

The image shows the interior of a restaurant named Chambio Fashion Grillhouse. The scene is dimly lit, featuring several large, woven, conical pendant lights that hang from the ceiling. In the foreground, a wooden table is set with a white tablecloth, a glass of wine, and several lit candles. The background shows more tables and chairs, with large green plants visible near a window. The overall atmosphere is warm and rustic.

CHAMBÃO

FASHION GRILLHOUSE

by grupo rosanegra

CABOS



La mejor noche de t u v i d a

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

Humita | Carne

- 2 pzs -

ENSALADA CAESAR

Boquerones · queso Grana Padano
· crouton de pumpernickel ·
alcaparra · limón eureka

TOSTADA DE BETABEL

Betabel rostizado en leña ·
vinagreta naranja · queso de cabra
- 2 pzas -

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

FILETE

Con papas a la francesa · 225 g

GNOCCHI

Salsa de romero · queso
parmesano

PESCADO EN COSTRA PROVENZAL DE HIERBAS

Salsa de crustaceos · acompañada
de salteado de espinacas · hierbas
· limón eureka · 270 g

po s t r e s

a elegir

CHEESECAKE CREMOSO VASCO

Acompañado de compota de
berries · crumble de almendras

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

Base de galleta Oreo · mousse de
tres chocolates · frutos del bosque
· crocante de almendras

HELADO ARTESANAL

Vainilla · chocolate · dulce de
leche

\$1,300 PESOS

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



menú 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ENSALADA CHAMBAO

Mix de lechuga · queso de cabra granada · zanahoria · aderezo dulce de mostaza · higos · nuez

TOSTADA DE ATÚN

Atún · aguacate · pepino · alioli de chipotle · salsa macha
- 2 pzas -

CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Chiles tatemados · pimientos · tomate cherry · cilantro

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

RIB EYE

Con papas a la francesa · 300 g

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES Y TRUFAS

Hongo porcini · trompeta negra · champiñones · enoki · portobello · setas

SALMÓN NÓRDICO

Al grill · perejil · limón · espárragos · 220 g

po s t r e s

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 · peras caramelizadas

\$1,600 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



menú 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

BURRATA ITALIANA

Ensalada de espinaca baby · vinagreta de orégano · tomates tibios salteados con ajo
- 1 pza -

ENSALADA DE PERA

Mix de lechugas · pera roja · queso de cabra arándanos · nuez garapiñada · emulsión de betabel con hierbabuena

CROQUETAS DE LANGOSTA

Brunoise de pimientos frescos · alioli de chipotle y queso de cabra
- 3 pzs -

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

NEW YORK

Con papas a la francesa · 300 g

RISOTTO DE CAMARÓN Y TRUFA

Con espárragos · aceite de trufa

PULPO SUPER COLOSAL CON PAPAS RÚSTICAS

Al grill · mojo-salsa de shermula roja papa rostizada · alioli de serrano · 300 g

sides

a elegir

ESPINACAS A LA PARMESANA

PURÉ DE CUATRO QUESOS

TRUFFLE CREAMED CORN

postres

a elegir

CRUMBLE DE MANZANA

Manzana · canela · crumble de vainilla helado de vainilla
- Para compartir -

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

Base de galleta Oreo · mousse de tres chocolates · frutos del bosque · crocante de almendras

TIRAMISÚ CHEESECAKE

Cheesecake de queso y crema de mascarpone · sabayón soletas bañadas en café espresso · licor de café crema · chocolate rallado

\$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 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