

The image shows the interior of a restaurant named Chambio. The lighting is warm and ambient, featuring several large, woven, conical pendant lamps 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, some with patterned cushions, and large green plants. The overall atmosphere is cozy and rustic.

CHAMBÃO

FASHION GRILLHOUSE

BY GRUPO ROSANEGRA

MADRID



LA MEJOR NOCHE DE TU VIDA

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

(2 piezas a elegir)

Humita

Criolla

4 quesos

ENSALADA CAESAR

Aderezo receta de la casa,
croutones anchoas queso Grana
Padano

BERENJENA HORNEADA

Mozzarella de búfala · pesto ·
pimientos

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

NEW YORK

200 g

RISSOTO DE 4 QUESOS

Risotto mantecato con 4 quesos y
aceite de trufa: cabra, grana
padano camembert, queso azul

SALMÓN NÓRDICO

220 g

Al grill · perejil limón · espárragos

POSTRE

a elegir

TIRAMISU DE CHEESECAKE

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

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

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

CRUJIENTE DE PERA

Mil hojas de pasta philo · crema
frangipane · rebanadas de pera ·
helado de vainilla · peras
caramelizadas

\$50 €

Impuestos incluidos
Propina no incluida
NO INCLUYE BEBIDAS



MENÚ 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ENSALADA DE MANZANA

Arúgula · manzana · nuez pecana
queso de cabra

CROQUETAS DE LANGOSTA

SPICY (2 piezas)

Brunoise de pimientos frescos,
alioli de chipotle y queso de cabra

CEVICHE DE PESCADO

BLANCO

Aguacate · pepino · hojuelas de
camote · leche tigre

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

RIB EYE

CREEKSTONE FARMS USDA PRIME
200 g

PULPO SUPER COLOSAL DE LAS ISLAS CANARIAS

300 g

Al grill, mojo-salsa de shermula
roja papa rostizada, alioli de
serrano.

RIGATONI SPICY VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka ·
crema albahaca · tomate cherry

POSTRE

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

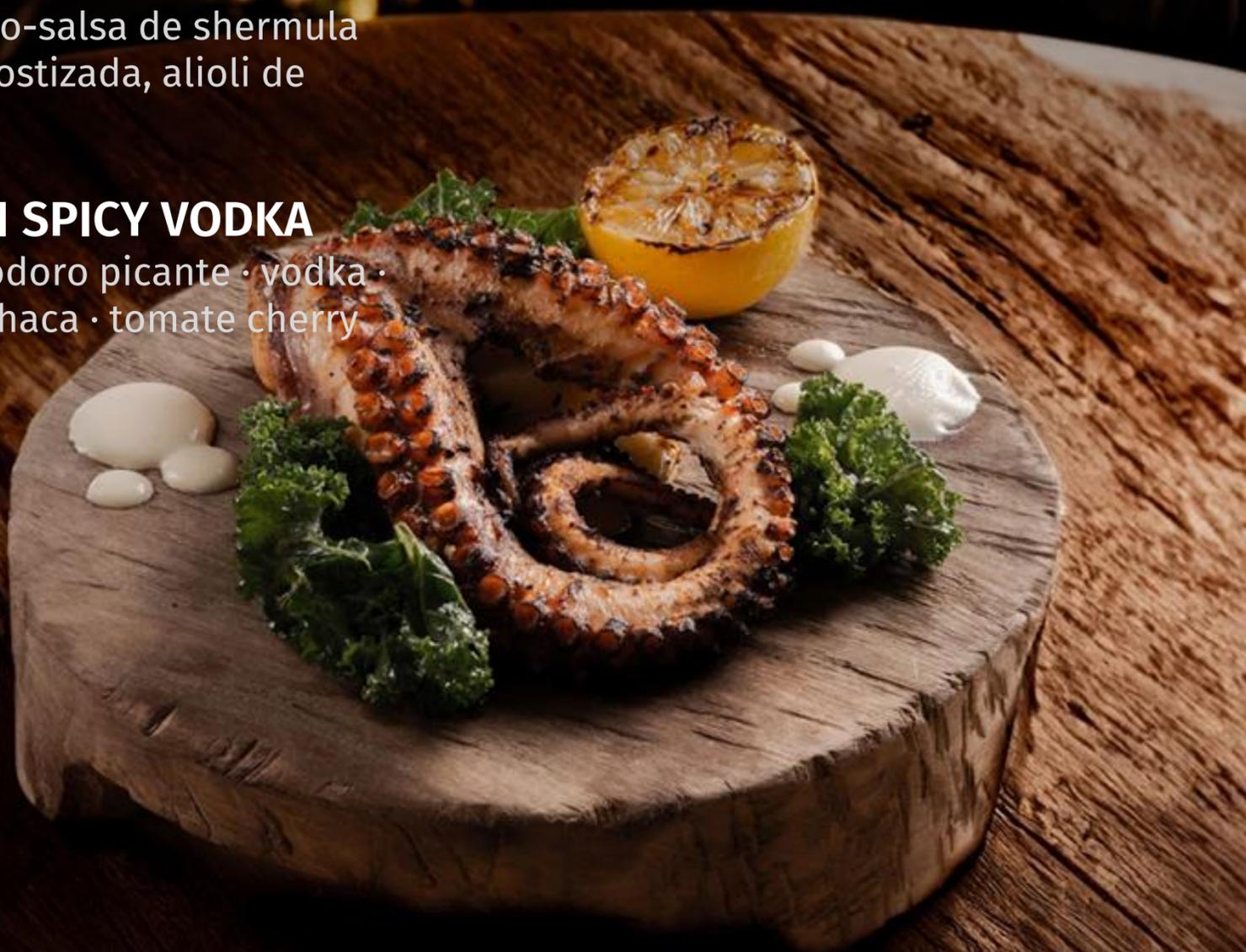
Mil hojas de pasta philo, crema
frangipane, rebanadas de pera,
helado de vainilla

\$62 €

Impuestos incluidos

Propina no incluida

NO INCLUYE BEBIDAS



MENÚ GOURMET

PRIMER TIEMPO

a elegir

BURRATA ITALIANA

Ensalada de espinaca baby, vinagreta de orégano, tomates tibios salteados con ajo

GUACAMOLE

Aguacate amortajado, pico de gallo y cilantro

TÁRTARA DEL MAR

Tártara de 3 niveles: salmón, róbalo y atún, mousse de aguacate y edamame

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

NEW YORK

200 g

AÑEJADO 28 DIAS

Producción limitada

GNOCCHI

Salsa de romero · queso parmesano

SEPIA DEL MEDITERRÁNEO

Al grill · marinado con ajo rostizado y limón al aroma de vino blanco medallón de papa confitado

SIDES

a elegir

ESPINACAS A LA PARMESANA

PURÉ DE CUATRO QUESOS

HONGOS ROSTIZADOS

POSTRE

a elegir

TARTA DE MANZANAS

Base de hojaldre, manzana, salsa de caramelo, crumble, nueces pecanas helado de vainilla

TIRAMISÚ CHEESECAKE

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

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

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

\$78 €

**Impuestos incluidos
Propina no incluida
NO INCLUYE BEBIDAS**



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 revisado con anticipación. | Por política de la empresa no manejamos descorches, para **BUYOUT** 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 menos de 4 días de anticipación no será reembolsable el anticipo.

GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

CANCUN · TULUM · CDMX · CABOS · ISLA MUJERES · MADRID