



MAKANI

LUXURY BEACH CLUB

INDULGE

Eat and Drink

Exquisite Cuisine
with a Breathtaking View

ENTRANTES

ENTREES

Tiradito Nikkei

Pescado blanco-Maiz cancha-Sriracha-Mayonesa spicy Kimchi-Masago- Togarashi

Nikkei Tiradito

Catch of the day, corn, sriracha mayo, spicy Kimchi, masago and togarashi.

\$48.000

Coctel de Camarones en salsa roja

Coctel playero con toques cítricos, cebolla acevichada

Shrimp Cocktail

Shrimp, ketchup, onion and citrus juices

\$40.000

Ceviche Peruano

Tradicional ceviche peruano marinado en leche de tigre y aji amarillo, cebolla y cilantro

Peruvian Ceviche

Tradicional ceviche with fresh white fish, tiger milk and peruvian yellow chili pepper, onion, and cilantro

\$62.000

Ceviche al estilo Cartagenero

Camarón, pescado fresco con maracuyá, mango y suero costeño

Cartagenero Ceviche

Shrimp, fresh white fish marinated with tiger milk, sour cream, passion fruit. Mango and sweet Plantain. Served with plantain chips

\$62.000

Tartar de Atún

Tuna Maguro – soya - aceite de ajonjolí - alioli oriental - aguacate - chips de yuca

Tuna Tartar

Maguro tuna, soy sauce, sesame oil, avocado and yuca chips.

\$57.000

Encocado de Pescado

Corvina en salsa de mariscos y leche de coco, gratinado con queso gruyère y parmesano, acompañado de patacón mafufo

Fish Encocado

Sea bass in shellfish sauce and coconut milk, gratin with gruyère cheese and parmesan, accompanied by mafufo fried plantain

\$37.000

Montaditos de camarón

Patacón, camarones al ajillo y aguacate

Patacon Montaditos

Fried plantain toasts, garlic sauteed shrimps and avocado

\$48.000

Jaiba al Carbón

Jaiba ahumada, aji dulce y chips de plátano

Smoked Crab

Smoked crab, sweet chili and plantain chips

\$48.000

ENTRANTES

ENTREES

Chips de Yuca y Plátano

Chips de yuca y plátano acompañados con guacamole y suero

Yuca and plantain chips

Fried yuca and plantain chips served with guacamole and sour cream

\$18.000

Deditos de queso

Deditos fritos rellenos de queso

Cheese fingers

Fried fingers filled with cheese

\$23.000

ANTOJOS DEL CARIBE

ENTREES

Kibbeh 4 Unidades

Kibbeh (4 units)

\$25.000

Patacón con queso y hogao

Fried Plantain with hogao and cheese

\$25.000

Arepa de huevo 2 unidades mini

Fried Plantain with hogao and cheese

\$22.000

Carimañolas 4 unidades

Cheese filled yuca fritter

\$22.000

Empanada de carne 4 unidades

Beef empanada

\$22.000

Tajadas de plátano con queso

Plantain fried chips with cheese

\$15.000

PIQUEOS

FRITTERS

Bandeja de fritos

2 Arepas con huevo, 2 empanadas de carne, 2 carimañolas de queso y 2 kibbehs

Fritter Platter

2 arepa con huevo, 2 beef empanadas, 2 cheesefilled fritters and 2 kibbehs

\$56.000

ENSALADAS

SALADS

Ensalada César

Cogollo europeo, crutones fritos, parmesano y aderezo césar

Adición de Pollo **\$20.000** Adición de Langosta **\$99.000**

Cesar Salad

*Lettuce, croutons, parmesan cheese and cesar dressing.
Chicken additional or Lobster additional*

\$28.000

Ensalada Capresse

Mozzarella de búfala, tomate, albahaca, aceite de oliva y rúgula

Capresse Salad

Mozzarella di bufala, tomato, basil, olive oil and arugula.

\$40.000

SOPAS

SOUPS

Sopa Campesina

Pollo, vegetales y pesto

Country soup

Chicken, vegetables and pesto

\$25.000

FUERTES

MAIN COURSES

Pesca Local

Pesca frita, arroz de coco y patacón

Local Catch of the day

Fried Catch of the day, coconut rice and fried plantain

\$80.000

Pesca al horno

Con chimichurri, yuca, salsa criolla en leche de coco y ensalada

Baked Catch of the day

Baked Catch of the day, fried yuca, chimichurri, creole sauce and coconut milk

\$90.000

Filete de corvina a la menière

Con salsa menière, ensalada César con bacon

Sea bass a la menière

With menière sauce, caesar salad with bacon

\$65.000

Langosta a la Parrilla

Salsa al ajillo, cogollos parrillados, espárragos y piña parrillada

Grilled Lobster

Garlic sauce, grilled lettuce, asparagus and grilled pineapple.

\$350.000

Brocheta de Langostinos

Brochetas a la parrilla, aderezo picante, papas criollas y mazorca dulce

Prawn Skewer

Grilled prawn skewer, spicy dressing, potato wedges and sweet corn.

\$80.000

Encocado de Camarones

Camarones con arroz blanco aguacate y chips de plátano

Shrimp Encocado

Slow cooked shrimp with coconut milk and creole sauce, served with avocado, plantain and rice

\$80.000

CARNES Y AVES

Rib Eye de Angus \$268.000

Picanha \$150.000

Lomo de Res \$65.000

Baby Beef \$55.000

Acompañados de papas a la francesa

Lomo Saltado

Cortes de lomo fino con cebolla y tomates flameados al wok con soya, acompañados de papas y arroz blanco

Lomo Saltado

Beef tenderloin sauteed with onion, tomato with soy. Served with rice and french fries

\$70.000

Posta Cartagenera

En reducción de panela y especias con arroz de coco, plátano en tentación y ensalada blanca

Posta Cartagenera

Slow cooked beef with panela, coconut rice and tentación plantain.

\$86.000

ARROCES

Isleño de Mariscos

Corvina, mejillones, calamar, camarón, vegetales y salsa marinera

Isleño Rice

Croaker, mussell, squid, shrimp, sautted vegetables and marinara sauce

\$80.000

Chaufa Mixto

Camarón, calamar, lomo de res, pimentón, jengibre y salsa de soya

Chaufa Rice

Shrimp, squid, beef tender loin, bell pepper and soy sauce

\$70.000

Arroz al Wok

arroz al wok vegetariano, salteado con vegetales, nueces

Wok rice

Sauteed rice with vegetables, soy, sesame oil, nuts

\$70.000

ACOMPAÑAMIENTOS

SIDES

Arroz Blanco - *Rice*

\$15.000

Arroz con Coco - *Coconut rice*

\$15.000

Patacones - *Fried plantains*

\$15.000

Papas Fritas - *French Fries*

\$15.000

Guacamole - *Guacamole*

\$15.000

Ensalada Verde - *Green Salad*

\$15.000

Plátano en Tentación - *Caramelized sweet plantain*

\$15.000

Yuca al Vapor - *Steamed yuca*

\$9.000

Espárragos grillados - *Grilled asparagus*

\$22.000

PASTA

Pasta Fruti di Mare

Calamar, camarón, almejas en salsa marinera

Pasta Fruti di Mare

Squid, shrimp, clams in marinara sauce

\$65.000

SANDWICH + HAMBURGUESAS

FAST FOOD

Sandwich Croque Monsieur \$58.000

Pan brioche, queso gruyere y jamón

Croque Monsieur

Brioche bread, gruyere cheese and ham

Sandwich Croque Madame \$60.000

Pan brioche, queso gruyere, jamón y huevo frito

Croque Madame

Brioche bread, gruyere cheese, ham and fried egg

Sandwich Posta Cartagenera \$50.000

Carne desmechada, pan ciabatta, aguacate, plátano en tentación y suero costeño

Posta Cartagenera

Shredded posta cartagenera, ciabatta bread, avocado, sweet plantain and sour cream

Hamburguesa \$56.000

Carne, queso cheddar, tocineta ahumada, lechuga, tomate, salsa de tomate y mostaza

Burger

Beef, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato ketchup and mustard

Hamburguesa de pollo \$50.000

Pollo apanado, ensalada coleslaw y salsa big mac

Chicken Burger

Breaded chicken, coleslaw salad and big mac sauce

Hamburguesa BBQ \$56.000

Carne, rúgula, queso cheddar, tocineta ahumada, cebolla caramelizada y salsa BBQ

BBQ Burger

Beef, arugula, cheddar cheese, bacon, caramelized onion and BBQ sauce

Platos acompañados de papas a la francesa

MENÚ INFANTIL

KID'S MENU

Deditos de Pescado

Filete de pescado apanado con papas fritas

Fish and chips

Panko breaded fish fillet served with french fries

\$35.000

Salchipapa

Salchichas y papas a la francesa con salsa golf

Salchipapa

French fries and fried sausage with golf sauce

\$22.000

Pasta al Burro

Pasta con mantequilla y perejil

Burro Spaghetti

Spaghetti with butter and parsley

\$20.000

POSTRES

Piña a la Parrilla

Piña caramelizada con ron zacapa, helado de coco y alegría

Grilled Pineapple

Zacapa flambé pineapple, coconut ice cream and alegría

\$19.000

Sherbet de Lulo

Granita de lulo y aguardiente con, helado

Lulo Sherbet

Lulo and schanps granita and ice cream

\$19.000

Copa de helado (Vainilla, coco, chocolate o kola román)

Vanilla, coconut, chocolate, or kola román ice cream

\$19.000

Dulces Típicos – Typical sweets

Cocadas, panderitos, diabolines

\$19.000

Brownie con Helado

Brownie de chocolate con Almendras y helado

Brownie with ice cream

Chocolate brownie with almonds and ice cream

\$19.000

Galleta choco chips con helado

Galleta caliente de chips de chocolate con helado

Choco chips cookie with ice cream

Hot chocolate chip cookie with ice cream

\$19.000

Galleta red velvet con helado

Red velvet cookie with ice cream

\$19.000

MAKANI

LUXURY BEACH CLUB



GIN+TONICS

Lapsus

Ginebra Tanqueray, infusión de jengibre, tónica mediterránea, ramita de tomillo fresco y uchuvas.

Tanqueray, ginger infusion, mediterranean tonic wáter, thyme and fresh Golden Berry

\$45.000

Wild Tonic

Ginebra Tanqueray, maceración de piña y hierbabuena, tónica indie,

Tanqueray, pineapple and spearmint, indie tonic

\$45.000

Scarlett

Ginebra Tanqueray, maceración de flor de Jamaica y chiles

Tanqueray, Jamaica flower and chili

\$45.000

Dolcissimo Rumore

Ginebra Tanqueray, vinagre balsámico, fresas maduras, moras, blueberries, tónica y albahaca fresca

Tanqueray, balsamic vinegar reduction, strawberries, blue berries and fresh basil

\$45.000

Indos

Ginebra Tanqueray, maceración de romero y cardamomo, tónica mediterránea y carambolas

Tanqueray, Rosemary and cardamom maceration. Mediterraneans tonic and carambolo

\$45.000

Monet

Ginebra Tanqueray, Cointreau, bitters de naranja, tónica y sirope de pomelo

Tanqueray, cointreau, orange bitters, pomengranate syrup and tonic water

\$45.000

CLASSICS

Caipiroska

Ketel one, limón, azúcar

Cachaca, lemon and sugar

\$35.000

Margarita Flavors

Tequila blanco, sirope, zumo de limón y triple sec., sal y pimienta

Tequila, syrup, lemon zest, and triple sec., salt and pepper

\$45.000

Moscow Mule

Smirnoff, ginger beer, sirope de gengibre y hierbabuena

Smirnoff, ginger beer, ginger syrup and spearmint

\$45.000

Aperol Spritz

Aperol, espumante brut y dash de soda

Aperol, sparkling and soda dash

\$45.000

Piña Colada

Ron, maceración de piña, leche y crema de coco

Rum, pineapple, milk and coconut milk

\$35.000

Mojito

Ron, hierbabuena fresca, sirope y zumo de limón

Rum, fresh spearmint, syrup and lemon zest

\$35.000

Carajillo

Licor 43, espresso doble

Licor 43 and double espresso

\$35.000

MOCKTAILS

Sangría

Flor de jamaica y corozo como base acompañada de peras, manzana y uvas, zumo de limón, sirope de jengibre
Flor de Jamaica, corozo juice, served with apples, grapes, lemon zest and ginger syrup.

\$20.000

Pineapple Cooler

Jugo de piña, sirope de albahaca, curacao blue sin alcohol
Pineapple Juice, basil syrup, alcohol free- blue curacao

\$20.000

Vodka Cointreau

Jugo de Sandía, sirope de tomillo, zumo de limón y tónica nacional
Watermelon juice, thyme syrup, lemon zest and tonic water

\$20.000

Mojito Ginger

Zumo de limón, sirope de azúcar, infusión de jengibre y hierbabuena
Lemon zest, syrup, ginger and spearmint infusion

\$20.000

Kombucha

Tè negro, ginger beer, limon, sirope de azucar y hojas de menta
Black tea, ginger beer, syrup and mint leaves

\$20.000

LICORES Y BEBIDAS

Ginebra

	T	B
Hendrick's	\$50.000	\$550.000
Tanqueray	\$35.000	\$390.000
Tanqueray Ten	\$56.000	\$620.000
Bulldog	\$40.000	\$450.000
Monkey	\$56.000	\$620.000
Astuto	\$47.000	\$521.000
La Selva	\$39.000	\$430.000

Tequila

Don Julio Añejo	\$70.000	\$840.000
Don Julio Blanco	\$64.000	\$740.000
Don Julio Reposado	\$64.000	\$740.000
Don Julio 70.	\$75.000	\$890.000
Maestro Dobel	\$70.000	\$840.000
Patrón Reposado	\$64.000	\$740.000
Mezcal Unión.	\$52.000	\$571.000

Ron

Havana Club 3 años	\$15.000	\$190.000
Zacapa Ambar	\$30.000	\$320.000
Zacapa 23	\$60.000	\$690.000
Zacapa XO	\$130.000	\$1.500.000
Dictador 12 años.	\$55.000	\$650.000
Dictador 20 años	\$65.000	\$740.000
Sailor Jerry	\$20.000	\$220.000

Whisky

JW Double black	\$52.000	\$550.000
JW Gold Label.	\$52.000	\$576.000
JW Blue Label	\$160.000	\$1.863.000
Old Parr	\$40.000	\$440.000
Buchanan's 12	\$40.000	\$440.000
Buchanan's Master	\$50.000	\$550.000
Buchanan's 18	\$60.000	\$690.000
Chivas Regal. 12 años	\$30.000.	\$350.000
Chivas Regal 18 años	\$61.000.	\$700.000
Monkey Shoulder	\$35.000.	\$400.000

Single Malts & Bourbons

Glenmorange	\$52.000	\$600.000
Singleton	\$55.000	\$605.000
Jack Daniel's	\$34.000	\$369.000
Bulleit	\$36.000	\$395.000
Bulleit Rye	\$39.000	\$432.000
Jameson	\$20.000	\$222.000

Vodka

Absolut	\$20.000	\$250.000
Grey Goose	\$50.000.	\$600.000
Tito's Hand M	\$36.000	\$420.000

Pisco & Aguardiente

Antioqueño sin A	\$20.000	\$200.000
Pisco Viña del Oro	\$36.000	\$367.000

Aperitivos y Pouscafé

Baileys.	\$17.000	\$189.000
Amareto	\$34.000	\$379.000
Campari	\$23.000	\$259.000
Sambuca.	\$36.000	\$396.000
Cointreau.	\$31.000.	\$342.000
Jerez Tío Pepe	\$25.000.	\$279.000
Jagermeister.	\$32.000.	\$356.000

Cerveza

Nacional		\$12.000
Importada		\$15.000

BEBIDAS

Jugos Naturales

Mango	\$11.000
Mango con leche	\$13.000
Maracuyá	\$10.000
Corozo	\$9.000
Sandia	\$9.000

Limonadas

Hierbabuena	\$13.000
Mango biche	\$13.000
Coco	\$13.000

Agua & Gaseosas

Agua	\$8.000
Agua con gas	\$8.000
Gaseosa	\$9.000

Tónicas

Mil 976	\$12.000
Ginger Beer	\$15.000

Raspaos

Sin Licor	\$9.000
Con Licor	\$19.000

MAKANI

LUXURY BEACH CLUB

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del calor de la cuenta, el cual podrá ser aceptada, rechazada o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio, el 100% del dinero recogido por concepto de propina se destina entre los trabajadores del área de servicios de Alimentos y bebidas, el cual administra el Comité de propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea Atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 5 92 04 00 en Bogotá para el resto del país línea gratuita nacional 018000-910165, para que radique su queja.

SERVICE CHARGE NOTICE: We allow us to inform our consumers that this establishment suggests a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When you request the bill, tell the person who attends you whether or not you want the value to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. In this establishment, 100% of the money collected as tips is distributed to workers in the Food and Beverage service area, which is administrated by the Tip Committee, formed by workers themselves. In case you have any inconvenience with the collection of the tip, contact the Citizen Service helpline of the Superintendence of Industry and Commerce 5 92 04 00 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line 018000-910165, to file your complaint.

