

mako

ALBERCA
POOL



Servicio disponible de 11:00 am a 5:00 pm

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE Y SALSA 🌿 🥗 🥑

Tostada de Maíz, Chicharrón, Salsa Tatemada

\$350

Agregue: PorkBelly Frito \$200
Cecina \$180

NACHOS 🌿 🥗 🥑

Salsa Mexicana, Aguacate, Cilantro, Crema Ácida, Salsa de Frijol, Queso Asadero, Queso Cheddar

\$420

(S) CEVICHE MAKO 🌿 🦀 🥑 🍋

Pesca del Día, Camarón, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Pepino Persa, Aguacate, Cilantro

\$450

TACOS POR PIEZA

EL CAPEADO 🌿 🦀 🥑 🍋

Pesca del día, Mayonesa de Chipotle, Salsa Verde, Mexicana, Coleslaw Cebolla Morada

\$160

AL PASTOR 🍷

Cerdo Marinado, Piña Asada, Cebolla Cambray, Cilantro

\$160

LA PICAÑA 🍷

Cebolla Caramelizada, Cascara de Chicharrón, Puré de Guacamole

\$160

🍷 SHORT RIB BARBACOA 🍷 🌿

Puré de Frijol, Aguacate, Consomé, Tortilla de Plátano

\$160

PIZZAS

MARGHERITA 🌿 🥗

Mozzarella Fresca, Tomate y Albahaca

\$420

🌿 PEPPERONI ESPECIAL 🌿 🥗 🍷

Mozzarella, Pepperoni, Pimientos Rostizados, Mayonesa Picante

\$470

FUERTES

BURRITO DE CAMARÓN MAKO 🌿 🥗 🦀 🍋

Queso Asadero, Salsa Mexicana, Crema Ácida, Salsa Martajada, Frijoles, Lechuga

\$520

MAKO BURGER "EL GRANDE" 🌿 🥗 🍷

Espuma de Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Tocino, Aderezo de Alcaparras y Cilantro, Alioli

\$560

POSTRE

COCO CARIBEÑO 🌿 🥗 🍷 🍌

Sorbet de Coco-Menta, Financier de Limón, Pana Cotta de Coco, Gel de Yuzu, Shots de Macacuya

\$290

🍷 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI

🌿 PLATILLO INSIGNIA

(S) SALUDABLE

🥛 LÁCTEOS

🌿 VEGANO

🌶️ PICANTE

🥚 HUEVO

🐟 PESCADO

🌾 SIN GLUTEN

🌰 FRUTOS SECOS

🦀 CRUSTÁCEOS

🌿 GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio.

Service available from 11:00 am to 5:00 pm

TO SHARE

GUACAMOLE AND SAUCE 🌿 🥑 🥒 **\$350**

Corn Tostada, Fried Pork Skin, Tatemada Sauce

Add: Fried Pork Belly **\$200**

Cecina **\$180**

NACHOS 🌿 🥑 🥒 **\$420**

Mexican Sauce, Avocado, Sour Cream, Beans Sauce, Monterrey-Cheddar Cheese, Fresh Coriander

(H) **MAKO'S CEVICHE** 🐟 🦞 🌿 🥑 **\$450**

Catch of the Day, Shrimp, Cherry Tomato, Red Onion, Cucumber, Fresh Avocado, Fresh Coriander

TACOS PER PIECE

EL CAPEADO 🐟 🦞 🌿 🥑 **\$160**

Catch of the Day, Chipotle Mayonnaise, Green Sauce, Mexican Sauce, Coleslaw, Red Onion

AL PASTOR 🌿 **\$160**

Marinated Pork, Roasted Pineapple, Spring Onion, Fresh Coriander

LA PICAÑA 🌿 **\$160**

Caramelized Onion, Fried Pork Skin, Guacamole Purée

🍷 **SHORT RIB BARBACOA** 🌿 🥑 **\$160**

Black Beans Purée, Avocado, Broth, Banana Corn Tortilla

PIZZAS

MARGHERITA 🌿 🥑 **\$420**

Mozzarella, Fresh Tomato, Basil

🌿 **PEPPERONI ESPECIAL** 🌿 🥑 🍷 **\$470**

Mozzarella, Pepperoni, Roasted Bell Pepper, Spicy Mayonnaise

MAINS

MAKO SHRIMP BURRITO 🌿 🥑 🦞 🐟 **\$520**

Asadero Cheese, Mexican Sauce, Sour Cream, Martajada Sauce, Beans, Lettuce

MAKO BURGER "EL GRANDE" 🌿 🥑 🍷 **\$560**

Cheddar Cheese Foam, Caramelized Onion, Bacon, Coriander and Capers Aioli

DESSERT

CARIBBEAN COCONUT 🌿 🥑 🍷 🥥 **\$290**

Coconut-Mint Sorbet, Lemon Financier, Coconut Panna Cotta, Yuzu Gel, Passion Fruit Shots

🍷 OPTION AVAILABLE AT AN ADDITIONAL COST FOR THE AI PLAN

🌿 SIGNATURE DISH

(H) HEALTHY

🥛 DAIRY

🌿 VEGAN

🌶️ SPICY

🥚 EGG

🐟 FISH

🌿 GLUTEN FREE

🌿 TREE NUTS

🦞 SHELLFISH

🌿 GLUTEN

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

15% service charge will be added.

mako

ALMUERZO



PARA COMPARTIR

Guacamole y Salsa 🌿🥑🌶️ \$350

Tostada de Maíz, Chicharrón,
Salsa Tatemadea

Agregue: **Pork Belly Frito 120g** \$200
Cecina 110g \$180

Nachos 🌿🥑🌶️ \$420

Salsa Mexicana, Aguacate, Cilantro
Crema Ácida, Salsa de Frijol, Jalapeño
Queso Asadero, Queso Cheddar,

Mako Fries 🌿🥑

Naturales \$260
Salsa Cheddar \$290
Picantes \$290
Aceite de Trufa y Reggiano \$320

Alitas de Pollo (8pzas) 🌿🥑🌶️ \$440

Aderezo Ranch, Crudités,
Mango-Habanero | BBQ | Red-Hot

ENSALADAS DEL HUERTO

Tomate Heirloom 🥑🌿🌶️ \$310

Aderezo de Cítricos, Semillas Enchiladas,
Hojas Frescas

Ensalada Cesar 🌿🥑 \$330

Mini Romana, Aderezo Cesar,
Queso Cotija Añejado, Queso Parmesano,
Crotones

Agregue: **Pollo 180g** \$90
Camarón 180g \$100

FRESCO DEL MAR

Almeja Chocolate (1pza) 🦀🌿🌶️ \$130

Salsa Mexicana, Limón, Sal,
Salsa Marisquera

Coctel de Camarón 110g 🦀🌿🌶️ \$450

Cámarón Cocido, Aguacate,
Salsa Coctelera, Aceite de Ajo, Cilantro,
Salsa de Cantina

TACOS

El Crujiente (3pza) 🦀🌿🌶️ \$390

Chicharrón Prensado, Chile Chiltepin,
Aguachile de Camarón y Pescado, Cilantro,

El Capeado (3pza) 🦀🌿🌶️ \$440

Totoaba de Cultivo, Salsa Verde,
Mayonesa de Chipotle, Salsa Mexicana,
Ensalada de Col, Cebolla Morada

Camarones picantes (3pza) 80g 🦀🌿🌶️ \$460

Queso Asadero, Salsa Verde, Aguacate

Camarones Pop 110g 🦀🌿 \$430

Alioli de Limón, Aderezo de Chipotle,
Ensalada de Hojas, Limón

(S) **Tartar de Atún 110g** 🌿🌶️🥑 \$440

Mango, Wakame, Salsa Agridulce,
Ajonjolí, Salsa de Soya, Pepino,
Cilantro

Ceviche Mako 120g 🌿🦀🌶️🥑 \$450

Pesca del Día, Camarón, Cilantro,
Tomate Cherry, Cebolla Morada,
Pepino Persa, Aguacate

🍷 **Aguachile 130g** 🌿🦀🌶️🥑 \$460

Camarón, Callo, Aguachile Verde,
Limón, Pepino, Chile Serrano, Aguacate,
Cebolla Morada, Cilantro

Ensalada de Sandía 🥑🌿🌶️ \$320

Vinagreta de Limón, Pepino,
Jicama, Aderezo de Jamaica,
Pistache Tostado, Queso Feta

(S) **The Bowl** 🌿🌶️🥑 \$340

Aguacate, Quínoa, Cítricos,
Semillas de Calabaza, Col Crujiente,
Aderezo de Piquillo, Elote Asado

Agregue: **Pollo 180g** \$90
Camarón 180g \$100
Atún 180g \$190

Ostión Fresco (6pzas) 🦀🌿🌶️ \$350

Mignonette de Manzana Verde,
Salsa de Cantina, Aceite de Chiles

🍷 **Gobernador (3pza)** 🦀🌿🌶️ \$480

Atún Ahumado, Tortilla de Maíz, Zanahoria
Queso Asadero, Aguacate, Tomate,
Cebolla, Salsa Martajada, Escabeche

Picaña (3pza) 🌿 \$450

Cebolla Caramelizada, Puré de Aguacate,
Cáscara de Chicharrón

Quesadilla Grande (3pza) 🌿🥑 \$380

Tortilla de Maíz, Quesillo, Queso Adobera,
Frijoles Refritos, Salsa Roja

Agregue: **Hongos** \$85
Pollo 180g \$90
Arracherá 180g \$190








🌿 PLATILLO INSIGNIA 🍷 OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI (S) SALUDABLE

🥛 LÁCTEOS 🌿 VEGANO 🌶️ PICANTE 🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🌾 SIN GLUTEN 🥥 FRUTOS SECOS 🦀 CRUSTÁCEOS 🌿 GLUTEN










El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio.

TOSTADAS

 Tostadas de Atún    \$290	Pulpo Frito    \$250
Callos, Pate de Atún Ahumado, Aguacate, Salsa Agri Picante, Ensalada de Verdolaga y Cilantro	Tostada Azul, Ajo Crujiente, Limón Preservado, Mayonesa de Salsa Macha Ensalada de Verdolaga y Cilantro

PRINCIPALES

Sándwich de Pescado 120g    \$490	Pesca a la Parrilla 220g    \$550
Totoaba de Cultivo, Aderezo Tártara, Alioli de Jalapeño, Aguacate, Cebolla Frita, Tomate	Acelgas Asadas, Papa Confitada, Ensalada de Hinojo- Arúgula, Vinagreta de Limón Real
Burrito de Camarón    \$520	
Queso Asadero, Salsa Mexicana, Crema Ácida, Salsa Martajada, Frijoles, Lechuga	

HAMBURGUESAS

Mako Burger 220g    \$560	BBQ Burger 200g    \$580
Espuma de Queso Cheddar, Tocino, Aderezo de Cilantro-Alcaparras, Cebolla Caramelizada	Short Rib Ahumado, Pan de Papa, Queso Cheddar Blanco, Pepinillos, Lechuga, Ensalada de Col, Alioli de Chipotle, Papas Gajo Especiadadas
 La Argentina 210g   \$580	 Double Wagyu Smash Burger 150g    \$600
Rib Eye, Pan de Masa Madre Suave, Romanita, Tomate, Chimichurri, Queso Provolone, Papas Allumette, Mayonesa de Ajo Rostizado	Pan Brioche, Queso Suizo, Queso Cheddar, Relish de Pepinillo-Jengibre, Lechuga Iceberg, Mostaza Dijon, Camote Frito
Pretzel Bun    \$590	
Pechuga de Pollo Empanizada, Salsa BBQ o Red Hot, Ensalada de Col, Cilantro,	

MINI HAMBURGUESAS

Puedes elegir individualmente o armar tu propia selección

Mako Burger \$150	Corte Frances \$120
La Argentina \$180	Chips \$120
BBQ Burger \$180	Allumette \$120
Smash Wagyu Burger \$200	Camote Frito \$120
	Papas Gajo Especiadadas \$120

Elige tu mejor guarnición

 PLATILLO INSIGNIA  OPCIÓN DISPONIBLE CON UN COSTO ADICIONAL PARA EL PLAN DE TI (S) SALUDABLE

 LÁCTEOS  VEGANO  PICANTE  HUEVO  PESCADO  SIN GLUTEN  FRUTOS SECOS  CRUSTÁCEOS  GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio .

MAKO

POSTRES

Mandarina 🍊🌿🥥

Biscocho de Almendra, Limón, Helado de Jengibre,
Salsa de Mandarina
\$290

Coco Caribeño 🥥🍷🌿🥥

Sorbete de Coco-Menta, Financier Limón, Panna Cotta de Coco,
Mango, Gel de Yuzu, Caviar Nitro Maracuyá
\$290

Cacao 🍷🍷🌿

Mousse de Gianduja, Wisky, Biscocho de Chocolate,
Nips de Cacao, Helado de Praline
\$320

Bowl de Fruta Temporada 🍌🌿 **\$255**

Helados Artesanales (3 Pza) 🍷

Vainilla de Papantla | Fresa de Miraflores
Sorbete de Maracuyá - Mango | Sorbete de Frambuesa - Jamaica
Chocolate Oaxaqueño | Jengibre | Coco
\$330

🍷 LÁCTEOS 🌿 VEGANO 🍷 HUEVO 🌿 SIN GLUTEN 🥥 FRUTOS SECOS 🌿 GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



mako

KIDS MENÚ

ENTRADAS

Mac and Cheese 🌿 🍷
\$270

Sopa de Alfabeto 🌿 🍷
APIO, Zanahoria, Pollo Deshebrado
\$240

Quesadilla (3 pzas) 🍷
Queso Mozzarella, Guacamole, Papas Fritas
\$250
Pollo +\$100 / Res +\$120

PLATOS FUERTES

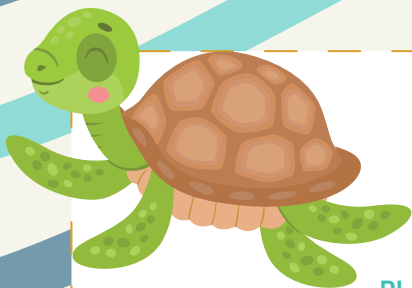
Brochetas de Vegetales 🍷 🌿 🌿
Brócoli, Tomates Cherry, Calabacín, Champiñones
\$250

Grilled Cheese Sandwich 🌿 🍷
Salsa de Tomate y Papas Fritas
\$260

Mini Slider (2pz) 80g 🌿 🍷
Queso Cheddar, Papas Fritas y Pepinillos
\$280

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.





PLATOS FUERTES

Dedos de Pollo 150g 🌿

Papas Fritas o Ensalada

\$300

Pesca del Día 120g 🐟🌿

Arroz al Vapor y Verduras

\$340

Filete de Res 120g 🌿

Puré de Papa, Papas Fritas o Ensalada

\$330

POSTRES

Selección de Helados 🍷

Hecho en Casa

\$230

Piña Rostizada 🍷🌿

Granité de Naranja y Mandarina

\$220



🍷 LÁCTEOS 🌿 VEGANO 🌿 GLUTEN 🐟 PESCADO
🚫 SIN GLUTEN 🌿 SALUDABLE



El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



mako

LUNCH



TO SHARE

Guacamole and Salsa 🌿🥑🌶️ **\$350**
Corn Tostada, Fried Pork Skin,
Tatemada Sauce

Add: Fried Pork Belly 120g **\$200**
Homemade Jerky 110g **\$180**

Nachos 🌿🥑🌶️ **\$420**
Mexican Sauce, Avocado, Cilantro
Sour Cream, Bean Sauce,
Asadero Cheese, Cheddar Cheese,

Mako Fries 🌿🥑 **\$260**
Naturals **\$260**
Cheddar Sauce **\$290**
Spicy **\$290**
Truffle and Reggiano **\$320**

Chicken Wings (8pcs) 🌿🥑🌶️ **\$440**
Ranch Dressing, Crudites
Mango-Habanero | BBQ | Red-Hot

Pop Shrimps 110g 🦐🌿 **\$430**
Lime Aioli, Chipotle Mayonnaise,
Mix Salad, Lime

Tuna Tartar 110g 🌿🌶️🥑 **\$440**
Mango, Wakame, Bittersweet Sauce,
Sesame Seeds, Soy Sauce, Cucumber,
Cilantro

Mako's Ceviche 120g 🌶️🦐🌿🥑 **\$450**
Catch of the Day, Shrimp, Cilantro
Cherry Tomato, Red Onion, Cucumber,
Avocado

Aguachile 130g 🌶️🦐🌿🥑 **\$460**
Shrimp, Scallops, Green Aguachile,
Lime, Cucumber, Serrano Chili,
Avocado, Red Onion, Cilantro

FARM FRESH SALAD

Heirloom Tomato Salad 🥑🌿🌶️ **\$310**
Citrus Dressing, Spicy Seeds,
Fresh Leaves

Cesar Salad 🌿🥑 **\$330**
Baby Romaine Lettuce, Cesar Dressing,
Aged Cotija, Parmigiano, Croutons

Add: **Chicken 180g** **\$90**
Shrimp 180g **\$100**

Watermelon Salad 🥑🥑🌿 **\$320**
Lime Vinaigrette, Cucumber,
Jicama, Hibiscus Dressing,
Toasted Pistachio, Feta Cheese

The Bowl 🌿🌿🥑 **\$340**
Avocado, Quinoa, Citrus,
Pumpkin Seeds, Kale, Piquillo Pepper
Dressing, Roasted Corn

Add: **Chicken 180g** **\$90**
Shrimp 180g **\$100**
Tuna 180g **\$190**

FARM FROM THE SEA

Chocolata Clam (1pc) 🦐🌿🌿 **\$130**
Shishito and Serrano Sauce or
Seaweed Sauce

Shrimp Cocktail 110g 🦐🌿🌿 **\$450**
Cooked Shrimp, Avocado, Coctelera Sauce,
Garlic Oil, Cilantro, Cantina Sauce

Fresh Oyster (6pcs) 🦐🌿🌿 **\$350**
Green Apple Mignonette, Habanero Ash
or Cantina Sauce

TACOS

El Crunchy (3pcs) 🦐🌿🌿 **\$390**
Pressed Pork Rinds, Chiltepin Chili
Shrimp and Fish Aguachile, Cilantro,

El Capeado (3pcs) 🦐🌿🌿 **\$440**
Local Farm Totoaba, Green Sauce,
Chipotle Mayonnaise, Mexican Sauce,
Coleslaw, Red Onion

Spicy Shrimp (3pcs) 🦐🌿 **\$460**
Asadero Cheese, Green Sauce, Avocado

Gobernador (3pcs) 🦐🌿🌿 **\$480**
Smoked Tuna, Tortilla, Asadero Cheese,
Avocado, Tomato, Poblano Chili, Onion,
Martajada Sauce

Picaña (3pcs) 🌿 **\$450**
Caramelized Onion, Guacamole Purée,
Fried Pork Skin

Big Quesadilla (3pcs) 🌿🌿 **\$380**
Corn Tortilla, Quesillo, Adobera Cheese,
Refried Beans, Red Sauce

Add: **Mushrooms** **\$85**
Chicken 180g **\$90**
Skirt Steak 180g **\$190**

🥛 DAIRY 🌿 VEGAN 🌶️ SPICY 🥚 EGG 🐟 FISH 🌿 GLUTEN FREE 🥜 TREE NUTS 🦐 SHELLFISH 🌿 GLUTEN

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

15% service charge will be added.

CORN TOSTADAS

Tuna Tostada 🦞 🌶️ 🥑

\$290

Scallops, Smoked Tuna Paté, Avocado, Spicy and Sour Sauce

Fried Octopus 🌿 🌶️ 🥑

\$250

Blue Corn Tostada, Garlic Chips, Preserved Lime, Salsa Macha Mayonnaise

MAINS

Fish Sandwich 120g 🌿 🐟

\$490

Local Farm Totoaba, Tartar Dressing, Jalapeño Aioli, Avocado, Fried Onion, Tomato

Grilled Fish 220g 🌿 🐟

\$550

Roasted Chards, Confit Potatoes, Fennel and Arugula Salad, Lemon Vinaigrette

Mako Shrimp Burrito 🌿 🥛 🦞

\$520

Asadero Cheese, Mexican Sauce, Sour Cream, Martajada Sauce, Beans, Lettuce

BURGERS

Mako Burger 220g 🌿 🥛 🥚

\$560

Cheddar Cheese Foam, Bacon, Fresh Coriander-Capers Aioli, Caramelized Onion

BBQ Burger 200g 🌿 🥛 🦞

\$580

Smoked Short Rib, Potato Bun, White Cheddar Cheese, Pickles, Lettuce, Coleslaw, Chipotle Aioli, Marinated Potato Wedges

La Argentina 210g 🌿 🥛

\$580

Rib Eye, Soft Sourdough, Romaine, Tomato, Chimichurri, Provolone Cheese, Allumette Potato Fries, Roasted Garlic Mayonnaise

Double Wagyu Smash Burger 150g 🌿 🥛 🦞 \$600

Brioche, Swiss Cheese, Cheddar Cheese, Pickled-Ginger Relish, Iceberg Lettuce, Dijon Mustard, Sweet Potato Fries

Pretzel Bun 🌿 🥛 🌶️

\$590

Breaded Chicken Breast, BBQ or Red Hot Sauce, Coleslaw, Cilantro, Basil

MINI BURGERS

You can choose individually or create your own selection

Choose your best side dish

Mako Burger 80g

\$150

La Argentina 80g

\$180

BBQ Burger 80g

\$180

Wagyu Smash Burger 80g

\$200

French Fries

\$120

Chips

\$120

Allumette Potato

\$120

Sweet Potato Fries

\$120

Marinated Potato

\$120

🥛 DAIRY 🌿 VEGAN 🌶️ SPICY 🥚 EGG 🐟 FISH 🌿 GLUTEN FREE 🌰 TREE NUTS 🦞 SHELLFISH 🌿 GLUTEN

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

15% service charge will be added.

mako

DESSERTS

Mandarin 🍋🌿🥥

Almond Sponge Cake, Lemon, Ginger Ice Cream,
Mandarin Sauce

\$290

Caribbean Coconut 🥥🍋🌿🥥

Coconut-Mint Sorbet, Lime Financier, Coconut Panna Cotta,
Mango, Yuzu Gel, Passion Fruit Nitro Caviar

\$290

Cacao 🍫🍷🌿

Gianduja Mousse, Whisky, Chocolate Biscuit,
Cacao Nips, Praline Ice Cream

\$320

Cut Fresh Fruit Platter 🍷🌿

\$250

Artisan Ice Cream (3 Scoops) 🍷

Papantla Vanilla | Strawberries from Miraflores
Passion Fruit - Mango Sorbet | Raspberry-Hibiscus Sorbet
Oaxaca Chocolate | Ginger | Coconut

\$330

🍷 DAIRY 🌿 VEGAN 🥚 EGG 🍷 GLUTEN FREE 🥥 TREE NUTS 🌿 GLUTEN

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



mako

KIDS MENU

APPETIZERS

Mac and Cheese 🌿 🍷
\$270

Alphabet Soup 🌿 🍷
Celery, Carrot, Shredded Chicken
\$240

Quesadilla (3pcs) 🍷
Mozzarella Cheese, Guacamole, French Fries
\$250
Chicken +\$100 / Beef +\$120

MAIN COURSES

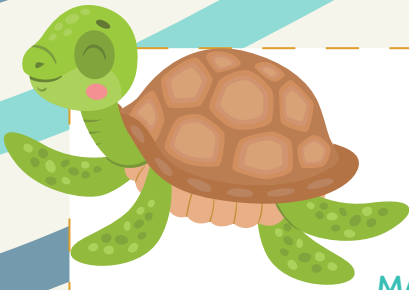
Vegetables Skewers 🌿 🍷 🥬
Broccoli, Tomato Cherry, Zucchini, Mushroom
\$250

Grilled Cheese Sandwich 🌿 🍷
Tomato Sauce and French Fries
\$260

Mini Slider (2pz) 80g 🌿 🍷
Cheddar Cheese, French Fries and Pickles
\$280

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.





MAIN COURSES

Chicken Finger 150g 🍗

French Fries or Salad

\$300

Catch of the Day 120g 🐟 🌿

Steamed Rice and Vegetables

\$340

Beef Fillet 120g 🍖

Mashed Potato, French Fries or salad

\$340

DESSERTS

Selection of Ice-Cream 🍦

Strawberry, Vanilla or chocolate

\$230

Roasted Pineapple 🍍 🌿

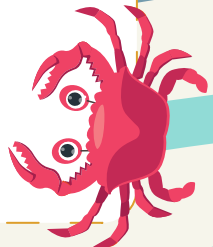
Orange Granité and Tangerine

\$220



🥛 DAIRY 🌿 VEGAN 🌿 GLUTEN 🐟 FISH
🌿 GLUTEN FREE 🌿 HEALTHY

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



mako

CENA



Cada plato cuenta una historia que se entrelaza con los fascinantes núcleos del Museo Gabinete de Barco. Desde la Cabrilla de la Bahía de Mulegé, que evoca los antiguos días de la pesca en la región, hasta la Berenjena de Miraflores, que nos conecta con la riqueza agrícola de la península, cada ingrediente refleja un aspecto de la historia de Baja California Sur. Mientras saboreas estos manjares, te sumerges en los mundos de los antiguos nómadas que recolectaban semillas en el "Territorio Nómada", y te trasladas a la era de las misiones españolas al probar el Guacamole de San Javier. Cada plato en Mako es más que una comida; es un viaje sensorial que te transporta a través del tiempo, conectándote con la rica historia y cultura de la Península de Baja California.

ENTRADAS

FRÍO

Guacamole de San Javier 160g

Crocante de Maíz-Camarón Seco, Mix de Semillas, Aceite de Oliva San Javier

\$320

Ensalada Mako 🌱

Hojas y Betabeles de Miraflores, Queso de Cabra, Heirloom, Aguacate Rostizado, Vinagreta de Limón

\$330

Atún Yellowfin 110g 🐟

Glaseado, Arúgula, Albahaca Morada, Cítricos, Pistache

\$320

CASICRUDO

Ostión Perla Negra (2 pzas)

Salsa Negra de la Casa, Yuzu

\$340

Kampachi del Pacífico 130g 🐟🌱

Laminada, Limón Preservado, Emulsión de Ostión Ahumado de "LA PAZ"

\$380

Rasurado de Abulón 100g 🌱🦀

Alcaparras Fritas, Pepino Persa, Cilantro Criollo, Vinagreta de Tomate Ahumado

\$400

Tartar de Atún 110g 🐟🌱

Cebolla Caramelizada, Alioli, Aceite de Ajonjolí, Chiles Secos, Zest de Limón

\$440

COCIDO

Cangrejo de Concha Suave (1 pza)

Rebozado, Vegetales, Alioli Picante, Hojas Tiernas, Menta, Albahaca, Jícama, Pepino, Manzana

\$400

Almeja Loretana Benziger (1 pza) 🌱🌿

Mantequilla, Tortilla Crujiente, Emulsión de Encurtidos

\$420

SOPA

Almeja del Mogote 🐚🌱

Crema, Tocino, Apio, Papa, Perejil, Crujiente de Pan

\$330

🥛 LÁCTEOS

🌱 VEGANO

🌶️ PICANTE

🥚 HUEVO

🐟 PESCADO

🌰 FRUTOS SECOS

🦀 CRUSTÁCEOS

🌾 GLUTEN

🌱 SIN GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.

mako

PESCADO

Pesca del Día 160g 🌱 🌿 \$820

A las Brasas, Vegetales Orgánicos, Acelga Salteada, Ajo, Salsa de Limón

Totoaba de la Paz 160g 🌱 🌿 \$900

Papa Cambray, Poro al Grill, Tomate Campari Tatemado, Salsa de Hongos

Cabrilla de la Bahía de Mulegé 160g 🌱 🌿 \$900

Relish de Mango de San José del Cabo, Coles de Brúcelas Fritas, Arúgula

MARISCO

Pulpo Cabeño 150g 🌱 🥚 🌿 \$700

Papa Cambray, Mayonesa de Chiltepin-Ajo Negro, Ensalada de Hojas Tiernas e Hinojo

Callo Azul (3 pza) 🌱 🌿 🦀 \$680

Sellados, Salsa Emulsionada de Callo, Bonito Flakes, Lajas de Atún Añejado

Camarones Paipai (4 Pza) 180g 🌱 🦀 \$890

Rostizados al Grill, Arroz con Dátiles, Salsa de Azafrán

CARNE

Rack de Cordero 250g 🍷 🌿 \$990

Puré de Calabaza, Hongos Salteados, Salsa de Vino Tinto con Menta

Rib Eye 380g 🌿 🍷 🥚 \$1,400

Papa Cambray a las Hierbas y Berenjenas Carbonizadas, Jus de Ternera

ACOMPANAMIENTO

Berenjena de Miraflores al Jospes 🌿 🍷 🥚 \$140

Cremoso de Berenjena-Tahini, Garbanzo, Espinaca

Brocollini a la Parrilla 🌱 🌿 \$140

Salsa de Pimiento Parrillado, Cacahuates, Queso Cotija Añejo, Limón

Hongos a la Parrilla 🍷 \$140

Mantequilla de Hierbas, Pimientos, Cebollas

Coliflor Rostizada 🍷 \$180

Queso Cotija, Salsa Chimichurri



El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.

mako

POSTRES

Deep de Chocolate 🥛🌿🥥🌱

Nips de Chocolate, Mousse 70%, Helado de Regaliz

\$300

Elote Mako 🥛🌿🥥

*Crème Brulée de Elote Tatemado, Pasta Filo,
Helado de Vainilla, Cúrcuma*

\$300

Cheesecake Glasé de Fruta de la Pasión 🥛🌿🥥

Salsa de Mango con Vainilla, Merengues

\$300

Fruta Fresca Cortada 🌿🌱

\$290

Selección de Helados 3pz 🥛

Hechos en Casa

\$350

🥛 LÁCTEOS

🌿 VEGANO

🥥 HUEVO

🌱 GLUTEN

🌿 FRUTOS SECOS

🌱 SIN GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.



mako

KIDS

MENÚ

ENTRADAS

Crudités 🥕🥬

Zanahoria, Apio, Jícama, Pepino, Tomate Cherry,
Guacamole, Chips, Aderezo Ranch

\$220

Quesadilla 🥞

Queso Mozzarella, Guacamole, Papas Fritas

\$250

Pollo +\$100 / Res +\$120

PLATOS FUERTES

Pasta Penne con Vegetales al Grill 🥕🥬🌿

Salsa de Tomate

\$300

Sándwich de Atún 🐟🥗


Queso Panela, Ensalada o Papas Fritas

\$320

Croquetas de Papa y Queso (3 Pz) 🥔🥞

Aderezo Mil Islas

\$290



El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.
Se agregará 15% de cargo por servicio



PLATOS FUERTES

Pechuga de Pollo al Grill 🌿

Papas Cambray, Queso Parmesano

\$320

Pesca del Día 🐟 🌿

Puré de Zanahoria, Espárragos al Grill

\$340

Arrachera al Grill 🌿

Puré de Papa o Ensalada

\$340

POSTRES

Selecciones de Helados 🍦

Hecho en Casa

\$230

Piña Rostizada 🍷 🌿

Granité de Naranja y Mandarina




\$220



🍷 LÁCTEOS 🌿 VEGANO 🌿 GLUTEN 🐟 PESCADO
🌿 SIN GLUTEN 🌿 SALUDABLE

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio .



mako

DINNER



Each dish tells a story that is intertwined with the fascinating core of the Gabinete del Barco Museum. From the sea bass of Mulegé Bay, which recalls the region's fishing past, to the aubergine of Miraflores, which links us to the agricultural wealth of the peninsula, each ingredient reflects an aspect of the history of Baja California Sur. As you savour these delicacies, you will immerse yourself in the world of the ancient nomads who gathered seeds in the "Nomadic Territory", and you will be transported to the era of the Spanish missions when you taste the San Javier guacamole. Each dish at Mako is more than just a meal; it is a sensory journey that takes you back in time and connects you to the rich history and culture of the Baja California Peninsula.

APPETIZERS

COLD

San Javier's Guacamole 160g

Crunchy Corn, Dried Shrimp, Seeds Mixed, San Javier's Olive Oil

\$320

Mako Salad 🌿

Mix Greens and Beet from Miraflores, Goat Cheese, Heirlooms, Roasted Avocado, Lemon Vinaigrette

\$330

Tuna Tataki 110g 🌿

Glazed Tuna, Arugula, Purple Basil, Citric, Pistachio

\$340

ALMOST RAW

Perla Negra Oyster (2 pcs)

Homemade Black Sauces, Yuzu

\$340

Pacific Kampachi 130g 🌿🐟

Laminated, Preserved Lemon, From "LA PAZ" Smoked Oysters Emulsion

\$380

Shaved Abalone 100g 🌿🐞🦪

Fried Capers, Persian Cucumber, Fresh Coriander, Smoked Tomato Vinaigrette

\$400

Tuna Tartar 110g 🌿🐟

Bone Marrow Aioli, Sesame Seed Oil, Togarashi, Lemon Zest, Caramelized Onion

\$440

COOKED

Soft Shell Crabs (1 pc)

Breaded, Vegetables, Spicy Aioli, Greens Leafs, Mint, Basil, Jicama, Cucumber

\$400

Loretana Benziger Clam (1 pc) 🌿🦪

Butter, Crunchy Tortilla, Pickles Emulsion

\$420

SOUP

Clam from El Mogote 🍷🌿

Chirla Clams, Bacon Celery, Potato, Parsley, Sourdough Bread

\$330

🥛 DAIRY

🌿 VEGAN

🌶️ SPICY

🥚 EGG

🐟 FISH

🌰 TREE NUTS

🦪 SHELLFISH

🌿 GLUTEN

🌿 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.

mako

FISH

- Catch of the Day 160g** 🌱🌿🌱 **\$820**
 Grilled, Organics Vegetables, Sautéed Chard, Garlic, Lemon Sauce
- Totoaba from La Paz 160g** 🌱🌿🌱 **\$900**
 Grilled Baby Potato-Leek, Smoked Campari Tomato, Mushrooms Sauce
- Seabass from Mulegé Bay 160g** 🌱🌿🌱 **\$900**
 Mango Relish from San José del Cabo, Fried Brussels Sprouts, Arugula

SEAFOOD

- Cabeño Octopus 150g** 🌱🥚🌿 **\$700**
 Baby Potato, Chiltepin-Black Garlic Mayonnaise, Green Leafs and Fennel Salad
- Blue Scallops (3 pcs)** 🌿🌱🦪 **\$680**
 Seared, Scallops Emulsion Sauce, Aged Tuna Slabs
- Paipai Shrimp (4 pcs)** 🌱🦐 **\$890**
 Grilled, Rice with Dates, Saffron Sauce

MEAT

- Lamb Rack 250g** 🍷🌱 **\$990**
 Pumpkin Purée, Sautéed Mushrooms, Red Wine-Mint Sauce
- Rib Eye 380g** 🌿🍷🌱🥚 **\$1,400**
 Baby Potato with Herbs, Charred Eggplant, Veal Jus

SIDE

- Josper Eggplant form Miraflores Farm** 🌱🍷🥜 **\$140**
 Creamy Eggplant-Tahini, Chickpeas, Spinach, Lemon-Mint Crunchy
- Sautéed Mushrooms** 🍷 **\$140**
 Herbs Butter, Bell Peppers, Onion
- Roasted Cauliflower** 🍷 **\$140**
 Cotija Cheese, Chimichurri Sauce
- Broccolini** 🌱🌿 **\$180**
 Romesco Sauce, Almond, Pecorino Cheese, Lime

🍷 DAIRY 🌱 VEGAN 🌿 SPICY 🥚 EGG 🦐 FISH 🥜 TREE NUTS 🦪 SHELLFISH 🌱 GLUTEN 🌱 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.

mako

DESSERTS

Deep de Chocolate

Chocolate Nips, 70% Chocolate Mousse, Liquorice Ice Cream

\$300

Corn Mako

*Crème Brulé of Tatemado Corn, Filo Pasta,
Vanilla Ice Cream, Turmeric*

\$300

Cheesecake Passion Fruit Glaze

Fresh Mango with Vanilla Sauce, Meringues

\$300

Cut Fresh Fruit Platter

\$290

Selection of Ice Cream (3 Scoops)

Homemade

\$350

 DAIRY

 VEGAN

 EGG

 GLUTEN

 TREE NUTS

 GLUTEN FREE

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



mako

KIDS MENU



APPETIZERS

Crudités 🥕🥬

Carrot, Celery, Jicama, Cucumber, Cherry tomato, Guacamole,
Chips, Ranch Dressing

\$220

Quesadilla 🥗

Mozzarella Cheese, Guacamole, French Fries

\$250

Chicken +\$100 / Beef +\$120

MAIN COURSES

Penne Pasta and Grilled Vegetables 🥕🥬🌿

Tomato Sauce

\$300

Tuna Sandwich 🥗🥗


Panela Cheese, Salad or Fries

\$320


Potato and Cheese Croquettes (3 Pz) 🥕🥗

Thousand Island Dressing

\$290



Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase
your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.
15% service charge will be added.





MAIN COURSES

Grilled Chicken Breast 🌿

Sautéé Baby Potato, Parmesan Cheese

\$320

Catch of the Day 🐟🌿

Carrot Puré, Grilled Asparragus

\$340

Grilled Skirt Steak 🌿

Popato Puré de Papa, Salad

\$340

DESSERTS

Selection of Ice-Cream 🍦

Homemade

\$230




Roasted Pineapple 🍍🌿

Tangerine-Orange Granité

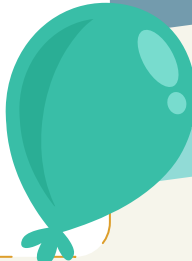
\$220



🍶 DAIRY 🌿 VEGAN 🌿 GLUTEN 🐟 FISH
🍷 GLUTEN FREE 🌿 HEALTHY



Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



mako

CÓCTELES
COCKTAILS



COCKTAILS

BASIL BLAZE \$330

Vodka Absolut Citron, Mango, Albahaca, Naranja, Orgeat.

Absolut Citron Vodka, Mango, Basil, Orange, Orgeat.

AGAVE ROUGE WAVE \$330

Tequila Patrón Blanco, Shrub de Fresa, Sandía, Miel de Agave con Chipotle.

Patrón Silver Tequila, Strawberry Shrub, Watermelon, Chipotle Agave Syrup.

SMOKED PARADISE \$330

Mezcal Bruxo, Maracuyá, Pepino, Piña, Bitters de Habanero.

Bruxo Mezcal, Passion Fruit, Cucumber, Pineapple, Habanero Bitters.

ICED MINT ESPRESSO \$350

Bacardi 8, Espresso, Baileys, Menta, Azúcar Mascabado.

Bacardi 8, Espresso, Baileys, Mint, Brown Sugar.

COCO BREEZE \$330

Ron Matusalem Blanco, Leche de Coco, Jarabe de Limoncillo, Cítricos.

Matusalem White Rum, Coconut Milk, Lemongrass Syrup, Citrus.

XOCO & LYCHEE \$350

Gin Condesa Xoconostle, Lychee, Arándano, Jarabe de frambuesa.

Condesa Xoconostle Gin, Lychee, Cranberry, Raspberry Syrup.

MOCKTAILS

GINGER BERRY \$200

Fresa, Arándano, Menta, Cerveza de Jengibre, Cítricos.

Strawberry, Cranberry, Mint, Ginger Beer, Citrus.

RUBY RED ICED TEA \$200

Té Negro De Frutos Rojos, Jarabe De Jamaica Con Albahaca, Cítricos, Agua Tónica.

Red-Berry Black Tea, Hibiscus-Basil Syrup, Citrus, Tonic Water.

GREEN BASIL \$200

Albahaca, Pepino, Maracuyá, Cítricos.

Basil, Cucumber, Passion Fruit, Citrus.

CERVEZAS | BEERS

CORONA 355ml \$160

CORONA LIGHT 355ml \$160

PACÍFICO 355ml \$160

PACÍFICO LIGHT 355ml \$160

MODELO 355ml \$160

NEGRA MODELO 355ml \$180

HEINEKEN ZERO (SIN ALCOHOL) 355ml \$150

CERVEZAS ARTESANALES | CRAFT BEERS

BAJA BREWING SURFA LAGER 355ml \$240

BAJA BREWING PEYOTE IPA 355ml \$240

BAJA BREWING OATMEAL STOUT 355ml \$240

PARAMO PALE ALE 355ml \$240

PIEDRA LISA IPA 355ml \$240

TICUS PORTER 355ml \$240

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.

Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. 15% service charge will be added.



COCKTAILS

PASSION BLOOM

\$350

Gin Condesa Clásica, Cordial de Vainilla, Maracuyá, Piña, Vino Espumoso.

Condesa Clasica Gin, Vanilla Cordial, Passion Fruit, Pineapple, Sparkling Wine.

HIBISCUS CRUSH

\$330

Mezcal Bruxo Espadín, Jarabe de Jamaica con Albahaca, Piña, Cítricos.

Bruxo Espadin Mezcal, Hibiscus-Basil Syrup, Pineapple, Citrus.

BERRY HAW PUNCH

\$330

Bacanora Aguamiel, Campari, Shrub de Zarzamoras, Arándano, Amargo de Naranja, Albahaca.

Aguamiel Bacanora, Campari, Blackberry Shrub, Cranberry, Orange Bitters, Basil.

COCO BREEZE

\$330

Ron Matusalem Blanco, Leche de Coco, Jarabe de Limoncillo, Cítricos.

Matusalem White Rum, Coconut Milk, Lemongrass Syrup, Citrus.

XOCO & LYCHEE

\$350

Gin Condesa Xoconostle, Lychee, Arándano, Jarabe de frambuesa.

Condesa Xoconostle Gin, Lychee, Cranberry, Raspberry Syrup.

GOLDEN SPICE GRAPEFRUIT

\$350

Tequila Patrón Reposado infusionado con piel de toronja, Cordial de Chile Ancho, Amaro Averna, Bitters de Toronja.

Patron Reposado Tequila Infused With Grapefruit Peel, Ancho Chile Cordial, Amaro Averna, Grapefruit Bitters.

MOCKTAILS

GINGER BERRY

\$200

Fresa, Arándano, Menta, Cerveza de Jengibre, Cítricos.

Strawberry, Cranberry, Mint, Ginger Beer, Citrus.

RUBY RED ICED TEA

\$200

Té Negro De Frutos Rojos, Jarabe De Jamaica Con Albahaca, Cítricos, Agua Tónica.

Red-Berry Black Tea, Hibiscus-Basil Syrup, Citrus, Tonic Water.

GREEN BASIL

\$200

Albahaca, Pepino, Maracuyá, Cítricos.

Basil, Cucumber, Passion Fruit, Citrus.

CERVEZAS | BEERS

CORONA 355ml	\$160
CORONA LIGHT 355ml	\$160
PACÍFICO 355ml	\$160
PACÍFICO LIGHT 355ml	\$160
MODELO 355ml	\$160
NEGRA MODELO 355ml	\$180
HEINEKEN ZERO (SIN ALCOHOL) 355ml	\$150

CERVEZAS ARTESANALES | CRAFT BEERS

BAJA BREWING SURFA LAGER 355ml	\$240
BAJA BREWING PEYOTE IPA 355ml	\$240
BAJA BREWING OATMEAL STOUT 355ml	\$240
PARAMO PALE ALE 355ml	\$240
PIEDRA LISA IPA 355ml	\$240
TICUS PORTER 355ml	\$240

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA.

Se agregará 15% de cargo por servicio.

Our prices are in Mexican pesos and include 16% VAT.

15% service charge will be added.

