
PARCE 12 AÑOS TRAGO	\$ 42.000
PARCE 8 AÑOS 750 ML	\$ 679.000

RON

PARCE 8 AÑOS TRAGO	\$ 41.000
SAILOR JERRY 700ML	\$ 366.000
SAILOR JERRY TRAGO	\$ 24.000
ZACAPA 12 AÑOS 750ML	\$ 410.000
ZACAPA 12 AÑOS TRAGO	\$ 30.000
ZACAPA 23 AÑOS 750ML	\$ 921.000
ZACAPA 23 AÑOS TRAGO	\$ 61.000
ZACAPA XO 750ML	\$ 2.149.000
ZACAPA XO TRAGO	\$ 189.000

MEZCAL

400 CONEJOS 750ML	\$ 725.000
400 CONEJOS DRINK	\$ 46.000
AMORES 700ML	\$ 881.000
AMORES DRINK	\$ 59.000
UNION JOVEN 700ML	\$ 632.000
UNION JOVEN DRINK	\$ 41.000

COGNAC

COGNAC HENESSY VSOP 700ML	\$ 1.117.000
COGNAC HENESSY VSOP TRAGO	\$ 105.000

WHISKY

THE GLENLIVET 12 AÑOS 700ML	\$ 664.000
THE GLENLIVET 12 AÑOS TRAGO	\$ 43.000
THE GLENLIVET 15 AÑOS 700ML	\$ 1.026.000
THE GLENLIVET 15 AÑOS TRAGO	\$ 73.000
THE GLENLIVET 18 AÑOS 700ML	\$ 2.401.000
THE GLENLIVET 18 AÑOS TRAGO	\$ 170.000
THE GLENLIVET RESERVA 700ML	\$ 716.000
THE GLENLIVET RESERVA TRAGO	\$ 46.000
BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE 375ML	\$ 331.000
BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE 750ML	\$ 562.000
BUCHANANS 12 AÑOS DELUXE TRAGO	\$ 34.000
BUCHANANS 18 AÑOS 750ML	\$ 900.000
BUCHANANS 18 AÑOS TRAGO	\$ 79.000
BULLEIT BOURBON 750ML	\$ 481.000
BULLEIT BOURBON TRAGO	\$ 34.000
BULLEIT RYE 750ML	\$ 520.000
BULLEIT RYE TRAGO	\$ 34.000
CHIVAS 12 AÑOS 700ML	\$ 484.000
CHIVAS 12 AÑOS TRAGO	\$ 31.000
CHIVAS 13 AÑOS 700ML	\$ 580.000
CHIVAS 13 AÑOS TRAGO	\$ 45.000
CHIVAS 18 AÑOS 700ML	\$ 826.000

WHISKY

CHIVAS 18 AÑOS TRAGO	\$ 78.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS 750ML	\$ 567.000
GLENFIDDICH 12 AÑOS TRAGO	\$ 34.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS 750ML	\$ 890.000
GLENFIDDICH 15 AÑOS TRAGO	\$ 59.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS 750ML	\$ 1.113.000
GLENFIDDICH 18 AÑOS TRAGO	\$ 98.000
JACK DANIELS 700 ML	\$ 424.000
JACK DANIELS BARREL 750ML	\$ 786.000
JACK DANIELS BARREL TRAGO	\$ 52.000
JACK DANIELS GENTLEMAN 750ML	\$ 563.000
JACK DANIELS GENTLEMAN TRAGO	\$ 39.000
JACK DANIELS TRAGO	\$ 27.000
JHONNIE WALKER AZUL 750ML	\$ 2.707.000
JHONNIE WALKER AZUL TRAGO	\$ 238.000
JHONNIE WALKER NEGRO 700ML	\$ 516.000
JOHNNIE WALKER NEGRO TRAGO	\$ 33.000
MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CAS 700ML	\$ 1.043.000
MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK CAS TRAGO	\$ 74.000
MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK 700ML	\$ 1.873.000
MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK TRAGO	\$ 132.000
MACALLAN 18 AÑOS SHERRY OAK CAS 700ML	\$ 4.215.000

WHISKY

MACALLAN 18 AÑOS SHERRY OAK CAS TRAGO	\$ 298.000
OLD PARR AGED 12 AÑOS 750ML	\$ 494.000
OLD PARR AGED 12 AÑOS TRAGO	\$ 30.000
OLD PARR AGED 18 AÑOS 750 ML	\$ 930.000
OLD PARR AGED 18 AÑOS TRAGO	\$ 72.000
SINGLETON 12 AÑOS 700ML	\$ 557.000
SINGLETON 12 AÑOS TRAGO	\$ 36.000
TALISKER 10 AÑOS 700 ML	\$ 704.000
TALISKER 10 AÑOS TRAGO	\$ 45.000
JAMESON WHISKY 700ML	\$ 250.000
JAMESON WHISKY TRAGO	\$ 30.000

TEQUILA

OLMECA ALTOS PLATA 750ML	\$ 597.000
OLMECA ALTOS PLATA TRAGO	\$ 36.000
OLMECA ALTOS REPOSADO 700ML	\$ 752.000
OLMECA ALTOS REPOSADO TRAGO	\$ 53.000
DON JULIO 70HT 700ML	\$ 910.000
DON JULIO 70HT TRAGO	\$ 86.000
DON JULIO AÑEJO 700ML	\$ 980.000
DON JULIO AÑEJO TRAGO	\$ 69.000

TEQUILA

DON JULIO BLANCO 700 ML	\$ 782.000
DON JULIO BLANCO TRAGO	\$ 50.000
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$ 886.000
DON JULIO REPOSADO TRAGO	\$ 63.000
JOSE CUERVO RESERVA LA FAMILIA 750ML	\$ 1.393.000
JOSE CUERVO RESERVA LA FAMILIA TRAGO	\$ 123.000
MAESTRO DOBEL 700ML	\$ 720.000
PATRON AÑEJO 700ML	\$ 900.000
PATRON AÑEJO TRAGO	\$ 64.000
PATRON REPOSADO 700ML	\$ 839.000
PATRON REPOSADO TRAGO	\$ 59.000
PATRON SILVER 700ML	\$ 839.000
PATRON SILVER TRAGO	\$ 59.000
PATRÓN CRISTALINO BOTELLA	\$ 1.100.000
PATRÓN CRISTALINO TRAGO	\$ 70.000
REPOSADO 1800 750ML	\$ 700.000
REPOSADO 1800 TRAGO	\$ 52.000

GINEBRA

BEEFEATER 24 700ML	\$ 782.000
BEEFEATER 24 TRAGO	\$ 50.000
BEEFEATER LONDON 40% 700ML	\$ 886.000
BEEFEATER LONDON 40% TRAGO	\$ 63.000

GINEBRA

MONKEY N47 500ML	\$ 837.000
MONKEY N47 TRAGO	\$ 83.000
BULL DOG 750ML	\$ 553.000
BULL DOG TRAGO	\$ 39.000
HENDRIKS 750ML	\$ 721.000
HENDRIKS TRAGO	\$ 48.000
LONDON NI 700ML	\$ 680.000
LONDON NI TRAGO	\$ 60.000
MOM 700ML	\$ 655.000
MOM TRAGO	\$ 49.000
SELVA 750ML	\$ 509.000
SELVA TRAGO	\$ 36.000
TANQUERAY LONDON DRY 700ML	\$ 502.000
TANQUERAY LONDON DRY TRAGO	\$ 37.000
TANQUERAY N10 700ML	\$ 775.000
TANQUERAY N10 TRAGO	\$ 51.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL 375ML	\$ 88.000
ANTIOQUEÑO AZUL 750ML	\$ 163.000
ANTIOQUEÑO AZUL TRAGO	\$ 10.000
ANTIOQUEÑO REAL 750ML	\$ 227.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO REAL TRAGO	\$ 14.000
ANTIOQUEÑO ROJO 375ML	\$ 88.000
ANTIOQUEÑO ROJO 750ML	\$ 152.000
ANTIOQUEÑO ROJO TRAGO	\$ 9.000
MIL DEMONIOS 750ML	\$ 403.000
MIL DEMONIOS TRAGO	\$ 24.000

OTROS LICORES

AMARETTO DISARONNO 750ML	\$ 493.000
AMARETTO DISARONNO TRAGO	\$ 35.000
APEROL 750ML	\$ 367.000
APEROL TRAGO	\$ 22.000
BAILEYS ORIGINAL 700ML	\$ 263.000
BAILEYS ORIGINAL TRAGO	\$ 17.000
CAMPARI 750ML	\$ 397.000
CAMPARI TRAGO	\$ 24.000
COINTREAU 700ML	\$ 461.000
COINTREAU TRAGO	\$ 30.000
FRANGELICO 700ML	\$ 487.000
FRANGELICO TRAGO	\$ 31.000
LICOR 43 750ML	\$ 511.000
LICOR 43 TRAGO	\$ 32.000

OTROS LICORES

LICOR JAGERMEISTER 700ML	\$ 363.000
LICOR JAGERMEISTER TRAGO	\$ 30.000
GRANDMARNIER 700ML	\$ 780.000
GRANDMARNIER TRAGO	\$ 50.000

OTRAS BEBIDAS

AGUA HATSU CON GAS 300ML	\$ 7.000
AGUA HATSU SIN GAS 300ML	\$ 7.000
AGUA PANNA 505ML	\$ 33.000
AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML	\$ 18.000
AGUA SAN PELLEGRINO 750 ML	\$ 29.000
BRETAÑA 10 OZ	\$ 8.000
COCA COLA ORIGINAL 10 OZ	\$ 11.000
COCA COLA ZERO 10 OZ	\$ 11.000
GATORADE 500ML	\$ 12.000
REDBULL EN LATA	\$ 20.000
REDBULL SIN AZUCAR 250ML	\$ 20.000
TONICA GINGER BEER MIL 976	\$ 25.000
TONICA INDIAN MIL 976	\$ 21.000

VINOS TINTO

BERONIA CRIANZA

\$ 262.000

España, Tempranillo.

BERONIA RESERVA

\$ 515.000

España, Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

DON MELCHOR CABERNET SAUVI 750ML

\$ 2.465.000

Chile, Cabernet Sauvignon.

DOÑA DOMINGA CARMENERE 750ML

\$ 180.000

Chile, Tinto Valle de Colchagua.

MARQUES DE RISCAL RESERVA

\$ 538.000

España, Tempranillo, Graciano.

MARQUES DE RISCAL RESERVA 375ML

\$ 296.000

Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

VIÑAS DEL VERO ROBLE

\$ 198.000

España, Do Somontano - Cabernet Sauvignon y Merlot.

ANGELICA ZAPATA CABERNET F 750ML

\$ 743.000

Argentina, Tinto Valle del Uco.

VINOS ROSÉ

BARTON & GUESTIER TOURMALINE

\$ 270.000

Region Cotes de Provence, Francia - Uvas Granache. Notas: Fresa, Sandía, Frambuesa.

ROCCA DI MONTEMASSI SYROSA

\$ 280.000

Región Maremma Toscana, Italia - Uva Shiraz/Syrah. Notas: Fresa, Granada, Frutos Rojos.

DOÑA DOMINGA ROSE

\$ 180.000

Región Valle de Colchagua, Chile. Notas: Frescas, Frutales.

VINOS BLANCOS

DOÑA DOMINGA CHARDONNAY 750ML

\$ 180.000

Chile, Chardonnay Valle de Colchagua.

MARQUES DE RISCAL 375 ML

\$ 151.000

España, Do Rueda - Verdejo.

MARQUES DE RISCAL X 750 ML

\$ 263.000

España, Do Rueda - Verdejo.

MARTIN CODAX

\$ 402.000

España, D.O. Rías Baixas - Albariño.

ROCCA DI MONTEMASSI CAL. DOC

\$ 376.000

Italia, Toscana Doc - Vermentino

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

ANNA CODORNIUB DE BLANCS 750ML **\$ 379.000**

Espana, Cataluña - Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel lo Botella.

DOM PERIGNON 750ML **\$ 3.305.000**

Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO 750ML **\$ 144.000**

Italia, Espumoso Rosado.

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML **\$ 911.000**

Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 750ML **\$ 352.000**

Italia, Veneto - Glera.

VEUVE CLIQUOT 750ML **\$ 1.055.000**

Francia, Champagne Brut.

LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y NO ESTÁ INCLUIDA EN EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS. SE SUGIERE UN 10% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LA CUENTA. TODOS LOS PRECIOS TIENEN INCLUIDOS LOS IMPUESTOS.



LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y NO ESTÁ INCLUIDA EN EL PRECIO DE LOS PRODUCTOS. SE SUGIERE UN 10% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LA CUENTA. TODOS LOS PRECIOS TIENEN INCLUIDOS LOS IMPUESTOS.



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD Y SE PROHÍBE EL EXPEDIDO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD.

LA MAKHA

COCINA DE ORIGEN

@LAMAKHARESTAURANTE