



# 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 Mandarin, 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 glase 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 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



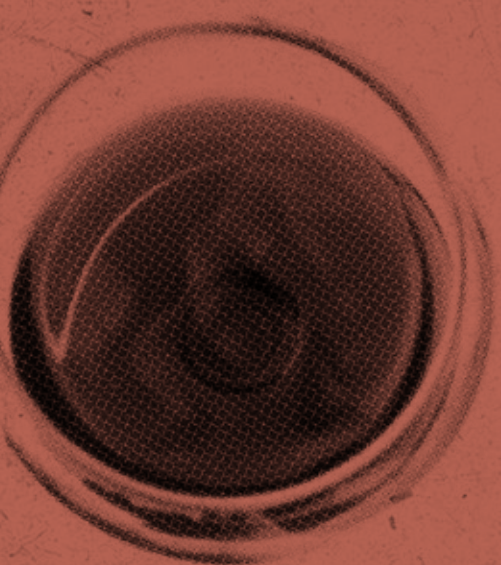
Tartaleta artesanal colmada de frutos rojos frescos, que contrastan con la textura crujiente de un crumble de mantequilla avellanada. Se acompaña con un delicado helado de vainilla. Un postre con notas tostadas y cremosas.

\$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

## ESFUMADO

\$40.000

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

## 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.

## REVELACIÓN RUBÍ

\$45.000

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

## 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    |
| SELVA TRAGO                | \$ 46.000    |
| SELVA 750ML                | \$ 670.000   |
| 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    |

# GINEBRA

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| TONIC HENDRICKS     | \$ 68.000 |
| TONIC LONDON ONE    | \$ 75.000 |
| 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   |
| FLOR DE CAÑA 12A 750ML         | \$ 377.000   |
| FLOR DE CAÑA 12A TRAGO         | \$ 30.000    |
| 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  |
| 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  |

# 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  |

# CERVEZA

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| CLUB COLOMBIA DORADA 330ML | \$ 19.000 |
| CORONA EXTRA 355ML         | \$ 21.000 |
| CORONA ZERO                | \$ 15.000 |
| HEINEKEN 330ML             | \$ 16.000 |
| STELLA ARTOIS 330ML        | \$ 21.000 |

# OTROS LICORES

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| AMARETTO DISARONNO 750ML | \$ 550.000 |
| AMARETTO DISARONNO TRAGO | \$ 37.000  |
| APEROL TRAGO             | \$ 25.000  |
| BAILEYS ORIGINAL 700ML   | \$ 318.000 |

# OTROS LICORES

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| 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 |

# OTRAS BEBIDAS

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| 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

|                                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------|
| ANNA CODORNIUB DE BLANCS 750ML                                        | \$ 379.000   |
| Espana, Cataluña - Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel lo Botella. |              |
| DOM PERIGNON 750ML                                                    | \$ 3.817.000 |
| Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.          |              |
| LAMBRUSCO ROSATO OGNIGIORNO 750ML                                     | \$ 180.000   |
| Italia, Espumoso Rosado.                                              |              |
| MOET CHANDON BRUT IMPERIAL 750ML                                      | \$ 972.000   |
| Francia, Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.          |              |
| PROSECCO ZONIN BRUT CUVEE 750ML                                       | \$ 352.000   |
| Italia, Veneto - Glera.                                               |              |
| VEUVE CLIQUOT 750ML                                                   | \$ 1.256.000 |
| Francia, Champagne Brut.                                              |              |

# 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           | \$ 468.000 |
| 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 |

# VINOS ROSADOS

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| BARTON & GUESTIER COTES 750ML | \$ 305.000 |
| DE LA CASA ROSE COPA          | \$ 45.000  |
| DOÑA DOMINGA ROSE 750ML       | \$ 180.000 |



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