



PAROLE

COASTAL ITALIAN CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA

SAN JOSE- CABO



RUSTIC ITALIAN CHARM

Vive un sueño italiano con una decoración romántica, espacios acogedores y entretenimiento en vivo que te sorprenderá durante tu visita. Las noches de Parole están llenas de grandes momentos, por lo que es una opción increíble en la escena de la vida nocturna.

PASSION FOR FLAVORS



MENÚ 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO

Albahaca , queso de cabra , pesto

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Limón Siciliano, tomate ,pimiento
morrón rojo y verde

ENSALADA PAROLE

Espinacas · hierbas aromáticas
aceitunas · pimientos · queso de
cabra · reducción de balsámico

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

ALBONDIGÓN DE WAGYU

Salsa napolitana , queso ricota

RISOTTO DE HONGOS TRUFADO

Hongos: porcini , morilla, shimeji y
enoki queso parmigiano , aceite de
trufa

FILETE DE PESCADO AL GRILL EN SALSA CAZADORA

Pesca del día · vegetales baby
orgánicos ,aceitunas kalamata y
verdes

POSTRE

a elegir

PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Relleno de ganache de chocolate y
frutos secos garapiñados trufa de
Frangélico · aro de caramelo

PANNA COTTA

De vainilla natural, frutos rojos gel
de frambuesa, tierra de cacao

HELADO ARTESANAL ITALIANO (sujeto a disponibilidad)

\$900 MXN

Impuestos incluidos , 15% servicio
no incluido



MENÚ 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

BERENJENA A LA NAPOLITANA

Gratinada con salsa napolitana queso parmigiano reggiano y mozzarella y pesto

CARPACCIO DE RÓBALO

Mix de tomates Cherry, alcaparras limón Siciliano , vinagreta de cítricos aceite de oliva, arúgula

ENSALADA CAPRESSE

Queso mozzarella italiano · mix de tomates cherry · albahaca fresca · pesto aceite de oliva · glazé balsámico

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

RISOTTO DE HONGOS TRUFADO

Hongos: porcini , morilla, shimeji y enoki queso parmigiano , aceite de trufa

GNOCCHI A LA GORGONZOLA

Gnocchi de papa · salsa cremosa de queso gorgonzola · aceite de trufa · parmigiano

SALMÓN GLASEADO DE LAVANDA

Salmón Nórdico miel · lavanda

POSTRE

a elegir

CHEESECAKE CON HIGOS

Cheesecake de queso ricotta · compota de higos rostizados · almendras tostadas · miel de balsámico

PASTEL DE LIMÓN AMALFITANO

Pastel de limón Siciliano · relleno de crema de queso ricotta · tierra de pistach

PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Relleno de ganache de chocolate y frutos secos garapiñados trufa de Frangélico · aro de caramelo

\$1,100 MXN

Impuestos incluidos , 15% servicio no incluido



MENÚ 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

TARTAR DE PESCA DEL DÍA

Limón Siciliano, alcaparras
aguacate, aceite de oliva y arúgula

ENSALADA DE PERA Y GORGONZOLA

Mezcla de radicchio, espinaca baby
lechuga frissè pera queso
gorgonzola , nuez caramelizada
emulsión. de durazno rostizado ·
crutones

BURRATA A LOS CUATRO TOMATES

Tomate cherry fresco · tomate
heirloom deshidratado y asado ·
compota de tomate cherry albahaca

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

PULPO SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos ·
pimiento morrón · tomate · aceite
de oliva 300 g

LASAÑA ESTILO NAPOLITANA

Hecha en casa · ragù de carne ·
ricotta salsa pomodoro · queso
mozzarella y Grana Padano

FETUCCINE CARBONARA CON TRUFA

Fettuccine de azafrán · pancetta ·
queso Grana Padano · aceite de
trufa negra · pimienta negra

FILETE PETIT CON PAPAS A LAS FINAS HIERBAS

POSTRE

a elegir

PANNA COTTA

De vainilla natural, frutos rojos gel
de frambuesa, tierra de cacao

FONDANT DE CHOCOLATE

Salsa de caramelo y chocolate ·
helado de vainilla frutos secos
garapiñados

CHEESECAKE CON HIGOS

Cheesecake de queso ricota,
compota de higos rostizados,
almendras tostadas , miel de
balsámico.

\$1,450 MXN

Impuestos incluidos , 15% servicio
no incluido



*A culinary
Italian Romance*



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Los precios de los menús grupales ya incluyen impuestos.

No incluye el **15%** del servicio.

Los platillos incluidos en el menú pueden ser cambiados por platillos vegetarianos, veganos, sin gluten y sin lactosa, a petición de cualquier invitado que sufra de alergias o intolerancias. | El montaje se realizará a solicitud del cliente, en mesas de hasta 12 personas como máximo. | El mobiliario y decoración del restaurante, no puede ser modificado. Pantallas, micrófonos o iluminación, que alteren el ambiente del restaurante, no están permitidos. | Cualquier solicitud para ingreso de material decorativo, debe ser revisado con anticipación. | Por política de la empresa no manejamos descorches, para **BUYOUT** es necesario solicitarlo al ejecutivo de ventas para consultar disponibilidad y tarifas.

FORMA DE PAGO:

Para confirmar la reservación se requiere el **50%** de anticipo. | Las formas de pago son directo en sucursal en efectivo, tarjeta de crédito o bien por transferencia bancaria y PayPal. | En el caso de llegar comensales adicionales a los contratados, se cobrará al precio de carta. No se realizarán devoluciones o reembolsos sobre personas que no asistan, o sobre platillos y/o bebidas no consumidas.

El **50%** del finiquito debe ser pagado 48 horas antes de la fecha del evento, con la confirmación final de la cantidad de invitados. Los adicionales se pagarán al finalizar el evento. | Toda cancelación o cambio de fecha con menos de 4 días de anticipación no será reembolsable el anticipo.

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES · MADRID