



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 Mandarinino, Queso de Hoja y Albahaca Morada.
Maridaje: Tom Collins.

PORKBELLY

Barrigüero 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.

@LAMAKHARESTAURANTE



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.

\$55.000

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.

\$154.000

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.

\$53.000

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.

\$64.000

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.

\$125.000

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 glaseado 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.

\$77.000

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.

\$310.000

ENTRAÑITA

PAPAS TRUFADAS



Acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano.

\$235.000

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.

\$93.000

NEW YORK STEAK

PAPAS TRUFADAS



Acompañado de papas a la francesa en aroma de trufa y queso parmesano.

\$268.000



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, polvo de remolacha y la frescura del helado de vainilla.

\$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

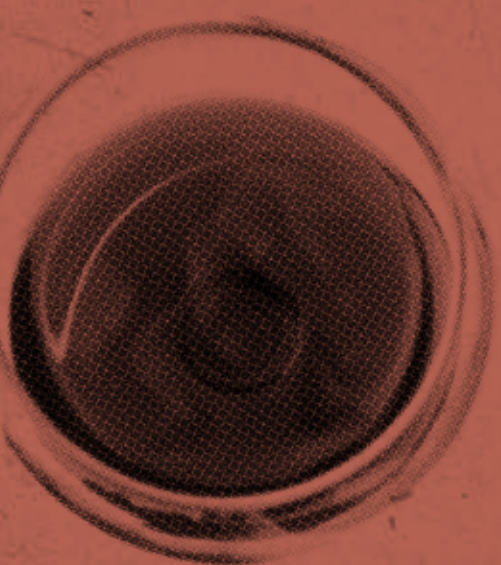
FRAMBUESA - ARÁNDANOS - VAINILLA



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.

\$41.000

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

SILENCIO

\$41.000

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

SABROSO

\$49.000

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.

OCULTO

\$49.000

TEQUILA, LIMÓN Y ALMÍBAR DE GULUPA SE UNEN EN UN CÓCTEL FRESCO Y TROPICAL, REALZADO CON UN ESCARCHADO DE TAJÍN QUE APORTA UN TOQUE CÍTRICO Y ESPECIADO.

COCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$ 48.000
BOULEVARDIER	\$ 56.000
DAIQUIRI	\$ 48.000
DRY MARTINI	\$ 52.000
DIRTY MARTINI	\$ 65.000
LYCHEE MARTINI	\$ 65.000
JUNGLE BIRD	\$ 45.000
MARGARITA	\$ 55.000
MOJITO	\$ 45.000
MOSCOW MULE	\$ 53.000
NEGRONI	\$ 55.000
NEGRONI SBAGLIATO	\$ 50.000
OLD FASHIONED	\$ 55.000
PALOMA	\$ 60.000
PENICILIN	\$ 60.000
MEZCALITA	\$ 65.000
BLOODY MARY	\$ 49.000
CARAJILLO	\$ 50.000
COSMOPOLITAN	\$ 51.000
ESPRESSO MARTINI	\$ 49.000
MANHATTAN	\$ 65.000
NEW YORK SOUR	\$ 60.000

GINEBRA

BEEFEATER 24 700ML	\$ 826.000
BEEFEATER 24 TRAGO	\$ 60.000
BEEFEATER LONDON 40% 700ML	\$ 886.000
BEEFEATER LONDON 40% TRAGO	\$ 45.000
BULL DOG 750ML	\$ 737.000
BULL DOG TRAGO	\$ 51.000
HENDRIKS 750ML	\$ 780.000
HENDRIKS TRAGO	\$ 49.000
LONDON N1 700ML	\$ 961.000
LONDON N1 TRAGO	\$ 62.000
MOM TRAGO	\$ 62.000
MOM 700ML	\$ 850.000
MONKEY N47 500ML	\$ 1.116.000
MONKEY N47 TRAGO	\$ 87.000
TANQUERAY LONDON DRY 700ML	\$ 544.000
TANQUERAY LONDON DRY TRAGO	\$ 45.000
TANQUERAY N10 700ML	\$ 842.000
TANQUERAY N10 TRAGO	\$ 56.000
TONIC BEEFEATER 24	\$ 67.000
TONIC BEEFEATER LONDON	\$ 55.000
TONIC BULLDOG	\$ 65.000
TONIC HENDRICKS	\$ 68.000
TONIC LONDON ONE	\$ 75.000

GINEBRA

TONIC MOM	\$ 65.000
TONIC MONKEY	\$ 95.000
TONIC TANQUERAY	\$ 60.000
TONIC TANQUERAY TEN	\$ 76.000

WHISKY

BUCHANANS 12A DELUXE 750ML	\$ 562.000
BUCHANANS 12A DELUXE TRAGO	\$ 38.000
BUCHANANS 18A 750ML	\$ 1.100.000
BUCHANANS 18A TRAGO	\$ 89.000
BULLEIT BOURBON 750ML	\$ 545.000
BULLEIT BOURBON TRAGO	\$ 34.000
BULLEIT RYE 750ML	\$ 548.000
BULLEIT RYE TRAGO	\$ 37.000
CHIVAS 13A 700ML	\$ 580.000
CHIVAS 13A TRAGO	\$ 45.000
CHIVAS 18A 700ML	\$ 1.141.000
CHIVAS 18A TRAGO	\$ 87.000
GLENFIDDICH 12A 750ML	\$ 659.000
GLENFIDDICH 12A TRAGO	\$ 53.000

WHISKY

GLENFIDDICH 15A 750ML	\$ 920.000
GLENFIDDICH 15A TRAGO	\$ 65.000
GLENFIDDICH 18A 750ML	\$ 1.310.000
GLENFIDDICH 18A TRAGO	\$ 115.000
JACK DANIELS 700ML	\$ 424.000
JACK DANIELS BARREL 750ML	\$ 842.000
JACK DANIELS BARREL TRAGO	\$ 61.000
JACK DANIELS GENTLEMAN TRAGO	\$ 40.000
JACK DANIELS GENTLEMAN X750ML	\$ 563.000
JACK DANIELS TRAGO	\$ 31.000
JAMESON 700ML	\$ 366.000
JAMESON TRAGO	\$ 30.000
JHONNIE WALKER AZUL TRAGO	\$ 255.000
JHONNIE WALKER AZUL X750ML	\$ 2.707.000
JHONNIE WALKER NEGRO 700ML	\$ 516.000
JHONNIE WALKER NEGRO TRAGO	\$ 38.000
MACALLAN 12A SHERRY OAKCAS BOTELLA	\$ 1.112.000
MACALLAN 12A SHERRY OAKCAS TRAGO	\$ 88.000
MACALLAN 15A DOUBLE CASK BOTELLA	\$ 2.001.000
MACALLAN 15A DOUBLE CASK TRAGO	\$ 161.000
MACALLAN 18 SHERRY OAKCAS BOTELLA	\$ 5.419.000
MACALLAN 18 SHERRY OAKCAS TRAGO	\$ 449.000
OLD PARR AGED 12A 750ML	\$ 494.000

WHISKY

OLD PARR AGED 12A TRAGO	\$ 38.000
OLD PARR AGED 18A BOTELLA	\$ 1.085.000
OLD PARR AGED 18A TRAGO	\$ 84.000
SINGLETON 12A 700ML	\$ 557.000
SINGLETON 12A TRAGO	\$ 39.000
TALISKER 10A 700 ML	\$ 747.000
TALISKER 10A TRAGO	\$ 58.000
THE GLENLIVET 12A 700ML	\$ 664.000
THE GLENLIVET 12A TRAGO	\$ 49.000
THE GLENLIVET 15A 700ML	\$ 1.026.000
THE GLENLIVET 15A TRAGO	\$ 76.000
THE GLENLIVET 18A 700ML	\$ 2.401.000
THE GLENLIVET 18A TRAGO	\$ 180.000
THE GLENLIVET RESERVA 700ML	\$ 716.000
THE GLENLIVET RESERVA TRAGO	\$ 50.000

TEQUILA

1800 AÑEJO TRAGO	\$ 65.000
1800 BLANCO TRAGO	\$ 52.000
1800 REPOSADO 750ML	\$ 732.000
1800 REPOSADO TRAGO	\$ 53.000

TEQUILA

DON JULIO 70HT 700ML	\$ 1.040.000
DON JULIO 70HT TRAGO	\$ 91.000
DON JULIO AÑEJO 700ML	\$ 980.000
DON JULIO AÑEJO TRAGO	\$ 71.000
DON JULIO BLANCO 700 ML	\$ 782.000
DON JULIO BLANCO TRAGO	\$ 57.000
DON JULIO REPOSADO 700ML	\$ 955.000
DON JULIO REPOSADO TRAGO	\$ 68.000
MAESTRO DOBEL 700ML	\$ 873.000
MAESTRO DOBEL TRAGO	\$ 75.000
OLMECA ALTOS PLATA 700ML	\$ 597.000
OLMECA ALTOS PLATA TRAGO	\$ 52.000
OLMECA ALTOS REPOSADO 700ML	\$ 773.000
OLMECA ALTOS REPOSADO TRAGO	\$ 54.000
PATRON AÑEJO 700ML	\$ 900.000
PATRON AÑEJO TRAGO	\$ 68.000
PATRON CRISTALINO 700ML	\$ 1.100.000
PATRON CRISTALINO TRAGO	\$ 78.000
PATRON REPOSADO 700ML	\$ 845.000
PATRON REPOSADO TRAGO	\$ 66.000
PATRON SILVER 700ML	\$ 839.000
PATRON SILVER TRAGO	\$ 63.000

RON

AÑEJO LA HECHICERA TRAGO	\$ 62.000
AÑEJO LA HECHICERA X 700 ML	\$ 813.000
HAVANA 3A TRAGO	\$ 20.000
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS X 700 ML	\$ 366.000
HAVANA AÑEJO 7A TRAGO	\$ 31.000
PLANTATION DARK ORIGINAL TRAGO	\$ 38.000
SAILOR JERRY 700	\$ 366.000
SAILOR JERRY TRAGO	\$ 24.000
ZACAPA 23A 750ML	\$ 965.000
ZACAPA 23A TRAGO	\$ 66.000
ZACAPA AMBAR 12A 750ML	\$ 438.000
ZACAPA AMBAR 12A TRAGO	\$ 40.000
ZACAPA XO 750ML	\$ 2.642.000
ZACAPA XO TRAGO	\$ 189.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO AZUL 375ML	\$ 120.000
ANTIOQUEÑO AZUL 750ML	\$ 195.000
ANTIOQUEÑO AZUL TRAGO / DRINK	\$ 20.000
ANTIOQUEÑO REAL 750ML	\$ 247.000
ANTIOQUEÑO REAL TRAGO / DRINK	\$ 25.000
ANTIOQUEÑO ROJO 375ML	\$ 88.000

AGUARDIENTE

ANTIOQUEÑO ROJO 750ML	\$ 189.000
ANTIOQUEÑO ROJO TRAGO / DRINK	\$ 20.000
MIL DEMONIOS 750ML	\$ 423.000
MIL DEMONIOS TRAGO / DRINK	\$ 30.000

MEZCAL

400 CONEJOS 750ML	\$ 786.000
400 CONEJOS TRAGO	\$ 55.000
AMORES 700ML	\$ 881.000
AMORES TRAGO	\$ 61.000
CONTRA LUZ TRAGO	\$ 78.000
SIETE MISTERIO TRAGO	\$ 62.000
UNION JOVEN BOTELLA	\$ 632.000
UNION JOVEN TRAGO	\$ 43.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA DORADA 330ML	\$ 19.000
CORONA EXTRA 355ML	\$ 21.000
HEINEKEN 330ML	\$ 16.000
STELLA ARTOIS 330ML	\$ 21.000

VODKA

ABSOLUT REGULAR 700 ML BOTELLA	\$ 338.000
ABSOLUT REGULAR TRAGO	\$ 26.000
GREY GOOSE 700 ML BOTELLA	\$ 693.000
GREY GOOSE TRAGO	\$ 56.000
KETEL ONE 750 ML BOTELLA	\$ 613.000
KETEL ONE TRAGO	\$ 46.000

OTROS LICORES

AMARETTO DISARONNO 750ML	\$ 550.000
AMARETTO DISARONNO TRAGO	\$ 37.000
APEROL TRAGO	\$ 25.000
BAILEYS ORIGINAL 700ML	\$ 318.000
BAILEYS ORIGINAL TRAGO	\$ 25.000
CAMPARI TRAGO	\$ 24.000
COINTREAU 700ML	\$ 560.000
COINTREAU TRAGO	\$ 41.000
FRANGELICO TRAGO	\$ 37.000
LICOR 43 750ML	\$ 610.000
LICOR 43 TRAGO	\$ 34.000
LICOR JAGERMEISTER 700ML	\$ 420.000
LICOR JAGERMEISTER TRAGO	\$ 30.000

OTRAS BEBIDAS

AGUA HATSU CON GAS 300ML	\$ 10.000
AGUA HATSU SIN GAS 300ML	\$ 10.000
AGUA HATSU SIN GAS 500ML	\$ 11.000
AGUA PANNA 750ML	\$ 40.000
AGUA PANNA 250ML	\$ 28.000
AGUA SAN PELLEGRINO 250 ML	\$ 30.000
AGUA SAN PELLEGRINO 750 ML	\$ 53.000
BRETAÑA 10 OZ / SODA	\$ 12.000
COCA COLA ORIGINAL 10 OZ	\$ 12.000
COCA COLA ZERO 10 OZ	\$ 12.000
GATORADE 500ML	\$ 15.000
REDBULL	\$ 27.000
REDBULL SIN AZUCAR 250ML	\$ 27.000
TONICA GINGER BEER MIL 976	\$ 25.000
TONICA OCEAN MIL 976	\$ 25.000
GINGER ALE CANADA DRY 300ML	\$ 12.000

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

<u>ANNA CODORNIUB DE BLANCS 750ML</u>	<u>\$ 379.000</u>
---------------------------------------	-------------------

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

<u>DOM PERIGNON 750ML</u>	<u>\$ 3.817.000</u>
---------------------------	---------------------

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

<u>LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO 750ML</u>	<u>\$ 180.000</u>
--	-------------------

Italia, Espumoso Rosado.

<u>MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML</u>	<u>\$ 972.000</u>
---	-------------------

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

<u>PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 750ML</u>	<u>\$ 352.000</u>
--	-------------------

Italia, Veneto - Glera.

<u>VEUVE CLIQUOT 750ML</u>	<u>\$ 1.256.000</u>
----------------------------	---------------------

Francia, Champagne Brut.

VINOS ROSADOS

<u>BARTON & GUESTIER COTES 750ML</u>	<u>\$ 305.000</u>
--	-------------------

<u>DE LA CASA ROSE COPA</u>	<u>\$ 45.000</u>
-----------------------------	------------------

<u>DOÑA DOMINGA ROSE 750ML</u>	<u>\$ 180.000</u>
--------------------------------	-------------------

VINO TINTO

ANGELICA ZAPATA CABERNET F 750ML	\$ 749.000
BERONIA CRIANZA	\$ 275.000
BERONIA RESERVA	\$ 515.000
CASA SILVA COOL COAST PINOT 750M	\$ 346.000
DE LA CASA CABERNET SAUV COPA	\$ 45.000
DE LA CASA CARMENERE COPA	\$ 45.000
DON MELCHOR CABERNET SAUVI 750ML	\$ 2.465.000
DOÑA DOMINGA CABERNET SAUV 750ML	\$ 180.000
DOÑA DOMINGA CARMENERE 750ML	\$ 180.000
EL ENEMIGO MALBEC 750ML	\$ 573.000
MARQUES DE RISCAL RESERVA 375ML	\$ 296.000
MARQUES DE RISCAL RESERVA 750ML	\$ 538.000
MONTES CABERNET SAUVIGNON 750ML	\$ 260.000
NORTON ALTURA CABERNET FRA 750ML	\$ 390.000
NORTON MALBEC RESERVA 750ML	\$ 250.000
PROTOS RESERVA 750ML	\$ 859.000
PROTOS TEMPRANI ECOLOGICO750ML	\$ 357.000
RAMON BILBAO GRAN RESERVA 750ML	\$ 700.000
RAMON BILBAO ORGANICO 750ML	\$ 271.000
RAMON BILBAO RESERVA 750ML	\$ 289.000
RAMON BILBAO TEMPRANILLO 750ML	\$ 243.000
SEPTIMA MALBEC 750ML	\$ 250.000
VIÑAS DEL VERO ROBLE	\$ 198.000

VINO BLANCO

CASA SILVA COOL COAST SAUV 750ML	\$ 346.000
DE LA CASA CHARDONNAY COPA	\$ 45.000
DE LA CASA SAUVIGNON BLANC COPA	\$ 45.000
DOÑA DOMINGA CHARDONNAY 750ML	\$ 180.000
DOÑA DOMINGA SAUVIGNON BLANC 750	\$ 180.000
MAR DE FRADES ALBARIÑO 750ML	\$ 380.000
MARQUES DE RISCAL X 750 ML	\$ 263.000
MARTIN CODAX LIAS ALBARIÑO 750ML	\$ 430.000
MORANDE GRAN RESERVA CHARDONNAY	\$ 373.000
NORTON ALTURA WHITE BLEND 750ML	\$ 378.000
PROTOS VERDEJO 750ML	\$ 225.000
ROCCA DI MONTEMASSI CAL DOC VERMENTINO	\$ 376.000
SANTA RITA REAL CHARDONNAY 750ML	\$ 330.000
VIÑAS DEL VERO GEWURZTR 750ML	\$ 230.000



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.



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