

The image shows the interior of a restaurant with a warm, rustic aesthetic. Large, woven, conical pendant lights hang from the ceiling, casting a soft 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 is filled with more tables and chairs, some with patterned cushions, and lush green plants. The overall atmosphere is cozy and inviting.

CHAMBAO

FASHION GRILLHOUSE

BY GRUPO ROSANEGRA

LOS CABOS



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

\$2.100 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