



ROSANEGRA®

LATIN AMERICAN CUISINE

BY GRUPO ROSANEGRA

LOS 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  
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

**\$1,450 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 fresco . salsa  
criolla

## POSTRE

a elegir

### HELADOS

Chocolate . coco . vainilla

### PASTEL DE CHOCOLATE

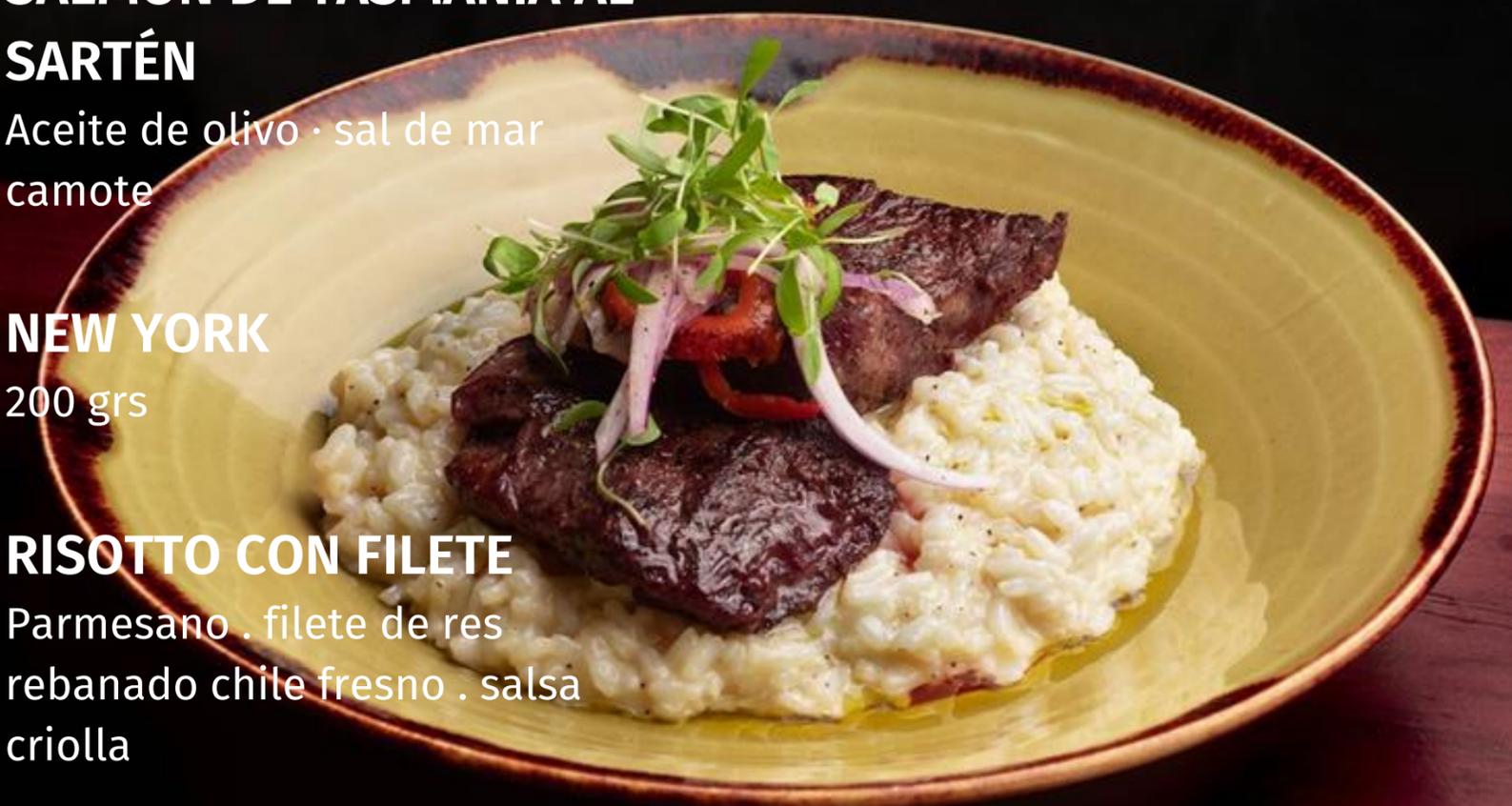
Chocolate gourmet Valrhona

### DEGUSTACIÓN DE FLANES

Maracuyá . dulce de leche . queso  
de cabra

**\$1,700 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**

## SEGUNDO 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

**\$2,200 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