



T A B O O  
RESTAURANT

BY GRUPO  
ROSANEGRA

CDMX- POLANCO



# DELICIAS MEDITERRÁNEAS

Taboo Restaurante adopta la cocina mediterránea como estilo de vida. Los ingredientes frescos y originales se preparan de forma extraordinaria, centrándose en su pureza, autenticidad y la reinterpretación de las recetas más icónicas de la cocina mediterránea..

SIMPLICIDAD ES LO ÚLTIMO  
EN SOFISTICACIÓN



# MENÚ 01

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### ENSALADA TABOO (VEGANO)

Espinaca baby . pimiento rostizado . espárragos . mousse de queso feta. zanahoria baby al grill . ajonjolí tostado . reducción de balsámico

### DEGUSTACIÓN

#### MEDITERRANEA

Hummus · queso feta picante · tzatziki

### CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día . pimientos . chile cilantro . limón

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### SPAGHETTI CON MARISCOS

Salsa roja picante, queso parmesano, almejas, calamar , camarón y mejillón

### NEW YORK 200 g

### RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema queso grana padano · albahaca

## POSTRE

*a elegir*

### CHOCOLATE CAKE BLACK OR WHITE

Frutos rojos . chocolate Valrhona blanco y negro  
HELADOS Vainilla . chocolate . café . Ferrero Rocher

### SORBETES (sujeto a disponibilidad)

Limón . frutos rojos . mandarina manzana verde

**\$1,000 MXN**

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido.



# MENÚ 02

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### ENSALADA GRIEGA

Tomate . pepino . queso feta .  
aceituna kalamata cebolla . aceite  
de oliva

### ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña de res . Tzatziki

### TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate . vinagreta de limón .  
arúgula

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### PULPO COLOSAL SECADO AL SOL

A las brasas ,puré de chícharos,  
pimiento morrón, aceite de oliva

### RIB EYE 200 gr

### RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta y espinaca salsa  
de queso grana padano

## POSTRE

*a elegir*

### TARTA CASERA DE MANZANAS

Al sartén . salsa de caramelo  
helado de vainilla . almendras  
flambeado

### PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO

Libre de azúcar . libre de gluten  
bajo en carbohidratos y orgánico

### HELADOS (sujeto a disponibilidad)

Vainilla . chocolate . café . Ferrero  
Rocher

**\$1,250 MXN**

Impuestos incluidos, 15% de servicio  
no incluido.



# MENÚ GOURMET

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **BURRATA ITALIANA**

Arúgula . tomates cherrys de colores  
glasé de balsámico blanco

### **ENSALADA TOSCANA**

Lajas de grana padano . lechuga .  
tomate . pepino . aguacate . pimientos  
gajos de naranja . col blanca y morada  
. cremoso de balsámico

### **CARPACCIO DE PESCADO**

Dorada del mediterráneo . aceite de  
oliva limón siciliano . Cebollín

### **CROQUETAS DE MARISCOS**

Tzatziki ( 3 piezas)

## SIDES

*a elegir*

### **CAMOTE ROSTIZADO**

Canela . cardamomo . miel griega del  
monte Himeto

### **PAPAS A LA FRANCESA** 250 g

### **HONGOS AL SARTÉN**

Champiñones . vino blanco . chile  
guindilla . aceite de oliva

## TERCER TIEMPO

*a elegir*

### **RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA** 225 gr

A la leña . ragú de menta  
con oliva .

### **RISOTTO NEGRO CON CALAMAR**

Calamar colosal . pimienta Italiano .  
tinta de calamar vino blanco

### **FILETE PETIT**

225 g

## POSTRE

*a elegir*

### **CHEESECAKE ITALIANO**

Queso mascarpone . ricotta . miel  
griega . higos frescos. Nuez.

### **BANANA BREAD TIRAMISÚ**

Crema de plátano . queso mascarpone  
. café . chocolate amargo.

### **CHOCOLATE CAKE BLACK & WHITE**

Frutos rojos . chocolate Valrhona  
blanco y negro

## \$1,650 MXN

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 realizada con anticipación. | El restaurante cuenta con servicio de Valet Parking, DJ residente, menús personalizados con logotipo y show de bengalas para cumpleaños. | Por política de la empresa no manejamos descorches, para **BYOUT** 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 10 o más días de anticipación tendrá un cargo por gastos administrativos del **10%** sobre el total del servicio. Con menos de 10 días de anticipación se realizará un cargo del **50%** sobre el total del servicio. Con menos de 48 horas de anticipación de la hora de inicio del evento, se realizará un cargo del **100%** sobre el total del servicio

GRUPO  
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES