



# ROSANEGRA®

L A T I N   A M E R I C A N   C U I S I N E

by grupo  
rosanegra

TULUM



# 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

# menú 01

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **BETABEL GIGANTE ORGÁNICO**

Al carbón · mousse de queso feta  
reducción de balsámico · arúgula  
pistaches · nuez

### **CEVICHE PERUANO**

Choclo · leche de tigre · camote  
cancha · chile serrano

### **ENSALADA CAESAR**

Anchoas · queso 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

### **RISOTTO CON FILETE**

Parmesano · filete de res  
rebanado chile fresno · salsa  
criolla · aceite de trufa negra

### **ARROZ CON MARISCOS**

Mejillones · camarones almeja ·  
calamar · ají amarillo salsa criolla

## POSTRE

*a elegir*

### **PASTEL DE ZANAHORIA**

Zanahorias orgánicas · betún de  
queso · salsa de caramelo nuez  
tostada

### **HELADOS**

Dulce de leche · coco vainilla-  
chocolate

### **PASTEL DE CHOCOLATE**

Chocolate gourmet Valrhona ·  
crema batida

## \$1,300 PESOS

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



# menú 02

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### **SASHIMI DE HAMACHI**

Aguacate · chile Thai · ponzu · manzana verde · vinagreta de toronja

### **ENSALADA ROSANEGRA**

Mix de lechugas · aderezo mostaza · palmitos enteros · fresas medianas domo · arándanos deshidratados · cacahuete garapiñado zanahoria · queso de cabra natural

### **EMPANADA ROSANEGRA**

Humita | Carne  
- 1 pzs -

## POSTRE

*a elegir*

### **HELADOS**

Dulce de leche · coco vainilla-chocolate

### **PASTEL DE CHOCOLATE**

Chocolate gourmet Valrhona · crema batida

### **DEGUSTACIÓN DE FLANES**

Maracuyá · dulce de leche queso de cabra

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### **SALMÓN NÓRDICO AL SARTÉN**

Aceite de olivo · sal de mar · camote salsa criolla · alioli de estragón · 220 g

### **RISOTTO DE HONGOS**

Arroz carnaroli · hongos royal trumpet porcini · morilla · king oyster · queso Grana Padano · trufa negra

### **COSTILLA SHORT RIB**

Horneada 12 hrs · en penca de maguey - Porción individual

## SIDES

*a elegir*

### **PURÉ DE CAMOTE**

### **PAPAS RÚSTICAS**

### **VERDURAS AL JOSPER**

## \$1,550 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



# menú 03

## PRIMER TIEMPO

*a elegir*

### HONGOS QUEMADOS

Hongos silvestres · queso de cabra  
vinagreta de chiles fresco

### CEVICHE DE ATÚN

Salsa negra · aguacate · chile  
serrano chips de ajo · pepino

### BURRATA

Higos · arúgula baby · reducción  
de balsámico · tierra de chipotle  
pepitas tostadas

## SEGUNDO TIEMPO

*a elegir*

### PULPO SÚPER COLOSAL

A las brasas · paprika · aceituna  
negra · arúgula · papas rústicas  
alioli de sal de gusano · 300 g

### FILETE USDA PRIME

· 225 g

### ATÚN SELLADO

Aceite de ajonjolí · vinagreta de  
achiote jengibre · salsa criolla  
· 250 g

## SIDES

*a elegir*

### ESPINACA A LA CREMA

### ESPÁRRAGOS

### PURÉ CLÁSICO DE PAPA

## POSTRE

*a elegir*

### BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake frío · compota de  
berries flores de pensamiento

### PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona  
crema batida

### PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas · betún de  
queso · salsa de caramelo nuez  
tostada

## \$2,000 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