

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 Polanco 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
210 ml

FANTASY NEGRONI

Gin Bombay Sapphire · Campari
Vermouth Rosso · puré de frambuesa
210 ml

GOLDEN PASSION

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

HABANO GOLD

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

CHAMBAO

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

ESPRESSO CHAMBAO

Vodka Absolut · Frangelico · jarabe de
canela café espresso
210 ml

MINTED RITA

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

EXOTIC PERDITION

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

LIFE ELIXIR

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

MIXOLOGIST CREATIONS

RED SCARLET

Tequila Patrón Silver
Grand Marnier · frutos rojos
sal de volcán · miel de agave
230 ml

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose
Aperol · piña liofilizada
jarabe de jengibre
230 ml

FASHION REVIVER

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

KING MIDAS

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

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol 250 ml

CERVEZAS

Herencia Cucapá Border 355ml
Budlight 355 ml
Stella Artois 330 ml
Michelob Ultra 355 ml

Negra Modelo 355 ml
Modelo Especial 355 ml
Pacífico (Clara/Suave) 355 ml
Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml
Victoria 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

BERENJENA HORNEADA
Mozzarella de búfala · pesto · pimientos
- 1 pza -

**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

TACOS & TOSTADAS

TACOS SURF & TURF
Filete USDA Prime · bogavante
aguacate · mayonesa picante
- 2 pzas -

MINI TACOS DE RIBEYE
Aguacate · rodajas de chile
serrano · salsa ahumada
- 6 pzas -

TACOS DE CAMARÓN
Salsa vizcaína picante
- 3 pzas -

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

**TACOS DE COSTILLA
HORNEADA**
Cebolla curtida · aguacate · cilantro
- 3 pzas -

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

TACOS DE FILETE
A la parrilla · cebolla encurtida
guacamole · cilantro
- 3 pzas -

TOSTADA DE PULPO
Pulpo a la leña · salsa agrídulce
picante · aguacate
- 2 pzas -

COLD BAR

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

TIRADITO DE HAMACHI
Salsa de maracuyá
manzana · ají picante
120 g

**CEVICHE NEGRO
DE ROBALO**
Chiles tatemados · pimientos
tomate cherry · cilantro
120 g

**CEVICHE DE
PESCADO BLANCO**
Aguacate · pepino · hojuelas
de camote · leche tigre
150 g

SASHIMI DE ATÚN
Aguacate · pepino · alioli picante
100 g

**SASHIMI DE
CAMARÓN GIGANTE**
Camarón U3 · vinagreta de limón · pepino
cebolla · fresnos tatemados
300 g

ENSALADAS

CAESAR
Aderezo receta de la casa · croutones
anchoas · queso Grana Padano
200 g

DE 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
150 g

DE MANZANA
Arúgula · manzana · nuez pecana
queso de cabra
150 g

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

CREEKSTONE FARM

New York 400 g
Filete Petit 225 g
Filete 280 g
Rib Eye 400 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

KOBE

Hamburguesa doble · queso cheddar
arúgula · tomate cebolla · pan brioche
350 g

TRUFA CON CHAMPIÑÓN

Champiñón al tomillo · arúgula
aceite de trufa · trufa · queso cheddar
blanco y amarillo
300 g

ATÚN

Steak de atún · mayonesa
de habanero · aguacate
150 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

SALMÓN NÓRDICO

Al grill · perejil
limón · espárragos
220 g

PESCADO A LA TARANTINA

- Para compartir -
Al broiler · estofado de berenjenas
alcaparras · aceitunas · queso Grana
Padano · chile seco
1 kg

SEPIA DEL MEDITERRÁNEO

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

COLA DE LANGOSTA CARIBENA

Pesca sustentable
textura delicada · carne suave
350 g

CAMARÓN GIGANTE DE SENEGAL

Camarón U3 · crema de chipotle
vinagreta de guajillo
350 g

ARROCES Y PASTAS

GNOCCHI

Salsa de romero · queso parmesano

RIGATONI SPICY VODKA

Salsa pomodoro picante · vodka · crema
albahaca · tomate cherry

RISOTTO DE CAMARÓN Y TRUFA

Con espárragos · aceite de trufa

RISOTTO VEGANO

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

RISOTTO CUATRO QUESOS

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

ARROZ CON MARISCOS

Mariscos estilo tumbado · picante

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

Crispy Hasselback

Papas Chambaó

Milhojas de papas · salsa de queso

Grana Padano trufado

PURÉS

Cuatro Quesos

Camote

Con Trufa

Con Jalapeño

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 60 ml
Amareto Disaronno 60 ml
Bailey's 60 ml
Chartreuse Amarillo 60 ml
Chartreuse Verde 60 ml

Chinchon Dulce 60 ml
Chinchon Seco 60 ml
Cointreau 60 ml
Fernet Branca 60 ml

Frangelico 60 ml
Grand Marnier Cordon Rouge 60 ml
Kahlua 60 ml
Licor 43 60 ml

Pacharan Zoco 60 ml
Sambuca Vaccari Blanco 60 ml
Sambuca Vaccari Nero 60 ml
Strega 60 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).

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
Elephant 500 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

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