

The image shows the interior of a restaurant named Chambao. The lighting is warm and ambient, primarily from large, woven, conical pendant lamps that hang from the ceiling. In the foreground, several tables are set with white tablecloths, wine glasses, and lit candles. The background is filled with more tables and chairs, some with patterned cushions, and large green plants. The overall atmosphere is cozy and rustic.

# CHAMBAO

FASHION GRILLHOUSE

BY GRUPO ROSANEGRA

CANCÚN



# LA MEJOR NOCHE DE TU VIDA

Descubre un extraordinario restaurante de carnes y mariscos donde la presentación de cada platillo fue diseñada para realzar sabores, texturas y aromas. Chambao es un concepto especializado en cortes de carnes, con una selección exclusiva de Japón, Estados Unidos y Australia.



UNA EXPERIENCIA  
PARA TODA LA VIDA

# MENÚ 01

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **EMPANADAS CHAMBAO**

(2 piezas a elegir)

Humita

Criolla

4 quesos

### **ENSALADA CAESAR**

Aderezo receta de la casa,  
croutones anchoas queso Grana  
Padano

### **TOSTADA DE BETABEL**

Betabel rostizado en leña ·  
vinagreta  
naranja · queso de cabra

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **NEW YORK**

200 g

### **RISSOTO DE 4 QUESOS**

Risotto mantecato con 4 quesos y  
aceite de trufa: cabra, grana  
padano camembert, queso azul

### **FILETE DE PESCADO A LA TARANTINA**

Al broiler · estofado de berenjenas  
alcaparras · aceitunas · queso  
Grana Padano · chile seco

## POSTRE

*a elegir*

### **TIRAMISU DE CHEESECAKE**

Cheesecake de queso mascarpone  
crema de mascarpone y sabayón  
soletas bañadas en café espresso  
y licor de café crema chocolate  
rallado

### **MOUSSE DE TRES CHOCOLATES**

Base de galleta Oreo · mousse de  
tres chocolates · frutos del bosque  
crocante de almendras

### **HELADO ARTESANAL** (sujetos a disponibilidad)

Vainilla · chocolate · dulce de  
leche

## \$1,200 PESOS

**Impuestos incluidos , 15% de servicio  
no incluido.**



# MENÚ 02

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **ENSALADA DE MANZANA**

Arúgula · manzana · nuez pecana  
queso de cabra

### **CROQUETAS DE LANGOSTA**

**SPICY** (2 piezas)

Brunoise de pimientos frescos,  
alioli de chipotle y queso de cabra

### **CEVICHE NEGRO DE RÓBALO**

Chiles tatemados · pimientos  
tomate cherry · cilantro

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **RIB EYE**

200 g

### **PULPO SUPER COLOSAL DE LAS ISLAS CANARIAS**

300 g

Al grill, mojo-salsa de shermula  
roja papa rostizada, alioli de  
serrano.

### **RIGATONI SPICY VODKA**

Salsa pomodoro picante · vodka ·  
crema albahaca · tomate cherry

## POSTRE

*a elegir*

### **MOUSSE DE TRES CHOCOLATES**

Base de galleta Oreo, mousse de  
tres chocolates, frutos del bosque  
crocante de almendras

### **BROWNIE CHEESECAKE**

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

### **CRUJIENTE DE PERA**

Mil hojas de pasta philo, crema  
frangipane, rebanadas de pera,  
helado de vainilla

## \$1,450 PESOS

**Impuestos incluidos , 15% de  
servicio no incluido.**



# MENÚ GOURMET

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **BURRATA ITALIANA**

Ensalada de espinaca baby, vinagreta de orégano, tomates tibios salteados con ajo

### **ENSALADA DE DE PERA**

Mix de lechugas · pera roja · queso de cabra arándanos · nuez garapiñada · emulsión de betabel con hierbabuena.

### **TÁRTARA DEL MAR**

Tártara de 3 niveles: salmón, róbalo y atún, mousse de aguacate y edamame

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **NEW YORK**

200 g

### **RISOTTO DE CAMARÓN Y TRUFA**

Con espárragos · aceite de trufa

### **SALMÓN NÓRDICO**

Al grill · perejil limón · espárragos

## SIDES

*a elegir*

### **ESPINACAS A LA PARMESANA**

### **PURÉ DE CUATRO QUESOS**

### **TRUFFLE CREAM CORN**

## POSTRE

*a elegir*

### **TARTA DE MANZANAS**

Base de hojaldre, manzana, salsa de caramelo, crumble, nueces pecanas helado de vainilla

### **MOUSSE DE TRES CHOCOLATES**

Base de galleta Oreo, mousse de tres chocolates, frutos del bosque crocante de almendras.

### **CHEESECAKE CREMOSO VASCO**

Acompañado de compota de berries · crumble de almendras

## \$1,900 PESOS

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