



FUNKY GEISHA
ASIAN INSPIRED

BY GRUPO ROSANEGRA

CANCÚN



Funky Geisha ofrece espacios al aire libre con un estilo relajado y bohemio, que invita a disfrutar de una experiencia mística al ritmo del sorprendente show de Tambores Taiko tanto en Cancún como en Los Cabos, también podrás disfrutar de vibrantes noches con bengalas en Tulum, que te llenarán de energía y emoción.

ASIAN STREET FOOD



MENÚ 01

PRIMER TIEMPO

SPRING ROLLS

VEGETARIANO

(2 piezas) Salsa picante agridulce

EDAMAMES

parrilla ó picante

SEGUNDO TIEMPO

MANGO CALIFORNIA ROLL

Relleno de Kanikama . Pepino.
Cubierto de aguacate , salsa de mango

BROCHETAS (2 piezas)

Pollo ó queso

TERCER TIEMPO

DRUNKEN NOODLES

(Tofu o pollo)

Fideo de arroz , vegetales y salsa de ostión

YAKIMESHI DE VERDURAS

Arroz salteado al estilo japonés,zanahoria , calabaza , salsa soya.

PAD THAI DE POLLO

Fideos de arroz, salsa de tamarindo, cacahuete, vegetales

POSTRE

CREME BRULEE DE LEMONGRASS

Crema infusionada con té de lemongrass , galleta de almendra crujiente. Frutos rojos y helado de té verde

HELADOS

Vainilla, dulce de leche y chocolate.

\$750 MXN

Impuestos incluidos , 15% servicio no incluido



MENÚ 02

PRIMER TIEMPO

TACOS DE LECHUGA ESTILO THAI

Pollo picante agridulce.

NIGIRIS

Atún o salmón

SEGUNDO TIEMPO

ALASKAN FIRE ROLL

Relleno de aguacate, queso crema .
cubierto de kanikama picante con
salsa de anguila

SOPA TOM KHA GAI

Pollo ,leche de coco, Lemongrass.

KIMCHI ROLL (VEGANO)

Col oriental, tempura de cebolla,
aguacate y salsa de soya dulce

TERCER TIEMPO

ARROZ CON HONGO Y ACEITE DE TRUFA

Arroz salteado estilo japonés,
hongos shiitake,cremini y
portobello,aceite de trufa
blanca,queso parmesano

CURRY AMARILLO

(Pollo ó Tofú)

DRUNKEN NOODLES

(Pollo, res o camarón)

Fideo de arroz, vegetales ,salsa de
ostión.

POSTRE

MAGMA CAKE

Brownie de chocolate tibio sobre
base de galleta oreo. chispas de
chocolate ,helado de vainilla,salsa
de caramelo , nuez en troceada

CHEESECAKE POPS

Cakepops crujientes salsa de
caramelo , miso y de fresa, helado
de vainilla.

\$950 MXN

Impuestos incluidos , 15% servicio no
incluido



MENÚ GOURMET

PRIMER TIEMPO

SOPA MISO

Tofu, alga y cebollín

BROCHETAS (2 pzas)

(Pollo, queso , espárragos)

NIGIRI DE HAMACHI (2 pzas)

SEGUNDO TIEMPO

SPICY TUNA ROLL

Relleno de atún fresco, tartar de atún picante, salsa sriracha

TACOS DE LECHUGA ESTILO THAI

Pollo picante agridulce

TACOS DE SHORT RIB

Tacos de short rib marinado en spicy sauce.

TERCER TIEMPO

SALMÓN GLASEADO

EN SALSA DE OSTIÓN CON CURRY DE MANZANA

PANANG (POLLO O TOFU)

YAKIMESHI DE VERDURAS

Arroz salteado al estilo japonés, zanahoria , calabaza , salsa soya.

RES PICANTE A LA ROBATA

Filete spicy a la robata e en salsa Funky

Soya, jenjibre y sambal

DESSERT

MAGMA CAKE

Brownie de chocolate tibio sobre base de galleta oreo. chispas de chocolate , helado de vainilla . salsa de caramelo , nuez en troceada

HELADOS

Vainilla, dulce de leche y chocolate.

\$1,200 MXN

Impuestos incluidos , 15% 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 descorchos, 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.

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES · MADRID

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES