



by grupo rosanegra

CANCÚN



Delicias mediterráneas

Taboo Restaurant adopta la cocina mediterránea como estilo de vida. Los ingredientes frescos y originales se preparan de forma extraordinaria, centrándose en su pureza, autenticidad y la reinterpretación de las recetas más icónicas de la cocina mediterránea..

Simplicidad es lo último
en sofisticación



menú 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

ENSALADA TABOO

Espinaca baby · pimientos del piquillo · espárragos mousse de queso feta · zanahoria baby al grill · ajonjolí tostado · reducción de balsámico

DEGUSTACIÓN MEDITERRÁNEA

Hummus · queso feta picante · tzatziki

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día · pimientos chile · cilantro · limón

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

ESPAGUETI CON MARISCOS

Salsa pomodoro picante · queso parmesano · almejas · calamar · camarón · mejillón

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA

Con papas cambray · a la leña · jalea de menta · aceite de oliva · 450 g

SALMÓN NÓRDICO

A la leña · flambeado con anís Ouzo · 220 g

POSTRE

a elegir

CHOCOLATE CAKE BLACK & WHITE

Frutos rojos · chocolate Valrhona blanco y negro

PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO

Gluten free · nuez pecana cobertura de yogurt Griego

SORBETES

Limón · frutos rojos mandarina · manzana verde

\$1,200 peso s

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



menú 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ENSALADA GRIEGA

Tomate · pepino · queso feta mix
de aceitunas cebolla · aceite de
oliva

ALBÓNDIGAS GRIEGA

A la leña · de res · yogurt con menta

TÁRTARA DE ATÚN

Aguacate · vinagreta de limón ·
arúgula

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

PULPO COLOSAL SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos ·
pimiento morrón aceite de oliva ·
aceite de peperoncino · 300 g

RIB EYE

Con papas cambray · 225 g

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGA GIGANTE

Salsa pomodoro · queso ricotta · pesto
· albondigón estofado

POSTRE

a elegir

CHEESECAKE ITALIANO

Mascarpone · ricotta miel griega ·
higos frescos nuez

PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO

Gluten free · nuez pecana cobertura
de yogurt Griego

HELADOS

Vainilla · chocolate café · Ferrero
Rocher

\$1,400 peso s

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



menú 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

BURRATA ITALIANA

Arúgula · tomates cherrys de colores · glacé de balsámico blanco

ENSALADA TOSCANA

Lajas de Grana Padano · lechuga tomate pepino · aguacate pimientos · gajos de naranja col blanca y morada · cremoso de balsámico

CARPACCIO DE PESCADO

Pesca del día · aceite de oliva · limón Siciliano

CROQUETAS DE MARISCOS

Tzatziki · queso parmesano camarón · calamar pescado pulpo

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

CAMARÓN

Al sartén · quínoa roja · salsa agridulce · yogurt griego

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta y espinaca · salsa de queso Grana Padano

NEW YORK

Con papas cambray · 300 g

SIDES

a elegir

CAMOTE ROSTIZADO

Canela · cardamomo miel Griega del monte Himeto

PAPAS A LA FRANCESA

Paprika · queso parmesano

HONGOS AL SARTÉN

Champiñones · vino blanco chile guindilla · aceite de oliva

POSTRE

a elegir

CHEESECAKE ITALIANO

Mascarpone · ricotta miel griega · higos frescos nuez

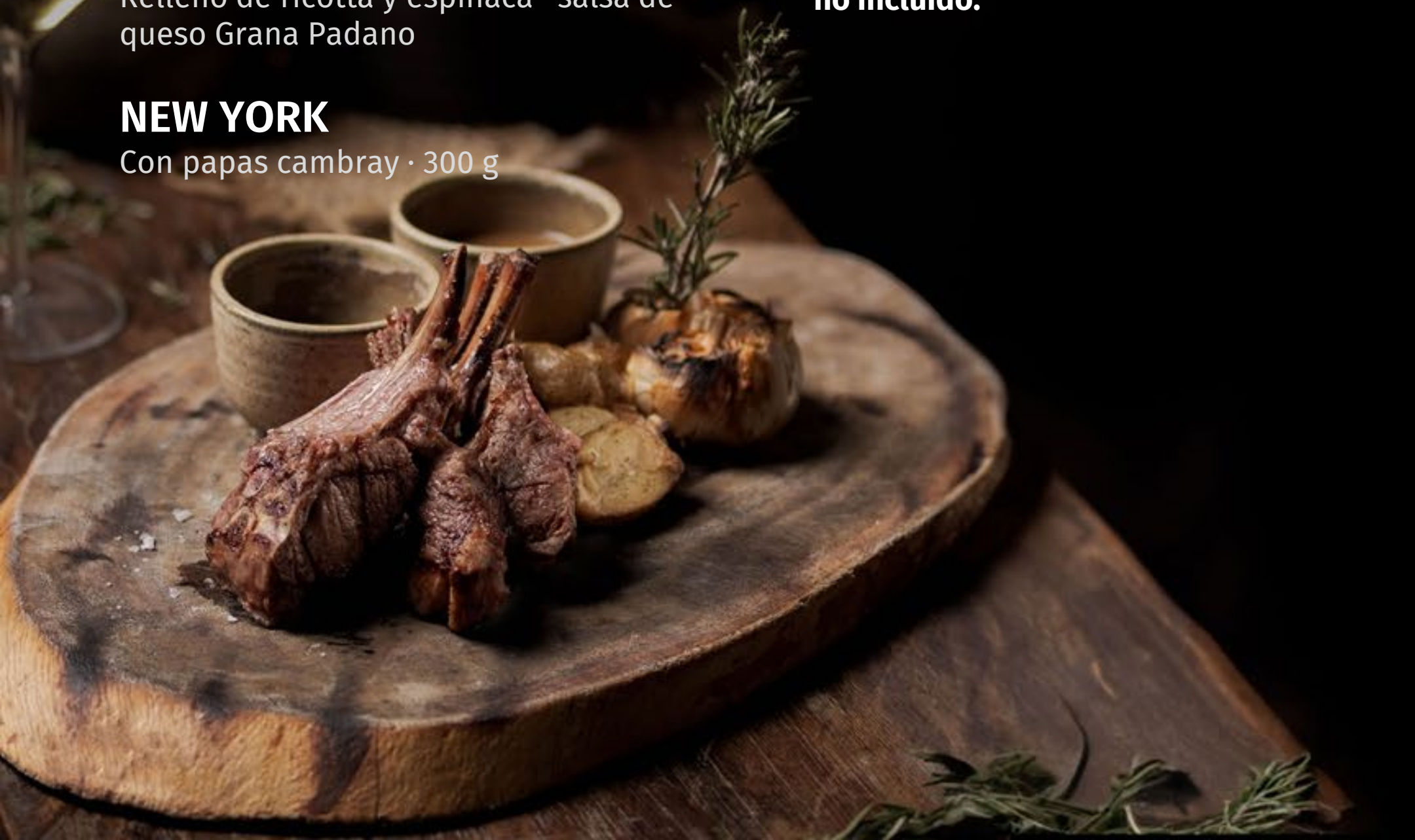
BANANA BREAD TIRAMISÚ

Crema de plátano · queso mascarpone · café · chocolate amargo

PASTEL FIORENTINA DE LIMÓN

\$1,850 peso s

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