

CHAMBAO

FASHION GRILLHOUSE

Chambao es una palabra Andaluza que se refiere a un espacio rústico, hecho con hojas de palmeras y palos de madera. En ello nos hemos inspirado para la creación de este concepto que nace en Tulum con ese estilo bohemio y relajado que caracteriza a este destino.

Ahora llega a Cancún en un mágico encuentro entre la naturaleza y la sofisticación, como tributo al espíritu que se respira en Tulum. Un paraíso culinario especializado en los cortes de carnes y mariscos más exclusivos, donde la comida, la pasión y la creatividad son las estrellas.

SIGNATURE COCKTAILS

KRAKEN MINT

Whisky Chivas Regal 12 · Fernet Branca
jugo de limón · sharbat de chai

FANTASY NEGRONI

Gin Bombay Sapphire · Campari
Vermouth Rosso · puré de frambuesa

GOLDEN PASSION

Vodka Absolut · Midori · cordial de
cúrcuma y maracuyá · limón · polvo de oro

HABANO GOLD

Ron Bacardí 8 años · Jeréz Tío Pepé
piña tatemada con canela · jugo de limón

CHAMBAO

Mezcal 400 Conejos joven infusionado
con habanero · Ancho Reyes · sharbat
de jamaica

ESPRESSO CHAMBAO

Vodka Absolut · Frangelico · jarabe de
canela café expresso

MINTED RITA

Tequila Herradura Ultra · Grand Marnier
miel de agave · limón · sal de jamaica

EXOTIC PERDITION

Gin Bombay Sapphire · La Pinta Tequila
de granada · puré de pepino · cordial de frambuesa
oleo saccharum de cítricos bitters de cardamomo

LIFE ELIXIR

Ron Havana Club 7 · licor de flor de saúco
jarabe de pera y cardamomo · jugo de limón
puré de zarzamora

MIXOLOGIST CREATIONS

RED SCARLET

Tequila Patrón Cristalino
Narano Licor de Naranja · frutos rojos
sal de volcán · miel de agave

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose
Aperol · piña liofilizada
jarabe de jengibre

FASHION REVIVER

Negra Modelo
Mezcal 400 Conejos joven · jugo
de carne · jugo de limón · salsa inglesa
salsa Tabasco

KING MIDAS

Tequila Patrón Silver
Vermouth Dry · yuzu · jarabe
de canela jugo de piña

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol

CERVEZAS

Herencia Cucapá Border 355ml

Budlight 355 ml

Stella Artois 330 ml

Michelob Ultra 355 ml

Victoria 355 ml

Negra Modelo 355 ml

Modelo Especial 355 ml

Pacífico (Clara/Suave) 355 ml

Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml

León 355 ml

Montejo 355 ml

Tulum 355 ml

Michelob Ultra Hard Seltzer 355 ml

(Cucumber Lemon / Strawberry Watermelon / Mango Peach / Spicy Pineapple)

ENTRADAS

EMPANADAS CHAMBAO

- 2 pzs -
Humita | Criolla
Cuatro quesos

GUACAMOLE

Aguacate amartajado
pico de gallo · cilantro
250 g

BURRATA ITALIANA

Ensalada de espinaca baby · vinagreta
de orégano · tomates tibios salteados con
ajo - 1 pza -

**CROQUETAS DE
SPICY MAINE LOBSTER**
Brunoise de pimientos frescos · alioli
de chipotle y queso de cabra - 3 pzs - \$

JABUGO ESPAÑOL ETIQUETA NEGRA

100% bellota · cortado a mano en la mesa
salsa tumaca · pan hogaza artesanal
80 g

PATA DE ALASKAN KING CRAB COLOSAL

Alioli de limón · pimienta fresca
tatemado mantequilla clarificada
300 g

MACHETE GIGANTE DE CAMARÓN

Quesadilla de camarón · chipotle · queso
Oaxaca mix de pimientos · cebolla morada
· salsa ahumada 120g

PULPOS BABY DEL MEDITERRÁNEO

Salteados y crocantes · pimentón · aceite
de oliva · ensalada de aguacate con
cilantro 150 g

TÁRTARA DEL MAR

Tártara de 3 niveles: salmón, róbalo y atún
mousse de aguacate · edamame 90 g

TÁRTARA DE WAGYU

Cortada a mano · receta secreta
150 g

BERENJENA AL HORNO

Queso feta · vinagreta de reducción de balsámico blanco
· aceite de oliva extra virgen - 1 pza -

TACOS & TOSTADAS

MINI TACOS DE RIBEYE

Aguacate · rodajas de chile
serrano · salsa ahumada
- 6 pzas -

TACOS DE CAMARÓN

Salsa vizcaína picante
- 3 pzas -

TACOS DE COSTILLA HORNEADA

Cebolla curtida · aguacate · cilantro
- 3 pzas -

TACOS DE FILETE

A la parrilla · cebolla encurtida
guacamole · cilantro
- 3 pzas -

TOSTADA DE ATÚN

Atún · aguacate · pepino · alioli
de chipotle · salsa macha
- 2 pzas -

TOSTADA DE BETABEL

Betabel rostizado en leña · vinagreta
naranja · queso de cabra
- 2 pzas -

TOSTADA DE PULPO

Pulpo a la leña · salsa agri dulce
picante · aguacate
- 2 pzas -

CARPACCIOS

PULPO

Aderezo oximelli · aceituna queen oregano
aceite de oliva extra virgen
120 g

CORVINA Y UNI

Limóneta de eureka · aceite
de oliva · huevo de erizo
130 g

ROBALO

Pico de gallo Griego con habanero · bulbo de hinojo
limón eureka · vinagreta de limón eureka
110 g

CRUDOS

OSTRAS ROYAL

Acompañados con salsa cocktail · salsa
mignonette y aderezo remoulade
- 5 pzas -

SASHIMI DE ATÚN

Aguacate · pepino · alioli picante
100 g

TIRADITO DE HAMACHI

Salsa de maracuyá al limón
manzana · aji picante
120 g

CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Chiles tatemados · pimientos · tomate cherry · cilantro
120 g

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Aguacate · pepino · hojuelas de camote · leche tigre
150 g

ENSALADAS

ROSANEGRA SIGNATURE

CAESAR

- Hecho en la mesa -
Boquerones · queso Grana Padano · crouton de
pumpnickel · alcaparra · limón eureka 250 g

PERA

Mix de lechugas · pera roja · queso de cabra
arándanos · nuez garapiñada · emulsión de betabel
con hierbabuena 150 g

MIXTA

Mix de lechuga · queso de cabra
granada · zanahoria · aderezo dulce
de mostaza · higos · nuez 150 g

BOGAVANTE

Pepino kiuri · hinojo · cilantro · perejil · chile
serrano rojo · limón · aderezo de maracuyá spicy
100 g

TOMATE Y CHORIZO

Jitomate · tomate verde · moronas de chorizo crujiente
vinagreta de reducción de balsámico blanco
chile serrano rojo · cilantro

MACETA DE ENSALADA VERDE

Aderezo de jengibre · eneldo · chile serrano
corazones de lechuga · rábano · sandía

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA A LA LYONNAISE

Hojaldre de queso gruyère y Grana Padano
250 ml

JUGO DE CARNE

Cebolla · chile · cilantro · limón · mini taco de costilla
250 ml

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

STEAKS & CHOPS

AUSTRALIAN WAGYU JACK'S CREEK FARM

New York 360 g
Rib Eye 360 g

KOBE BEEF

100% Tajima Beef · exótica y muy cotizada
sabor refinado · textura delicada

New York 200 g

28 DAY IN HOUSE DRY-AGED

- Producción limitada -

New York 400 g
Rib Eye 400 g

USDA PRIME

New York 400 g

Filete Petit 225 g

Filete 280 g

Rib Eye 400 g

Cowboy 550 g

Arrachera 350 g

CHAMBAO SIGNATURE

- Para compartir de 3 a 4 pax -

LUCIFER 21 kg

Tomahawk · flambeado en la mesa

MAMUT 11 kg

Rib Eye con doble hueso

COSTILLA HORNEADA 900 g

Braseado lentamente por 16 hrs

PORTERHOUSE 990 g

PARRILLADAS

Una experiencia al carbón en tu mesa con los mariscos y cortes del mundo - Para compartir de 2 a 3 pax -

MARISCOS

Camarón U10 3 pzas · calamar 60 g · pulpo 300 g · ostión

SURF & TURF

Filete 225 g · pulpo 300 g · camarón U10 2 pzas

GOURMET BURGERS

CHAMBAO

Carne Dry Aged · queso suizo, cheddar y manchego
300 g

SEAFOOD

PULPO SUPER COLOSAL DE LAS ISLAS CANARIAS

Al grill · mojo-salsa de shermula roja
papa rostizada · alioli de serrano
300 g

CAMARONES AL FUEGO

Camarón U10 · aceite de oliva · limón
eureka · chiles en hojuelas
8 pzas

SEPIA DEL MEDITERRANEO

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

SALMÓN NÓRDICO

Al grill · perejil · limón · espárragos
220 g

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Pesca sustentable
textura delicada · carne suave
350 g

CAMARÓN GIGANTE DE SENEGAL

Camarón U3 · crema de chipotle
vinagreta de guajillo
350 g

PESCADO EN COSTRA PROVENZAL DE HIERBAS

Salsa de crustaceos, acompañada de
salteado de espinacas, hierbas y limón
eureka 270 g

ARROCES Y PASTAS

RISOTTO DE CAMARÓN Y TRUFA

Con espárragos · aceite de trufa

RISOTTO CUATRO QUESOS

Risotto mantecato con 4 quesos y aceite de
trufa: cabra · Grana Padano · camembert
queso azul

RISOTTO VEGANO

Espárragos · berengena · cremado
con queso de almendras de la casa

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES

Hongo porcini · trompeta negra
champiñones · enoki · portobello · setas

GNOCCHI

Salsa de romero · queso parmesano

RIGATONI SPICY VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema
albahaca · tomate cherry

SIDES

Espinacas a la Parmesana

Truffle Creamed Corn

Hongos Rostizados

Espárragos a la Parrilla

Truffle Mac & Cheese

Salsa de queso cheddar · Grana Padano

PAPAS

A la Francesa con Romero

Loaded Baked Potato

Papas Chambaó

Milhojas de papas · salsa de queso

Grana Padano trufado

PURÉS

Cuatro Quesos

Camote

Con Trufa

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

POSTRES

CHEESECAKE CREMOSO VASCO

Acompañado de compota de berries · crumble de almendras
180 g

VOLCÁN HELADO

Helado de dulce de leche y vainilla · relleno de dulce de leche original argentino · cubierto de chocolate · almendras tostadas
280 g

MAGMA CAKE

Base de galleta · chispas de chocolate relleno de galletas Oreo enteras · helado de vainilla salsa de caramelo · nuez
320 g

CRUMBLE DE MANZANA

Manzana · canela · crumble de vainilla helado de vainilla - Para compartir -
240 g

TIRAMISÚ CHEESECAKE

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

BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema de maní · malvaviscos quemados chocolate amargo
280 g

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES

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

CRUJIENTE DE PERA

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

TARTA PARISINA

Flan con costra de galleta · frutos rojos · helado de dulce de leche · salsa de caramelo · crumble de vainilla
400 g

ROLLO DE ZANAHORIA

Bizcocho de zanahoria · frutos secos arándanos · pasas de uva · coco rallado betún de queso crema con chocolate blanco · hojuelas de oro 24 k
400 g

PIÑA FLAMBEADA

Piña al grill · infusionada con jarabe de piloncillo y canela · flambeada a la mesa con licor de naranja y canela · acompañada de helado de vainilla de Madagascar
1.3 k

HELADOS

Vainilla · chocolate · dulce de leche
180 g

SORBETES

Mandarina · limón · limón amarillo manzana verde
180 g

PERDICIÓN DE CHOCOLATE

- Pastel de chocolate relleno de mousse de chocolate · frutos rojos · salsa de chocolate amargo 1 pza
- Mousse de chocolate amargo · virutas de chocolate 1 pza
- Pastel de mousse de tres chocolates · base de galleta Oreo · chispas de chocolate blanco y oscuro 1 pza
- Tulip de cocoa con scope de helado de chocolate belga · virutas de chocolate 80 g
- Lava cake · salsa de caramelo · helado de vainilla 120 g
- Para Compartir -

CAFÉ

Americano
240 ml

Cappuccino
240 ml

Espresso
50 ml

Espresso Cortado
40 ml

Espresso Doble
60 ml

CARAJILLOS

Clásico

Granos de Café con chocolate Licor 43 · fresa
120 ml

Mazapán

Café · Licor 43 · Frangelico Vodka Ketel One · Sirope de tres leches
120 ml

Speculaas

Café · Licor 43 · Vodka Ketel One Sirope de Speculaas
120 ml

De Olla

Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka Ketel One · Sirope de Piloncillo
120 ml

De Rosas

Café · Vodka Ketel One Sirope de Rosas y Canela
120 ml

Irish

Café · Kahlua · Licor 43 Whiskey Jameson · crema
120 ml

TÉ

Té Ronnefeldt

Almond Dreams · Fruity Camomile · Golden Milk · Masala Chai Morgentau · Refreshing Mint · Rooibos Vanilla
240 ml

Té Ronnefeldt

Earl Grey · Fancy Sencha · Green Dragon Pai Mu Tan & Melon · Red Fruit
240 ml

DIGESTIVOS

Anís Las Cadenas
Amareto Disaronno
Bailey's
Chartreuse Amarillo
Chartreuse Verde

Chinchon Dulce
Chinchon Seco
Cointreau
Fernet Branca

Frangelico
Grand Marnier Cordon Rouge
Kahlua
Licor 43

Pacharan Zoco
Sambuca Vaccari Blanco
Sambuca Vaccari Nero
Strega

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

MIXOLOGÍA GIN & TONIC

FOREST

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest
agua tónica premium

MEDITERRANEO

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja
jarabe de maracuyá · agua tónica premium

LONDON PARK

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass
cilantro · agua tónica premium

DOLCE MALFY

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos · pepino
agua tónica premium

GINEBRAS

Beefeater 750 ml
Beefeater Blackberry 700 ml
Beefeater Pink 700 ml
Bombay SapPhire 750 ml
Brockmans Intensely Smooth 700 ml
Bulldog 750 ml
Hendrick's 750 ml
Malfy Originale 750 ml
Mom 700 ml
Monkey 47 500 ml
Tanqueray 750 ml
Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml
Tanqueray Rangpur 750 ml
Tanqueray Ten 700 ml
The Botanist 700 ml
The London Nº 1 700 ml
Elephant 500 ml

AGUA QUINA

Fever Tree 200ml
Fever Tree Ligth 200ml
Seventeen 200ml
Fentimans 200ml
Schweppes 355ml

ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.