



ROSANEGRA®

LATIN AMERICAN CUISINE

by grupo rosanegra

CABOS



PASIÓN por la vida y el buen comer

RosaNegra® es un espacio que destila libertad, un homenaje a la cocina latinoamericana.

Nuestro ecléctico menú incluye tradiciones gastronómicas de países como Perú, Argentina, Colombia, Brasil y México, mostrando sabores auténticos y atrevidos.



PASIÓN por la vida y el buen comer

RosaNegra® es un espacio que destila libertad, un homenaje a la cocina latinoamericana.

Nuestro ecléctico menú incluye tradiciones gastronómicas de países como Perú, Argentina, Colombia, Brasil y México, mostrando sabores auténticos y atrevidos.

KOBE *Beef*



Devoción a la gran
c o m i d a

menú 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

BETABEL GIGANTE ORGÁNICO

Al carbón · mousse de queso feta
reducción de balsámico · arúgula
pistaches · nuez

CEVICHE PERUANO

Choclo · leche de tigre · camote
cancha · chile serrano

ENSALADA CAESAR

Anchoas · queso Grana Padano
· crutones

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

PESCA DEL DÍA A LA TALLA

Alioli a la talla · ají amarillo · salsa
criolla · limón verde · 300 g

RISOTTO CON FILETE

Parmesano · filete de res
rebanado chile fresno · salsa
criolla · aceite de trufa negra

ARROZ CON MARISCOS

Mejillones · camarones almeja ·
calamar · ají amarillo salsa criolla

POSTRE

a elegir

PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas · betún de
queso · salsa de caramelo nuez
tostada

HELADOS

Dulce de leche · coco vainilla-
chocolate

PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona ·
crema batida

\$1,450 PESOS

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



menú 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

SASHIMI DE HAMACHI

Aguacate · chile Thai · ponzu · manzana verde · vinagreta de toronja

ENSALADA ROSANEGRA

Mix de lechugas · aderezo mostaza · palmitos enteros · fresas medianas domo · arándanos deshidratados · cacahuete garapiñado zanahoria · queso de cabra natural

EMPANADA ROSANEGRA

Humita | Carne
- 1 pzs -

POSTRE

a elegir

HELADOS

Dulce de leche · coco vainilla-chocolate

PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona · crema batida

DEGUSTACIÓN DE FLANES

Maracuyá · dulce de leche queso de cabra

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SALMÓN NÓRDICO AL SARTÉN

Aceite de olivo · sal de mar · camote salsa criolla · alioli de estragón · 220 g

RISOTTO DE HONGOS

Arroz carnaroli · hongos royal trumpet porcini · morilla · king oyster · queso Grana Padano · trufa negra

COSTILLA SHORT RIB

Horneada 12 hrs · en penca de maguey - Porción individual

SIDES

a elegir

PURÉ DE CAMOTE

PAPAS RÚSTICAS

VERDURAS AL JOSPER

\$1,700 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



menú 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

HONGOS QUEMADOS

Hongos silvestres · queso de cabra
vinagreta de chiles fresco

CEVICHE DE ATÚN

Salsa negra · aguacate · chile
serrano chips de ajo · pepino

BURRATA

Higos · arúgula baby · reducción
de balsámico · tierra de chipotle
pepitas tostadas

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

PULPO SÚPER COLOSAL

A las brasas · paprika · aceituna
negra · arúgula · papas rústicas
alioli de sal de gusano · 300 g

FILETE USDA PRIME

· 225 g

ATÚN SELLADO

Aceite de ajonjolí · vinagreta de
achiote jengibre · salsa criolla
· 250 g

SIDES

a elegir

ESPINACA A LA CREMA

ESPÁRRAGOS

PURÉ CLÁSICO DE PAPA

POSTRE

a elegir

BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake frío · compota de
berries flores de pensamiento

PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona
crema batida

PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas · betún de
queso · salsa de caramelo nuez
tostada

\$2,200 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 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