



*mamazzita*  
MEXICAN SOUL

BY GRUPO ROSANEGRA

TULUM



A woman with long dark hair, wearing a black long-sleeved top and a sheer black skirt, is singing into a microphone. She has her right hand raised in the air. The background is a wall of red rose petals. Above her, the word "mamazzita" is written in a glowing, cursive neon font. The scene is lit with warm, golden light, creating a festive and intimate atmosphere.

mamazzita

## MEXICAN SOUL & BOHEMIAN VIBES

Mamazita, un concepto inspirado en los sabores y colores de la cultura mexicana, que en un ambiente festivo y exótico, ofrece los mejores platillos de una cocina tradicional, reimaginada con técnicas sofisticadas y los productos más exclusivos para una experiencia que desafía las expectativas de los paladares más exigentes.



A close-up photograph of a traditional Mexican stone mortar and pestle. The mortar is filled with a vibrant salsa made of finely chopped tomatoes, onions, and green herbs. A whole yellow lemon sits on a wooden cutting board to the left of the mortar. In the background, a small wooden bowl also contains a similar salsa, and a sliced cucumber is visible on a wooden surface. The scene is set on a dark wooden table, creating a warm and rustic atmosphere.

A TASTE OF MEXICO



# MENÚ 01

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **CEVICHE DE HAMACHI**

Pimientos rojos · pepino aguacate · maíz tostado · chile chipotle y serrano rojo

### **ENSALADA CAESAR**

Anchoas · queso Grana Padano crutones

### **QUESADILLAS DE HONGOS SILVESTRES**

Hongos trumpetter · porcini · champiñón cremini y setas blancas · chile serrano

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **POLLO ORGÁNICO CON MOLE**

Pechuga de pollo orgánico · mole hecho en casa

### **ENCHILADA SUIZA DE MARISCOS**

Róbalo · pulpo · callo de hacha · camarón queso suizo · crema · chile serrano y jalapeño

### **BARBACOA DE PUEBLO**

Short rib en cocción lenta por 12 horas con Rub "Mamazita"

## POSTRE

*a elegir*

### **CHURRO FUNNEL CAKE**

Helado de vainilla · salsa de caramelo salada

### **HELADOS**

Vainilla · chocolate · dulce de leche

### **CRÈME BRÛLÉE DE ARROZ CON LECHE**

Fresas frescas · canela · buñuelo

**\$1,000 MXN**

Impuestos incluidos, 15% servicio no incluido





# MENÚ 02

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **CEVICHE DE PULPO EN SALSA MACHA**

Pulpo · pimientos · pepino aguacate · maíz tostado · salsa de chiles secos

### **SOPA DE TORTILLA**

Mix de vegetales del huerto · pepitas de calabaza · chutney de chabacano picante

### **ENSALADA DE ESPINACA CON QUESO DE CABRA**

Mix de vegetales del huerto pepitas de calabaza · Chutney de naranja picante

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **TACOS DE CAMARÓN ADOBADO**

Adobo de chile seco · cremoso aguacate · alioli de limón · cebolla encurtida

### **PULPO A LAS BRASAS**

Adobo de 5 chiles · cacahuete · ajonjolí alioli de chiles secos

### **NEW YORK USDA PRIME**

**200 g**

Cremoso aguacate · alioli de serrano · cebolla

## POSTRE

*a elegir*

### **BROWNIE DE CHOCOLATE**

Servido tibio · chispas de chocolate helado de vainilla · salsa de dulce de caramelo · nuez troceada

### **FLAN DE COCO CASERO**

Helado de coco · palanqueta de cacahuete

### **CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS**

Base de galleta de vainilla compota de frutos rojos

**\$1,200 MXN**

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido





# MENÚ GOURMET

## PRIMER TIEMPO

a elegir

### TOSTADAS DE ATUN

Aguacate · pepino · cebolla morada aioli de chipotle

### QUESADILLAS DE HONGOS SILVESTRES

Quesadilla de hongos silvestres Trumpeta · porcini · morilla · cremini setas blancas

### TOSTADAS DE BARBACOA

Short rib en cocción lenta por 12 horas con Rub "Mamazita"

## SEGUNDO TIEMPO

a elegir

### CEVICHE DE PULPO EN SALSA MATCHA

Pulpo · pimientos · pepino · aguacate · maíz tostado · leche de tigre · salsa macha

### BURRATA EN MOLE ALMENDRADO

Sobre plátano horneado · canela · almendra ajonjolí tostado

### TACOS DE CARNE ASADA

## TERCER TIEMPO

a elegir

### RIB EYE 200 g

Nopal, cebolla cambray y tomate brulle

### SALMON DE TASMANIA A LAS BRASAS

En costra de tres chiles chutney de jamaica · elote

### PESCA DEL DÍA A LA TALLA

A las brasas · chile guajillo · comino · semillas de cilantro

## POSTRE

a elegir

### HELADOS

Vainilla · chocolate · dulce de leche

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Servido tibio · chispas de chocolate helado de vainilla · salsa de dulce de leche · nuez troceada

### PASTEL TRADICIONAL DE TRES LECHE

Relleno de crema diplomática y fresas frescas · merengue flambeado.

\$1,550M XN

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido





# 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 descorchos, 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