

# MAKOKO

“Nuestra intención es hacer comida honesta, trayendo los mejores productos de la tierra a su plato.

Para esto usamos ingredientes tan buenos y frescos que hablan por sí mismos. Nuestros apasionados chefs están obsesionados con técnicas primordiales y la trazabilidad.

Por esto apoyamos a granjeros locales, usamos productos orgánicos, ganado COSTARRICENSE, pesca local y sostenible, y preparamos nuestros alimentos en nuestra cocina cada día.”

En esencia,  
para nosotros una gran comida  
es una experiencia emocional.

Makoko es un restaurante contemporáneo costarricense único, cuya inspiración se basa en las cocinas del mundo, invitándole a un viaje fascinante, llevándole a lugares en los nunca ha estado.

## PARA EMPEZAR

---

### BURRATA DE BUFALA

Pan de Campiña, Aguacate, Grana Padano,  
Arúgula y Flores

\$14

### BELLOTERO CORTADO A MANO

(100 Gramos)

Jamón Ibérico de Bellota con Pan y Tomate Aliñado

\$55

### TARTAR AL CUCHILLO

Magra de Filete de Res, Aderezo de la Casa  
y Grana Padano

\$16

### CARPACCIO

Rib Eye Angus, Vinagreta de Jugo de Carne,  
Melba, Trufa de Verano y Arúgula

\$19

### CEVICHE DE PIPA

Agua de Tomate, Maní, Chile de Árbol,  
Jugo de Naranja Agria, Culantro y Mango

\$12

### ENSALADA DE ESPINACAS

Jamón de Pato, Vinagreta de Nueces  
y Aderezo de Miel y Estragón

\$15



Para compartir



Picante



Libre de Gluten



Vegetariano

---

**MAKOKO**

---

• PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%) •  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA

## CRUDOS

---

### ATÚN

Tiradito de Atún, Naranja Agria, Jalapeño, Aguacate, Sal Negra y Rábanos  
\$14

### SALMÓN EN CORAL

Carpaccio de Salmon Fresco, Corales de Pan, Masago, Eneldo y Sal Rosa  
\$21

### TARTAR ROJO

Corvina o Pesca del Día  
Humo de Guanacaste, Piña Grillada, Achiote, Culantro y Lima Agria  
\$12

### OSTIONES FRESCOS DE NICOYA

Naturales, con Salsa Marie, Coctel y Limón Local  
Docena \$60 / ½ Docena \$34

## SOPAS

---

### TOMATE ROSTIZADO

Queso Brie, Tomate Secado al Sol, Cebollino y Bellotero Jamón Ibérico  
\$16

### FIDEOS DE ARROZ CRUJIENTE

Caldo de Mariscos, Huevo Poché, Miso, Edamames, Tomate  
\$16

## A LAS BRASAS

SERVIDOS EN PIEDRA DE SAL DEL HIMALAYA

---

RIB EYE ANGUS (400 gramos) \$34

MEDALLÓN DE LOMITO (220 gramos) \$24

CORVINA O PESCA DEL DÍA \$26



Para compartir



Picante



Libre de Gluten



Vegetariano

---

MAKOKO

---

• PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%) •  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA

# DELICIAS DEL CHEF

---

## SHORT RIB BRASEADO

Puré Rústico de Calabaza,  
Hongos de Temporada y Curry  
\$48

## CABRILLA

Salsa de Coco y Ajos Rostizados,  
Picadillo de Arracache, Pejibaye, Calabaza y Espinacas  
\$24

## CAZUELA DE DORADO

Hortalizas Bruleadas y Papitas en Mojo  
\$19

## SALMÓN

Reducción de Mejillones y Chipotle  
\$32

## MAGRET DE PATO

Tamal de Elote con Espárragos, Manzanas Asadas  
en Reducción de Camus y Jamaica  
\$32

## HAMBURGUESA NEGRA

Pan Negro, Carne de Res, Mermelada de Cebolla,  
Bernesa, Tocino y Queso Fundido  
\$16

# PASTAS

---

## RISOTTO TARTUFO Y CULANTRO

Tomate Deshidratado con Trufa Negra,  
Pesto de Culantro y Queso de Cabra  
\$21

## CAVATELLI CON PULPO GRILLADO

Alcaparras, Tomate, Guaro,  
Crema de Leche, Eneldo  
\$19

### COMPLEMENTOS

Espárragos al Parmesano • Esquites • Puré de Jalapeños  
Papas a la Francesa • Espinacas a la Crema  
Corazones de Palmito Grillados • Vegetales

\$8



Para compartir



Picante



Libre de Gluten



Vegetariano

---

# MAKOKO

---

• PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS DE VENTA (13%) Y SERVICIO (10%) •  
EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA