



PAROLE

# PAROLE

COASTAL ITALIAN CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA

TULUM





## 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