



MAKANI

LUXURY BEACH CLUB

INDULGE

Eat and Drink

Exquisite Cuisine  
with a Breathtaking View

# ENTRANTES

## Entrees

### Tiradito Nikkei

\$48.000

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

#### **Nikkei Tiradito**

*Catch of the day, corn, siracha mayo, spicy kimchi, masago and togarashi.*

### Coctel de Camarones en salsa roja

\$40.000

Coctel playero con toques cítricos, cebolla acevichada

#### **Shrimp Cocktail**

*Shrimp, ketchup, onion and citrus juices*

### Ceviche Peruano

\$62.000

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*

### Ceviche al estilo Cartagenero

\$62.000

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*

### Tartar de Atún

\$57.000

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

#### **Tuna Tartar**

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

### Encocado de Pescado

\$37.000

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*

### Montaditos de camarón

\$48.000

Patacón, camarones al ajillo y aguacate

#### **Patacon Montaditos**

*Fried plantain toasts, garlic sauteed shrimps and avocado*

### Jaiba al Carbón

\$48.000

Jaiba ahumada, aji dulce y chips de plátano, gratinado con queso mozzarella y parmesano

#### **Smoked Crab**

*Smoked crab, sweet chili, gratin with mozzarella cheese and parmesan and plantain chips*

### Jalea de pescado

\$40.000

corvina apanada en panko acompañados de yuca frita, ensalada acevichada de tomate, cebolla, limon, cilantro y salsa tari.

#### **Jalea fish (peruvian)**

*Panko breaded sea bass accompanied by fried yucca, acevichada tomato salad, onion, lemon, coriander and tari sauce*

## 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 kibbeh

#### **Fritter Platter**

*2 arepa con huevo, 2 beef empanadas, 2 cheesefilled fritters and 2 kibbeh*

**\$56.000**

# ENSALADAS

## Salads

### Ensalada César

Cogollo europeo, crutones fritos, parmesano y aderezo césar

Adición de Pollo **\$24.000** 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, sauted 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

Pan brioche, queso gruyere y jamón

#### **Croque Monsieur**

*Brioche bread, gruyere cheese and ham*

**\$58.000**

### Sandwich Croque Madame

Pan brioche, queso gruyere, jamón y huevo frito

#### **Croque Madame**

*Brioche bread, gruyere cheese, ham and fried egg*

**\$60.000**

### Sandwich Posta Cartagenera

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

#### **Posta Cartagenera**

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

**\$50.000**

### Hamburguesa

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

#### **Burger**

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

**\$56.000**

### Hamburguesa de pollo

Pollo apanado, ensalada coleslaw y salsa big mac

#### **Chicken Burger**

*Breaded chicken, coleslaw salad and big mac sauce*

**\$54.000**

### Hamburguesa BBQ

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

#### **BBQ Burger**

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

**\$56.000**

**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 filet 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, diaboline*

**\$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
Agua san pellegrino	\$26.000
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.

