

MAKOTO

COLD

TORO TARTAR	Aguacate, Cracker de Arroz	330
TUNA PIZZA	Atún, Cebolla Morada, Tomate Cherry Alioli de Anchoa	260
UMAMI KAMPACHI	Especias Secas Umami, Micro Sisho y Vinagreta de Yuzu	295
HAMACHI PONZU	Finas Laminas de Hamachi, Soya Blanca, Ponzu	355
WHITE FISH CEVICHE	Tomate Cherry, Cebolla Morada, Vinagreta de Yuzu	355
SALMON TRUFFLE	Miso, Nekombu, Yuzu, Aceite de Trufa	340
NI DAKO CARPACCIO	Pulpo Ahumado, Aceite de Curry, Alcaparra Crujiente	265
WAGYU CARPACCIO	Jícama Encurtida Jengibre, Ajo, Mitsuba, Aceite de Trufa	410
FIRE AND ICE OYSTERS	Granizado de Yamamomo, Chile Serrano	430
HAMACHI TARTAR	Aguacate, Cracker de Arroz	310
UMAMI HOTATE	Especias, bonito flakes, micro cilantro	195

HOT

MISO SOUP	Alga, cebollín, tofu	110
DYNAMITE ROLL	Cangrejo, Salsa Dinamita, Papel de Soya	280
EDAMAME	Sal Marina	140
SPICY EDAMAME	Ajo, Salsa Picante	175
CRISPY RICE TUNA	Chile Serrano	255
CRISPY RICE SALMON	Trufa, yuzu	255
SHISHITO PEPPER	Ajonjolí, Bonito	235
CRISPY BRUSSELS SPROUTS	Salsa Kimchi	160

TEMPURA

ROCK SHRIMP TEMPURA	Kochujang Alioli	310
TIGER SHRIMP TEMPURA	Camarón Tigre con Salsa de Soya, Jengibre	410
VEGETALES TEMPURA		130
BROCCOLI TEMPURA	Salsa de Tofu, Feta	160

GYOZA

WAGYU BEEF GYOZA	Aioli de Soya Ahumada	350
TRUFFLE CHICKEN DUMPLINGS	Mantequilla de Trufa y Mostaza de Ajonjolí	245
SHRIMP GYOZA	Rayu, Tofu Creme	255

SALADS

MAKOTO HOUSE SALAD	Berro, Chikuwa, Aderezo de Miso	200
CESAR SALAD	Lechuga, Parmesano, Kimchi	150
BABY ARTICHOKE	Papa Crispy, Parmesano, Aceite de Trufa Negra	235
SUNOMOMO	Ensalada de Algas, Pepino Encurtido, Shiso, Vinagreta Tosazu	160
KANI KING CRAB	King Crab, Pepino, Avocado, Yuzu Kosho Aioli	890

RICE & NOODLES

MAKOTO RAMEN	Carne Molida, Brotes de Soya, Chile Rojo	340
SHIO YUZU CHICKEN RAMEN	Fideos en caldo shanton, carne de pollo, negi	280
FROSTY FRIED RICE	Foie Gras, Huevo Organico	420
VEGGIE FRIED RICE	Arroz Jazmín, Vegetales, Jengibre, Cebollín, Chips de Ajo	200
JAPANESE RISOTTO	Hongos, Vegetales Japoneses, Mantequilla de Trufa	340
SHORT RIB YAKI	Asado de Tira, Hongos, Salsa de Soya, Jengibre y Tamarindo	420

FISH & SEAFOOD

MISO SEA BASS	Acelga Crujiente	730
KING SALMON	Yuzukosho	450
GRILLED WHOLE FISH	Rostizado en hoja de cedro, Wasabe Chimichurri	40 by Oz

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

MAKOTO

ROBATA

WAGYU BEEF Salsa Ponzu Picante	560	TIGER PRAWNS Epice Spice	435	AVOCADO Aceite de Trufa, Ponzu	180
BABY CORN Mantequilla Shiso	225	ASPARAGUS Kobujime Mentaiko, Aioli	365	WHOLE CAULIFLOWER Tofu, Feta	225
OCTUPUS Szechuan	260	KING CRAB Mantequilla Yuzu	330 by Oz	HOT PEPPER CHICKEN Teppanyaki de Pollo, Yogurt de Sudachi	295
LAMBCHOPS Salsa Feta, Tofu	630	MUSHROOMS Mantequilla de Ajo	300	CHICKEN SKEWER Cebolla	180
KUROBUTA SKEWER Baby back glaseada BBQ, brotes de cilantro	240	VEGETALES AL GRILL	175		

MEAT

SKIRT STEAK	Pure de Aguacate y Jengibre	710
HOT STONE WAGYU	Cocido en la Mesa, Salsa de Ajonjolí	445
AGED RIB EYE	Añejado 25 días en Mantequilla, Miso, Mostaza de Yuzu, Nori	1,030
MEXICAN BURGER	Wagyu Beef, Queso Cheddar, Aguacate, Serrano Aioli	310

MAKOTO PREMIUM BEEF

WAGYU FILET	8 Oz.	1,590	
A5 WAGYU STRIP	6 Oz.	2,270	Para Compartir 12 Oz. 4,330
KUROSAWA	Para Compartir	2,460	

NIGIRI/SASHIMI 1 PIEZA

MAGURO	Atún Aleta Azul	110	CHU TORO	Médium Fatty Tuna	170
O TORO	Fatty Tuna	235	WAGYU	Carne Japonesa	275
HAMACHI	Cola Amarilla	135	KAMPACHI	Amberjack	110
UNAGI	Anguila Agua Dulce	120	ANAGO	Anguila Agua Salada	120
KANI	King Crab	360	SAKE	Salmon	110
HOKKIGAI	Almeja Chocolate	100	SUZUKI	Robalo	110
SHIME SABA	Macarela	100	TAKO	Pulpo	80
TAMAGO	Omelette	70	UNI	Erizo	235
IKURA	Huevas de Salmon	140	AMAEBI	Camarón de Agua Fría	185
IKA	Calamar	110	HOTATE	Callo	130
TAI	Pargo	145	HIRAME	Lenguado	90
KURUMA EBI	Langostino	135	MIRUGAI	Almeja	185

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO, CONSULTE A SU MEDICO.

MAKOTO

MAKI & TEMAKI

TEKKA	Tuna, Scallion	225 T170	NEGI TORO	Fatty Tuna, Scallion	225 T190
KAPPA	Pepino, Ajonjolí	110 T 85	SPICY TUNA	Chilli Aioli, Scallion	295 T180
SHRIMP TEMPURA	Camarón Tempura, Esparrago, Chili Aioli	225 T180	CALIFORNIA	Cangrejo, Pepino, Aguacate	280 T190
SPICY SALMON	Aguacate, Chili Aioli	260 T180	SPICY YELLOW TAIL	Wasabi, Scallion, Aguacate, Pepino, Jalapeño Rebanado	340 T210
CATERPILLAR	Anguila de Agua Dulce, Pepino, Aguacate, Kampyo, Salsa Anguila	265	TUNA TRUFFLE	Atún Tobiko, Tempura Flakes	280 T260
RAINBOW ROLL	Cangrejo, Pepino, Aguacate, Atún, Cola Amarilla, Hirame, Camarón	335	SOFT SHELLCRAB TREPURA	Tobiko, Aguacate, Scallion, Esparrago	310
VEGAN STEPHEN	Calabaza Tempura, Aguacate, Pimiento Rostizado, Kampyo, Shibazuke	135 T100	WAGYU BEEF	Shishito Pepper, Aguacate, Aceite Trufa, Salsa Szechuan	350

CHEF COMBINATION

SUSHI SAMPLER		830 1,680
SASHIMI SAMPLER		830 1,680
SUSHI OMAKASE	Solo en Sushi Bar	1,680
CHIRASHI		570

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCIDAS, AVES, MARISCOS, CRUSTACEOS O HUEVOS PUEDEN AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CAUSADAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI USTED TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS. HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE OSTRAS CRUDAS. SI TIENE UNA ENFERMEDAD CRONICA DEL HIGADO, O SANGRE O TIENE TRASTORNOS DEL SISTEMA INMUNE, DEBE COMER LAS OSTRAS COCIDAS POR COMPLETO. SI NO ESTA SEGURO DE SU RIESGO. CONSULTE A SU MEDICO.