




mamazzita
MEXICAN SOUL

BY GRUPO ROSANEGRA

LOS CABOS

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 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