CHIAMBAO

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 compartir

EMPANADAS CRIOLLA
(1 pieza)

ENSALADA CÉSAR
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

RISOTTO 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 compartir

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

MAGMA CAKE
Base de galleta · chispas de cocolate relleno de galletas Oreo enteras · helado de vainilla · salsa de caramelo · nuez

60 €

Impuestos incluidos
NO INCLUYE BEBIDAS

MENÚ 02

PRIMER TIEMPO
A compartir

ENSALADA CHAMBAO
Lechuga . aguacate . rábanos . aderezo de jengibre y limón

CROQUETAS DE LANGOSTA SPICY (1 Pieza)
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

NEW YORK
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 compartir

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

MAGMA CAKE
Base de galleta · chispas de chocolate relleno de galletas Oreo enteras · helado de vainilla · salsa de caramelo · nuez

70 €

Impuestos incluidos
NO INCLUYE BEBIDAS

MENÚ GOURMET

PRIMER TIEMPO

A compartir

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

SALMON NORDICO
200 g
Al grill · perejil limón · espárragos

SIDES

ESPINACAS A LA PARMESANA

PURÉ DE CUATRO QUESOS

HONGOS ROSTIZADOS

POSTRE

A compartir

MAGMA CAKE
Base de galleta · chispas de chocolate relleno de galletas Oreo enteras · helado de vainilla · salsa de caramelo · nuez

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

85 €

Impuestos incluidos
NO INCLUYE BEBIDAS



MENÚ CHAMBAO

PRIMER TIEMPO
A compartir

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

EMPANADA CRIOLLA

CARPACCIO DE RES

PULPO COLOSAL
Al grill · mojo-salsa de shermula roja · papa rostizada · alioli de serrano

SEGUNDO TIEMPO
a elegir

SOLOMILLO PETIT CON PAPA CHAMBAO

ORZO DE GAMBAS

DORADA CON VERDURITAS ASADAS

POSTRE
A compartir

BROWNIE CHEESECAKE
Mousse de chocolate blanco y crema de maní · malvaviscos quemados
chocolate amargo

CRUJIENTE DE PERA
Milhojas de pasta philo · crema frangipane · rebanadas de pera · helado de vainilla · peras caramelizadas

CHEESECAKE CREMOSO VASCO
Acompañado de compota de berries · crumble de almendras

100 €

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.

F O R M A D E P A G O:

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