

The image shows the interior of a restaurant named Chamba Fashion Grillhouse. The scene is dimly lit, featuring several large, woven, conical pendant lights that hang from the ceiling, casting a warm, golden glow. In the foreground, a wooden table is set with several lit candles in glass holders, wine glasses, and plates with rolled-up napkins. The background shows 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

TULUM



# 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

### **PESCADO EN COSTRA PROVENZAL DE HIERBAS**

Salsa de crustaceos, acompañada  
de salteado de espinacas, hierbas  
y limón eureka

## 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

## \$1,300 PESOS

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



# MENÚ 02

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### ENSALADA MIXTA

Mix de lechuga · queso de cabra  
granada · zanahoria · aderezo  
dulce de mostaza · higos

### 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

## \$1,600 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*

### **CRUMBLE DE MANZANA**

Manzana · canela · crumble de vainilla 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