



TANTRA

BOHEMIAN LUXURY BEACH CLUB

BY GRUPO ROSANEGRA

TULUM



UN ESCAPE AL LUJO

Un espacio que celebra la pasión por vivir en un ambiente de total sofisticación, inspirado en la majestuosidad de varios países latinoamericanos.

Nuestro Beach Club es un viaje de sensaciones, una fiesta de sabores y colores con influencia internacional que deleitará tus sentidos en una de las playas más aclamadas del mundo.

UN ESCAPE AL
VERDADERO LUJO



FAMILY STYLE

*Para compartir , mínimo requerido
12 personas.*

CREMOSO QUESO FETA

Relish de chile fresco, limón pan pita artesanal.

ENSALADA DE MANZANA Y QUESO DE CABRA

Mix de luchugas, manzana roja, queso de cabra , aderezo misso.

TARTARA DE ATÚN

Cremoso de wasabi con aguacate

CEVICHE NEGRO DE ROBALO

Chiles tatemados, pimientos de colores, tomate Cherry y cilantro.

ROLLO DE PULPO Y AGUACATE

Pulpo, pepino, chips de tempura, aguacate por fuera

ROLLO DE SALMON Y QUESO DE CABRA

Camarón por dentro, salmón aguacate, miel de jengibre, mayonesa.

ROLLO DE HONGOS AL GRILL

Mix de hongos portobello, shitake, mayonesa de wasabi

BROCHETAS DE CHEESECAKE TEMPURA

Cheesecake cremoso de vainilla, helado de vainilla, salsa de fresa, salsa de caramelo miso.

\$1,100 MXN

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido.



MENÚ 01

PRIMER TIEMPO

A elegir

SPANAKOPITA

Pastel de pasta philo . relleno de espinaca . queso feta y queso de cabra, compota de tomate y chile

CEVICHE ROJO DE PULPO

Pimiento rojo rostizado, pimiento de colores, tomate cherry y cilantro

ENSALADA DE MANZANA Y QUESO DE CABRA

Mix de lechugas . manzana roja . perla de queso de cabra . aderezo de miso.

SEGUNDO TIEMPO

A elegir

SPAGUETTI DEL MAR

Camarón, mejillón, perejil, cilantro y chile thai

FISH AND CHIPS

Pescado frito, papas francesas, salsa tártara.

NEW YORK USDA PRIME

200 g

RISOTTO DE MARISCOS AL LIMÓN

Camarón . calamar . mejillones . almejas . limón . ajo.

SIDES

A elegir

VEGETALES A LA PARRILLA
PURE DE PAPA AL JENGIBRE

POSTRE

A elegir

HELADOS

Sorbetes, limón verde, limón amarillo, frutos rojos, manzan verde ,mandarina, chocolate belga, vainilla.

CRUMBLE DE MANZANA

Manzana , canela y crumble de vainilla

BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema de maní ,malvaviscos quemados y chocolate blanco.

\$1,300 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 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