



TABOO
RESTAURANT

BY GRUPO
ROSANEGRA

LOS CABOS



DELICIAS MEDITERRÁNEAS

Taboo Restaurante 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 (VEGANO)

Espinaca baby . pimiento rostizado . espárragos . mousse de queso feta. zanahoria baby al grill . ajonjolí tostado . reducción de balsámico

DEGUSTACIÓN

MEDITERRANEA

Hummus · queso feta picante · tzatziki

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día . pimientos . chile cilantro . limón

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

SPAGHETTI CON MARISCOS

Salsa roja picante, queso parmesano, almejas, calamar , camarón y mejillón

NEW YORK 200 g

RIGATONI ALLA VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema queso grana padano · albahaca

POSTRE

a elegir

CHOCOLATE CAKE BLACK OR WHITE

Frutos rojos . chocolate Valrhona blanco y negro
HELADOS Vainilla . chocolate . café . Ferrero Rocher

SORBETES (sujeto a disponibilidad)

Limón . frutos rojos . mandarina manzana verde

\$1,375 MXN

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido.



MENÚ 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ENSALADA GRIEGA

Tomate . pepino . queso feta .
aceituna kalamata cebolla . aceite
de oliva

ALBÓNDIGAS GRIEGAS

A la leña de res . Tzatziki

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

RIB EYE 200 gr

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACA

Relleno de ricotta y espinaca salsa
de queso grana padano

POSTRE

a elegir

TARTA CASERA DE MANZANAS

Al sartén . salsa de caramelo
helado de vainilla . almendras
flambeado

PASTEL DE ZANAHORIAS CON YOGURT GRIEGO

Libre de azúcar . libre de gluten
bajo en carbohidratos y orgánico

HELADOS (sujeto a disponibilidad)

Vainilla . chocolate . café . Ferrero
Rocher

\$1,600 MXN

Impuestos incluidos, 15% de servicio
no incluido.



MENÚ GOURMET

PRIMER TIEMPO

a elegir

BURRATA ITALIANA

Arúgula . tomates cherrys de colores
glasé de balsámico blanco

ENSALADA TOSCANA

Lajas de grana padano . lechuga .
tomate . pepino . aguacate . pimientos
gajos de naranja . col blanca y morada
. cremoso de balsámico

SEA BASS CARPACCIO

Compota de tomate . limón Eureka .
vinagreta de limón amarillo

CROQUETAS DE MARISCOS

Tzatziki (3 piezas)

SIDES

a elegir

CAMOTE ROSTIZADO

Canela . cardamomo . miel griega del
monte Himeto

PAPAS A LA FRANCESA 250 g

HONGOS AL SARTÉN

Champiñones . vino blanco . chile
guindilla . aceite de oliva

TERCER TIEMPO

a elegir

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 225 gr

A la leña . ragú de menta
con oliva .

RISOTTO NEGRO CON CALAMAR

Calamar colosal . pimienta Italiano .
tinta de calamar vino blanco

FILETE PETIT

225 g

POSTRE

a elegir

CHEESECAKE ITALIANO

Queso mascarpone . ricotta . miel
griega . higos frescos. Nuez.

BANANA BREAD TIRAMISÚ

Crema de plátano . queso mascarpone
. café . chocolate amargo.

CHOCOLATE CAKE BLACK & WHITE

Frutos rojos . chocolate Valrhona
blanco y negro

\$2,100 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