



Makã

gastrobar

Confira nosso
cardápio digital
com fotografias



makagastrobar.com.br



Entradas Frías

Guaca Defumada 🌱

GUACAMOLE DEFUMADA COM UM TOQUE DE CHIPOTLE, SERVIDA COM TORTILLAS CROCANTES

\$ 33

Ceviche Clássico

CUBOS DE PEIXE BRANCO EM LECHE DE TIGRE CLÁSSICO, CREME DE AVOCADO E CANCHAS PERUANAS

\$ 43

Ceviche de Camarones y Pulpo 🌱

CAMARÕES E POLVO SELADOS NA BRASA EM MARINADA CÍTRICA COM PIMENTA AMARELA PERUANA, AVOCADO E BATATA DOCE

\$ 49

Ceviche Nikkei

CUBOS DE ATUM CRU MARINADOS EM MOLHO CÍTRICO DE SOJA COM MARACUJÁ E MEL, SERVIDO COM CHIMICHURI, ÓLEO DE GERGELIM, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E CANCHAS PERUANAS

\$ 45

Ceviche de Salmón Ahumado

CUBOS DE SALMÃO CRU EM LECHE DE TIGRE DEFUMADO, SALSA DE ROCOTO PERUANO, CRÈME DE AVOCADO E CANCHAS

\$ 49

Tro de Ceviches

DEGUSTAÇÃO DE TRÊS DOS NOSSOS CEVICHES, A ESCOLHA É SUA

\$ 69

Tiradito de Mignon



Tiradito de Mignon

ESTILO DE "CARPACCIO" DE FILET MIGNON EM MARINADA CÍTRICA DE SHOYU E CHIPOTLE, SERVIDO COM SHIMEJI E CHIPS DE BATATA SALSA

\$ 51

Quinoa Soltento 🌱

HOMUS LATINO COM GERGELIM, LEGUMES GRELHADOS, MIX DE QUINOA E QUEIJO FRESCO VENEZUELANO, SERVIDO COM TORTILLAS CROCANTES

\$ 39

Salada Chipotle 🌱

FOLHAS VERDES | TOMATE | PEPINO | AMENDÓAS | QUEIJO MOLHO CHIPOTLE BALSÂMICO

\$ 29

FILET MIGNON R\$ 53
CAMARÕES R\$ 58

Ceviche de Camarones y Pulpo



Ceviche Nikkei



Quinoa Soltento



Salada Chipotle com Camarões





Guaca
Defumada



Frango
Karaague



Ceviche
Clássico



Camarões
Melcocha

Entradas Quentes

Queso Fundido

MIX DE QUEIJOS DERRETIDOS, SERVIDO COM TORTILLAS SUAVES, MOLHO PASILLA E PICO DE GALLO

\$ 43

Camarão Melcocha

CAMARÕES EMPANADOS EM PANKO, ENVOLTOS EM MOLHO CREMOSO LEVEMENTE ADOCIDADO, COM TOQUES DE GENGIBRE E ESPECIARIAS, SALADINHA CÍTRICA

\$ 69

Anticucho Mix

ESPETINHOS PERUANOS MISTOS, 8 UNIDADES, CARNE BOVINA, SUÍNA E DE FRANGO, SERVIDOS COM BATATAS FRITAS

\$ 85

Frango Karaague

PORÇÃO DE FRANGO FRITO ENVOLTO EM PASTA COREANA PICANTE E GERGELIM

\$ 45

Cachapas

PANQUECAS VENEZUELANAS DE MILHO, LEVEMENTE ADOCIDADAS, SERVIDAS COM QUEIJO FRESCO, CREMA FRESCA E PICO DE GALLO

\$ 39

Tacos De Costela

TACOS CLÁSSICOS MEXICANOS, TORTILLA DE MILHO SUAVE SELADA COM MOLHO DE COSTELA, SERVIDOS COM COSTELA DESFIADA MARINADA EM COMBINAÇÃO DE ESPECIARIAS, QUEIJO E SALSA VERDE

\$ 41



Anticucho Mix



Taco de Costela



Cachapas



Queso Fundido



Especiales del Chef

Salmão Chaufa 🍷

SALMÃO MARINADO EM MIX DE ESPECIARIAS, SERVIDO COM AIOLI PICANTE DE CHIPOTLE E SALTEADO DE QUINOA COM LEGUMES

\$ 95

Polvo Anticuchera 🍷

POLVO MARINADO EM ANTICUCHERA PERUANA, GRELHADO, SERVIDO COM PURÊ DE COUVE FLOR COM COCO, SALSA DE AZEITONAS PRETAS, BATATA E CHIMICHURRI

\$ 109

Costela no Pisco 🍷 🍷

COSTELA MARINADA EM ESPECIARIAS, ASSADA LENTAMENTE, SERVIDA COM PURÊ DE BATATAS DEFUMADAS E ANÉIS DE CEBOLA TEMPURÁ

\$ 95



Polvo Anticuchera



Costela no Pisco



Salmão Chaufa

Anticucho Mix

Arroces

Risoto de Aji Amarillo 🌶️

RISOTO DE PIMENTA AMARELA PERUANA, CHIMICHURRI DE ABACAXI
FILET MIGNON OU CAMARÕES GRELHADOS NA BRASA

\$ 95

Arroz de Pulpo

ARROZ EM CALDO DE POLVO E ESCABECHE DE LEGUMES E AJÍ PANCA,
POLVO ANTICUCHERA GRELHADO, QUINOA E CHIMICHURRI DE AZEITONAS PRETAS E MANGA

\$ 93

Socarrat de Mariscos 🌶️

NOSSA VERSÃO LATINIZADA DA PAELLA CATALANA, CROCANTE E CREMOSA, COM
SOFRITO DE LINGUIÇA BLUMENAU, AIOLI DE CHIPOTLE MEXICANO E AZEITONAS PRETAS,
FRANGO, LULA, POLVO E CAMARÕES GRELHADOS

\$ 127

Pescado Nikkei 🌶️

PEIXE BRANCO DO DIA ASSADO EM MARINADA DE PANCA PERUANA, LIMÃO
SICILIANO E MISSÔ, SERVIDO COM RISOTO DE SHITAKE, KOMBU-DASHI, ABOBRINHA E
CASTANHA DO PARÁ

\$ 97

Risoto de Aji Amarillo Veggie (VEGETARIANO OU VEGANO)

RISOTO DE PIMENTA AMARELA PERUANA, CHIMICHURRI DE ABACAXI
LEGUMES GRELHADOS NA BRASA

\$ 63



Arroz de Pulpo



Risoto de Aji Amarillo



Socarrat de Mariscos



Pescado Nikkei

Tacos de Costela

De La Parrilla

Cordero en Salsa Toreada

CARRÉ DE CORDEIRO GRELHADO NA BRASA EM SALSA DE JALAPEÑO TOREADO E MISSÔ, SERVIDO COM PURÊ DEFUMADO, QUINOA CROCANTE E ABOBRINHAS E COGUMELOS GRELHADOS

\$ 117

Pollo a la Parilla

SOBRECOXA DE FRANGO EM MARINADA PERUANA, GRELHADO NA BRASA, SERVIDO COM LEGUMES GRELHADOS EM SALSA E PURÊ DE BATATAS

\$ 71

Maka Fajitas

(SUGESTÃO PARA DUAS PESSOAS)
300G DE ENTRECÔTE OU CAMARÕES GRELHADOS, SERVIDO COM GUACAMOLE, TORTILLAS, ARROZ MEXICANO, FEIJÃO PRETO, CREMA FRESCA E MOLHO PICANTE

\$ 157 – CARNE

\$ 219 – CAMARÃO

Parrillada Mar y Tierra

(SUGESTÃO PARA DUAS PESSOAS)
CARRÉ DE CORDEIRO, CAMARÃO, ENTRECÔTE E SOBRECOXA DE FRANGO GRELHADOS NA BRASA, SERVIDO COM LEGUMES GRELHADOS, ARROZ, BATATAS FRITAS E SALSAS

\$ 235



Fajita de Carne



Parrillada Mar y Tierra



Cordero en Salsa Toreada



Pollo a la Parilla

Costela no Pisco

Acompanhamentos

Mix de Cogumelos 🍄 \$ 29
COGUMELOS GRELHADOS SALTEADOS EM MANTEIGA DE ALHO E SALSA YAKITORI

Batata Frita 🍟 \$ 21
PARMESÃO | ÓLEO DE TRUFA | CHIPOTLE AIOLI

Tostón de Batata 🍟 \$ 21
BATATA BABY CONFIT COM PARMESÃO E CHIMICHURRI TRUFADO

Chaufa de Quinoa 🌱 \$ 29
SALTEADO DE QUINOA COM LEGUMES EM SALSA DE SHOYU, MOLHO DE OSTRA E ÓLEO DE GERGELIM

Kids

PARA CRIANÇAS ATÉ 9 ANOS

MaKa Carnitas \$ 37
FILET MIGNON | ARROZ | FEIJÃO | BATATAS FRITAS

Quesadillas 🍳 \$ 35
TORTILLAS QUENTINHAS COM QUEIJO

Sobremesas

Churros 🍩 \$ 33
BRIGADEIRO | SORVETE DONNA GELATI | FAROFA DE CHOCOLATE

Suflê de Chocolate Chili 🍩 \$ 39
CHOCOLATE AMARGO ASSADO COM CHILI | ABACAXI GRELHADO | SORVETE DONNA GELATI | FAROFA DE CHOCOLATE

Tiramisú Tropical 🍰 \$ 41
MOUSSE DE COCO | CHOCOLATE BRANCO | MASCARPONE | RUMI LICOR MEXICANO DE CAFÉ, BOLACHA

Sorvete Artesanal Donna Gelati \$ 19
CONSULTE NOSSA EQUIPE PARA OS SABORES DISPONÍVEIS



Suflê de Chocolate Chili



Tiramisú Tropical