



# ΜΑΚΑΚΟ

## ESTEPONA

Bienvenido al templo gastronómico  
de lo exótico.

Vive nuestra cocina fusión asiática  
y disfruta de un viaje único para  
tus cinco sentidos.

El lugar ideal para experimentar las  
sensaciones más exóticas, rodeado de  
las mejores vistas de Estepona.

*Welcome to the gastronomic  
temple of the exotic.*

*Enjoy our Asian fusion cuisine and  
live a unique experience for  
your five senses.*

*The perfect place to experience the  
most exotic sensations, surrounded  
by the best views of Estepona.*





# Carta de coctelería

COCKTAILS MENU

**CÓCTELES DE AUTOR**  
SIGNATURE COCKTAILS

---

**MONKEY FOREST** 14

Ginebra, licor de plátano, puré de coco,  
zumo de piña y bitter de chocolate  
*Gin, banana liqueur, coconut purée, pineapple  
juice and chocolate bitters*

**MAKAKO** 13

Ron blanco, sirope de fresa, sirope de  
chocolate blanco y zumo de limón  
*White rum, strawberry syrup, white chocolate  
syrup and lemon juice*

**MOJITO BALINÉS** 14

Ron añejo, sirope de azúcar de palma,  
zumo de lima, soda y albahaca tailandesa  
*Aged rum, palm sugar syrup, lime juice,  
soda and Thai basil*

**SUNSET IN SEMINYAK** 14

Tequila reposado, puré de mango, licor de lichi,  
sirope de chile, zumo de lima y Tajín  
*Reposado tequila, mango purée, lychee liqueur,  
chili syrup, lime juice and Tajín*

**UBUD ELIXIR** 14

Vodka, té de jengibre y cúrcuma, miel, zumo  
de limón y soda de flor de saúco  
*Vodka, ginger and turmeric tea, honey, lemon  
juice and elderflower soda*

**BALI BREEZE** 14

Ron blanco, puré de maracuyá, sirope de coco,  
zumo de piña y menta fresca  
*White rum, passion fruit purée, coconut syrup,  
pineapple juice and fresh mint*

**KUTA SPICE** 14

Mezcal, sirope de tamarindo, jengibre,  
sirope de chile y zumo de lima  
*Mezcal, tamarind syrup, ginger, chili syrup  
and lime juice*

**JASMINE PALOMA** 14

Tequila, infusión de té de jazmín, zumo de  
pomelo, sirope de agave, zumo de lima y soda  
*Tequila, jasmine tea infusion, grapefruit juice,  
agave syrup, lime juice and soda*

**CÓCTELES CLÁSICOS**  
CLASSIC COCKTAILS

---

<b>MOJITO</b> Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint and soda</i>	13
<b>MOJITO DE SABORES</b> Ron, zumo de lima, azúcar moreno, hierbabuena, mango, fresa, fruta de la pasión y soda <i>Rum, lime juice, brown sugar, peppermint, mango, strawberry, passion fruit and soda</i>	14
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, cava y soda <i>Aperol, cava and soda</i>	11
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, café y licor de café <i>Vodka, coffee and coffee liqueur</i>	12
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, zumo de limón y ginger beer <i>Vodka, lemon juice and ginger beer</i>	12
<b>DAIKIRI FROZEN DE SABORES</b> Ron, mango, fresa o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Rum, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13
<b>NEGRONI</b> Campari, Martini rojo y ginebra <i>Campari, red Martini and gin</i>	13
<b>PIÑA COLADA</b> Ron, puré de coco, zumo de piña y zumo de lima <i>Rum, coconut purée, pineapple juice and lime juice</i>	12
<b>MARGARITA</b> Tequila, azúcar y zumo de lima <i>Tequila, sugar and lime juice</i>	13
<b>MARGARITA FROZEN DE SABORES</b> Tequila, mango, fresa o fruta de la pasión y zumo de lima <i>Tequila, mango, strawberry or passion fruit and lime juice</i>	13
<b>PISCO SOUR</b> Pisco, sirope simple, zumo de lima y clara de huevo <i>Pisco, simple syrup, lime juice and egg white</i>	12
<b>DARK &amp; STORMY</b> Ron especiado (Kraken), zumo de limón y ginger beer <i>Spiced rum (Kraken), lemon juice and ginger beer</i>	13
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal, pimienta y apio <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco, Perrins sauce, salt, pepper and celery</i>	13

# Tentaciones divinas

Divine  
temptations

**Descubre la magia de nuestra fusión y vive sensaciones que todavía no tienen nombre.**

*Discover the magic of our fusion and live sensations that still have no name.*

## COMPARTIR ES VIVIR

TO SHARE AND LIVE

---

VAINAS DE EDAMAME SALTEADAS CON SOJA, GUINDILLA Y LIMA <i>Sauteed edamame pods with soya, chili pepper and lime</i>	9
HUMMUS DE EDAMAME CON CRUJIENTES DE PLÁTANO <i>Edamame hummus with crunchy plantain</i>	11
MINI BURGUER DE WAGYU <i>Mini wagyu burger</i>	15
CROQUETAS DE POLLO Y CURRY <i>Chicken and curry croquettes</i>	14
GYOZAS DE LANGOSTINOS Y POLLO <i>Prawn and chicken gyozas</i>	14
TACO DE PANCETA BRASEADA, DAIKON ENCURTIDO, AGUACATE, CILANTRO Y SALSA SSAMJANG <i>Braised pork belly taco, pickled daikon radish, avocado, coriander and Ssamjang sauce</i>	15
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA SOBRE ONIGIRI DE ARROZ CRUJIENTE <i>"Almadraba" tuna tartare over crispy rice onigiri</i>	19
CUCURUCHO DE POLLO AL GENERAL TSO <i>General Tso chicken cone</i>	15
BOCADOS DE ATÚN DE ALMADRABA SHOYU HAWAIANO <i>"Almadraba" tuna tartare shoyu poke bites</i>	17
LANGOSTINOS DINAMITA DE MAKAKO <i>Makako's dynamite prawns</i>	15

Aperitivo Makako 2€ (por persona)  
*Makako Appetizer 2€ (per person)*

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens

## CUERPO SANO, MENTE SANA

SOUND BODY, SOUND MIND

---

ENSALADA DE POLLO HULI-HULI 15  
CON VINAGRETA DE KAHLÚA  
*Huli-huli chicken salad with Kahlúa dressing*

ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES 16  
CON AGUACATE, BROTES, ANACARDOS Y  
VINAGRETA DE MANGO  
*Crispy prawn salad with avocado, sprouts,  
cashew nuts and mango dressing*

ENSALADA DE TERNERA MONGOL, PAPAYA 17  
VERDE, PUERRO, ALBAHACA Y LIMA  
*Mongolian beef salad, green papaya, leek,  
basil and lime*

SASHIMI DE SALMÓN SELLADO 18  
CON LECHE DE TIGRE DE MANGO Y  
MAYONESA DE CERVEZA JAPONESA  
*Seared salmon sashimi with mango tiger  
milk and Japanese beer mayonnaise*

CEVICHE LIMEÑO 18  
*Ceviche from Lima*

BROCHETAS DE POLLO SATAY 18  
*Chicken satay skewers*

TATAKI DE ATÚN DE ALMADRABA 22  
SOBRE LECHO MARINO  
*"Almadraba" tuna tataki over seaweed salad*

TATAKI DE WAGYU CON SHISHITOS GALLEGOS 22  
*Wagyu tataki with galician shishitos*

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens



## ALIMENTA TU ESPÍRITU

NOURISH YOUR SPIRIT

---

SOPA TOM YUM DE LANGOSTINO Y CORVINA <i>Tom Yum Soup with king prawn and croaker fish</i>	17
PANANG CURRY PICANTE DE POLLO <i>Spicy Panang chicken curry</i>	19
CURRY NEGRO DE SRI LANKA, PORK BELLY, CARDAMOMO Y CILANTRO <i>Sri Lankan black curry, pork belly, cardamom and coriander</i>	19
CURRY RENDANG DE TERNERA, VEGETALES DE TEMPORADA Y ARROZ JAZMÍN <i>Beef rendang curry, seasonal vegetables and jasmine rice</i>	19
CURRY AMARILLO DE LANGOSTINOS <i>Yellow prawn curry</i>	19
SALMÓN TERIYAKI GLASEADO, VERDURAS AL WOK Y ARROZ JAZMÍN <i>Glazed teriyaki salmon, wok vegetables and jasmine rice</i>	21

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens

## ¡TENEMOS MUCHO ROLLO!

COME ROLL WITH US!

ROLL KAKIAGE, QUESO CREMA, AGUACATE Y MANGO <i>Kakiage roll, cream cheese, avocado and mango</i>	17
TRÍO DE NIGIRIS DE ATÚN DE ALMADRABA, SALMÓN Y TORO AHUMADO <i>Three nigiris with "Almadraba" tuna, salmon and smoked toro</i>	19
MAKI DE ATÚN DE ALMADRABA O SALMÓN PICANTE <i>Spicy maki of "Almadraba" tuna or salmon</i>	18
CALIFORNIA ROLL <i>California roll</i>	17
ROLL DE SALMÓN Y AGUACATE <i>Salmon and avocado roll</i>	17
ROLL DE ATÚN DE ALMADRABA Y AGUACATE <i>"Almadraba" tuna and avocado roll</i>	18
ROLL DE CANGREJO, MAYO PICANTE, TOBIKO, ATÚN DE ALMADRABA, REDUCCIÓN DE PONZU Y BROTES DE CILANTRO <i>Crab roll, spicy mayonnaise, tobiko, "Almadraba" tuna, ponzu reduction and coriander sprouts</i>	19
ROLL DE LANGOSTINOS <i>King prawn roll</i>	18
ROLL EN TEMPURA <i>Tempura roll</i>	18
ROLL DE CARRILLERAS IBÉRICAS, AGUACATE, CILANTRO Y GUANCAINA <i>Roll with iberian cheek confit, avocado, coriander and "guancaina"</i>	18
ROLLO DE POLLO AL PASTOR Y PIÑA ASADA <i>Mexican chicken and roasted pineapple roll</i>	18

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens

## CON PALILLOS WITH CHOPSTICK

---

ARROZ FRITO CANTONÉS 17  
de gamba, pollo, ternera o vegetales  
*Cantonese fried rice of prawn,  
chicken, beef or vegetables*

NOODLES PICANTES 18  
de gamba, pollo, ternera o vegetales  
*Spicy noodles of prawn,  
chicken, beef or vegetables*

PAD THAI DE POLLO, TERNERA O LANGOSTINOS 19  
Huevo, cilantro, cebolleta, lima, cacahuete,  
fideos de arroz y salsa Pad Thai  
*Pad Thai of chicken, beef or prawn  
Egg, coriander, spring onion, lime, peanuts,  
rice noodles and Pad Thai sauce*

KAI PAD MAMUANG 18  
Pollo, cebolla, pimiento rojo, cilantro,  
anacardos y arroz jazmín  
*Chicken, onion, red pepper, coriander,  
cashews and jasmine rice*

NELU PÚA 18  
Ternera, cebolla, pimiento rojo, cilantro,  
sésamo y arroz jazmín  
*Beef, onion, red pepper, coriander,  
sesame and jasmine rice*

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens

## UN DULCE PARAÍSO

A SWEET PARADISE

---

TARTA DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y LIMA 9  
*Cheesecake, white chocolate and lime*

TORTITA COREANA FRITA SOBRE 9  
SOPA FRÍA DE CHOCOLATE, CHILE Y ESPECIAS  
*Fried Korean pancake on cold chocolate-chili  
and spiced custard*

HELADO EN TEMPURA FRITO 9  
CON SALSA DE COCO THAI  
*Fried tempura ice cream with thai coconut sauce*

CRÉME BRÛLÉE DE SÉSAMO NEGRO Y MISO 9  
*Crème brûlée with black sesame and miso*

SURTIDO DE MOCHIS 10  
*Assortment of Mochis*

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

\*Para información sobre alérgenos, pregunte \*Ask for the allergens



# Vinos Wines

**Alinea tus chakras con nuestra selección de vinos.**  
*Align your chakras with our wine selection.*

## VINOS ESPUMOSOS

SPARKLING WINES

---

### D.O. CAVA

J&C CINTA PÚRPURA  
*Macabeo, Parellada y Xarel·lo*

6.5 37

J&C ROSÉ  
*Pinot Noir*

7 40

JANÉ VENTURA RESERVA  
DE LA MÚSICA BRUT NATURE  
*Macabeo, Parellada y Xarel·lo*

37

JANÉ VENTURA RESERVA  
DE LA MÚSICA ROSÉ  
*Macabeo, Parellada y Xarel·lo*

40

### SIERRAS DE MÁLAGA

CLOE BRUT NATURE  
*Sauvignon Blanc*

39

### CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPERIAL  
*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

90

MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ  
*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

100

PIERRE PAILLARD BRUT  
*Pinot Noir, Chardonnay*

130

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

## VINOS BLANCOS

WHITE WINES

---

### SIERRAS DE MÁLAGA

CLOE  
*Chardonnay*

5.5 30

EL LAGAR DE CABRERA  
*Moscatel Seco*

5 28

RESILENCIA  
*Viognier*

39

MARKISS  
*Sauvignon Blanc*

105

### D.O. RUEDA

RAMÓN BILBAO  
*Verdejo*

5.5 27

CASTILLO DE MIRAFLORES SEMIDULCE  
*Verdejo*

5.5 27

JOSÉ PARIENTE  
*Verdejo*

6 30

PERRO VERDE  
*Verdejo*

6 31

MARQUÉS DE RISCAL  
*Sauvignon Blanc*

5.5 30

PITA  
*Sauvignon Blanc*

5.5 28

### D.O. TIERRAS DE CASTILLA

VILLA IULIA ATIA (ECOLÓGICO)  
*Sauvignon Blanc*

40

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

**D.O. RÍAS BAIXAS**

MARTÍN CODAX  
*Albariño (Salnés)*



5.5



28

MAR DE FRADES  
*Albariño*

6.5

30

GRAN NOVÁS  
*Albariño (O Rosal)*

31

PAZO SAN MAURO  
*Albariño*

33

DAVIDE  
*Albariño (Salnés)*

40

**D.O. HABLA (EXTREMADURA)**

HABLA DE TI  
*Sauvignon Blanc*

27

**D.O. SOMONTANO**

BESTUÉ MONTE ALICIA  
*Chardonnay*

29

**D.O. RIBEIRO**

EL CANTO DEL CUCO  
*Treixadura, Godello*

32

**D.O. VALDEORRAS**

AVANCIA  
*Godello*

45

**D.O. BIERZO**

PAGO DE LOS ABUELOS TEIRÓ  
*Godello*

150

**MOSEL**

DR LOOSEN RED SLATE TROCKEN  
*Riesling*

40

**A.O.C VALLE DEL LOIRA**

LAPORTE POULLY-FUMÉ LES DUCHESSES  
*Sauvignon Blanc*

50

**A.O.C CHABLIS**

CHABLIS GRAN CRU BOURGROS  
*Chardonnay*

129

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED



## VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

---

### SIERRAS DE MÁLAGA

CLOE  
*Garnacha*



6



30

### D.O. RIOJA

MARQUÉS DE RISCAL  
*Tempranillo, Viura, Garnacha y Malvasía*

5.5

28

RAMÓN BILBAO  
*Garnacha Tinta*

5.5

28

### CÔTES DE PROVENCE

CUVEÉ DES LICES  
*Garnacha, Cinsault y Syrah*

6

30

MINUTY  
*Garnacha, Cinsault y Syrah*

40

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

## VINOS TINTOS

RED WINES

---

### SIERRAS DE MÁLAGA

SEIS + SEIS  
*Tempranillo, Syrah*

   
6.5 30

RESILIENCIA  
*Petit Verdot*

40

PEREZOSO  
*Syrah*

45

### D.O. RIOJA

RAMÓN BILBAO  
*Tempranillo*

5.5 28

SEIS ROBLE (PACO GARCÍA)  
*Tempranillo*

5.5 29

LUIS CAÑAS CRIANZA  
*Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura*

6.5 30

BIGA DE LUBERRI  
*Tempranillo*

6 30

MARQUÉS DE MURRIETA  
*Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha*

7 40

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA  
*Tempranillo, Graciano*

7 40

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA  
*Tempranillo, Graciano*

41

200 MONJES  
*Tempranillo, Graciano, Garnacha*

60

ABEL MENDOZA GRANO A GRANO  
*Graciano*

120

### D.O. RIBERA

FINCA RESALSO  
*Tinta Fina*

5 28

CARMELO RODERO 9 MESES  
*Tempranillo*

6.5 33

SENDA LOS OLIVOS CRIANZA  
*Tempranillo*

34

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

PAGOS DE ANGUIX <i>100% Tinto Fino</i>	40
PAGO DE LOS CAPELLANES <i>Tinta Fina</i>	50
TR3S MANOS VENDIMIA <i>Tempranillo</i>	59
FINCA LA MIRA RESERVA <i>Tempranillo</i>	59
PSI - DOMINIO DE PINGUS <i>Tempranillo, Garnacha</i>	95
<b>D.O. TORO</b> TÁLAMO <i>Tinta de Toro, Garnacha</i>	40
<b>D.O. Penedés</b> ROCAPLANA <i>Syrah</i>	34
<b>D.O. SOMONTANO</b> BESTUÉ FINCA SANTA SABINA <i>Cabernet Sauvignon</i>	36
<b>D.O. BIERZO</b> PEIQUE SELECCIÓN DE VIÑEDOS VIEJOS <i>Mencia</i>	30
<b>VINO DE PAGO FINCA BOLANDÍN</b> PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA <i>Tempranillo, Merlot, Syrah</i>	30
<b>A.O.C BORGONA</b> NUITS SAINT-GEORGES 2019 <i>Pinot Noir</i>	110
<b>INTERNACIONALES</b> CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC (FRANCIA) <i>Cabernet Franc, Merlot</i>	60

**¡SÍGUENOS EN REDES!**  
**FOLLOW US!**

@makako\_estepona



hotelepilandalucia.com