



ROSANEGRA®

LATIN AMERICAN CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA

TULUM



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
COMIDA

MENU 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

BETABEL GIGANTE ORGÁNICO (VEGETARIANO)

Rostizado al carbón . mousse de queso feta . reducción de vinagre blanco . arúgula . pistaches

CEVICHE PERUANO

Choclo . leche de tigre . cebolla morada . camote . cancha

ENSALADA CAESAR

Anchoas . 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

ARRACHERA

350 g

RISSOTO DE HONGOS Y TRUFA

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

POSTRE

a elegir

PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas . betún de queso

HELADOS

Chocolate . coco . Vainilla

PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona crema batida

\$1.300 MXN

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido



MENU 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ELOTES CALLEJEROS (VEGETARIANO)

Quemados . aioli de epazote . tajín

ENSALADA ROSANEGRA

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

EMPANADAS DE CARNE Ó ATÚN A LA VIZCAINA (1 pza)

GUARNICIONES (al centro para compartir)

PURÉ DE CAMOTE

PAPAS RÚSTICAS

VERDURAS AL JOSPER

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SALMÓN DE TASMANIA AL SARTÉN

Aceite de olivo . sal de mar
camote

NEW YORK

200 grs

RISOTTO CON FILETE

Parmesano . filete de res
rebanado chile fresno . salsa
criolla

POSTRE

a elegir

HELADOS

Chocolate . coco . vainilla

PASTEL DE CHOCOLATE

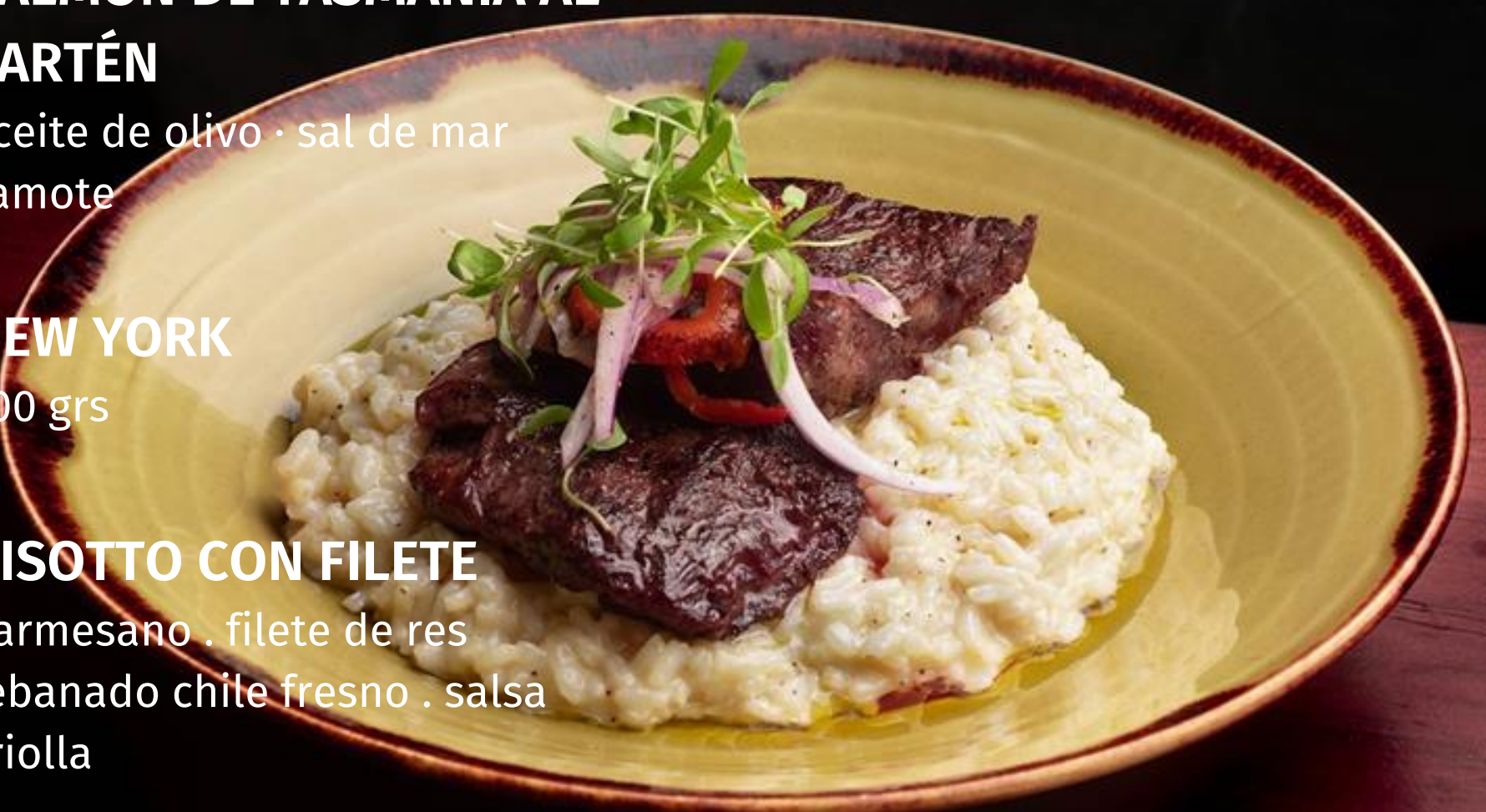
Chocolate gourmet Valrhona

DEGUSTACIÓN DE FLANES

Maracuyá . dulce de leche . queso
de cabra

\$1,550 MXN

Impuestos incluidos , 15% de
servicio no incluido



MENU 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

GUACAMOLE

Aguacate martajado · pico de gallo
· cilantro

CEVICHE DE ATÚN

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

BURRATA

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

SIDES

(al centro para compartir)

Espinacas a la crema

Puré de camote

Puré clásico de papa

TERCER TIEMPO

a elegir

PULPO SÚPER COLOSAL

A las brasas . Paprika . Aceitunas

RIB EYE

200 g

ATÚN SELLADO

Aceite de ajonjolí · vinagreta de
achiotejengibre · salsa criolla

POSTRE

a elegir

BLUEBERRY CHEESECAKE

Zarzamoras frescas

PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona

PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias Orgánicas . betún de
queso

\$2,000 MXN

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