

The image shows the interior of a restaurant named Chamba. The lighting is warm and ambient, primarily from large, woven, conical pendant lamps that hang from the ceiling. 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 large green plants. The overall atmosphere is cozy and rustic.

CHAMBAO

FASHION GRILLHOUSE

by grupo rosanegra

CDMX



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

\$1,200 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 st r es

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

\$1,400 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

\$1,700 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