

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 en un mágico encuentro entre la naturaleza y la sofisticación. 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
18 €

HABANO GOLD

Ron Havana Club 7 Años · Jeréz Tío Pepé
piña tatemada con canela · jugo de limón
17 €

MINTED RITA

Tequila Don Julio Blanco infundado en chile
morita Grand Marnier · miel de agave · limón
· sal de jamaica
16 €

FANTASY NEGRONI

Gin Tanqueray · Campari
Vermouth Rosso · puré de frambuesa
16 €

CHAMBAO

Mezcal Unión Ensamble infundado
con habanero · Ancho Reyes · sharbat
de jamaica
16 €

EXOTIC PERDITION

Gin Tanqueray · La Pinta Tequila
de granada · puré de pepino · cordial de frambuesa
oleo saccharum de cítricos bitters de cardamomo
18 €

GOLDEN PASSION

Vodka Ketel One · Midori · cordial de
cúrcuma y maracuyá · limón · polvo de oro
16 €

ESPRESSO CHAMBAO

Vodka Ketel One · Frangelico · jarabe de
canela café expresso
18 €

LIFE ELIXIR

Ron Havana Club 7 · licor de flor de saúco
jarabe de pera y cardamomo · jugo de limón
puré de zarzamora
16 €

MIXOLOGIST CREATIONS

RED SCARLET

Tequila Volcán Blanco
Grand Marnier · frutos rojos
sal de volcán · miel de agave
16 €

CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose
Aperol · piña liofilizada
jarabe de jengibre
18 €

MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol 10 €

CERVEZAS

Mahou 00 Tostada 6 €
Mahou Maestra 6 €
Mahou Sin Gluten 6 €
Alhambra Rsv 6 €

Corona Extra 6 €
Pacífico 6 €
Modelo Especial 6 €
Negra Modelo 6 €

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).

ENTRADAS

EMPANADAS CHAMBAO

Humita - 2 pzs 12 €
Criolla - 2 pzs 12 €
Cuatro Quesos - 2 pzs 12 €

BURRATA ITALIANA

Ensalada de espinaca baby
· vinagreta de orégano · tomates
tibios salteados con ajo
- 1 pza - 22 €

TARTAR DEL MAR

Tartar de 3 niveles: salmón,
róbalo y atún · mousse de
aguacate · edamame
90 g 28 €

GUACAMOLE

Aguacate amartajado · pico
de gallo · cilantro
250 g 15 €

TARTAR DE TERNERA

Salsa de pimientos · comino ·
alcaparras · plátanos fritos
34 €

JAMÓN 5J

100% bellota · cortado a mano
en la mesa · salsa tumaca · pan
hogaza artesanal
80 g 34 €

JOSELITO

100% bellota · cortado a mano
en la mesa · salsa tumaca · pan
hogaza artesanal
80 g 34 €

CROQUETAS DE SPICY MAINE LOBSTER

Pimientos frescos · alioli
de chipotle y queso de cabra
- 3 pzs - 26 €

QUESADILLA GIGANTE DE CAMARÓN

Quesadilla de camarón · chipotle · queso Oaxaca ·
mix de pimientos · cebolla morada · salsa ahumada
120g 21 €

BERENJENA AL JOSPER

Queso feta · reducción de balsámico
· aceite de oliva
19 €

PATA DE ALASKAN KING CRAB COLOSAL

Alioli de limón · pimienta fresca tatemada
mantequilla clarificada
300 g 90 €

TACOS Y TOSTADITAS

TACOS SURF & TURF

Filete USDA Prime · bogavante
aguacate · mayonesa picante
- 2 pzas - 32 €

TACOS DE CIGALA

Salsa vizcaína picante
- 2 pzas - 29 €

TACOS DE ENTRAÑA

Cebolla curtida · aguacate · cilantro
- 2 pzas - 19 €

TACOS DE COSTILLA

A la parrilla · cebolla encurtida
guacamole · cilantro
- 2 pzas - 21 €

TACOS DE LOMO ALTO

Aguacate · rodajas de chile
serrano · salsa ahumada
- 2 pzas - 21 €

TOSTADITA DE ATÚN

Atún · aguacate · pepino · alioli
de chipotle · salsa macha
- 2 pzas - 25 €

TOSTADITA DE BETABEL

Betabel rostizado en leña · vinagreta
naranja · queso de cabra
- 2 pzas - 15 €

TOSTADITA DE PULPO

Pulpo a la leña · salsa agrídulce
picante · aguacate
- 2 pzas - 25 €

FRÍO

OSTRAS ROYAL

Acompañados con salsa cocktail
· salsa mignonette y aderezo
remoulade - 5 pzas - 38 €

TIRADITO DE HAMACHI

Tarama ahumada · alioli de limón
· alcaparras
26 €

CARPACCIO DE PARGO

Erizo de mar · alioli de limón
21 €

CARPACCIO DE PULPO

Salsa Oximel · aceitunas verdes
· orégano
19 €

SASHIMI DE ATÚN

Aguacate · pepino · alioli picante
100 g 21 €

TIRADITO DE PARGO

Leche de tigre · jalapeños · cebolla
morada · cilantro
17 €

CARPACCIO DE GAMBAS

Queso feta · vinagreta cítrica
19 €

CARPACCIO DE TERNERA

Salsa Tonnato · queso gruyere · pesto
34 €

CEVICHE NEGRO DE LUBINA

Chiles tatemados · pimientos tomate cherry · cilantro
120 g 26 €

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Aguacate · pepino · hojuelas de camote · leche tigre
150 g 25 €

ENSALADAS

CAESAR

Aderezo receta de la casa · croutones
anchoas · queso Grana Padano
200 g 18 €

DE PERA

Mix de lechugas · pera roja · queso
de cabra arándanos · nuez
garapiñada emulsión de betabel con
hierbabuena - 150 g 18 €

MIXTA

Mix de lechuga · queso de cabra
granada · zanahoria · aderezo dulce
de mostaza · higos - 150 g 15 €

ENSALADA CHAMBAO

Lechuga · aguacate · rábanos ·
aderezo de jengibre y limón
17 €

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA A LA LYONNAISE

Hojaldre de queso gruyère y Grana Padano
250 ml 15 €

JUGO DE CARNE

Cebolla · chile · cilantro · limón
mini taco de costilla 250 ml 15 €

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).

CARNES IMPORTADAS

WAGYU AUSTRALIANO JACK'S CREEK FARMS

Lomo Bajo 360 g 75 €
Lomo Alto 360 g 85 €

CARNE KOBE

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

Lomo Bajo 200 g 190 €

AÑEJADO 28 DÍAS

- Producción limitada -

Lomo Bajo 400 g 72 €
Lomo Alto 400 g 74 €

CREEKSTONE FARMS Calidad USDA Prime · proveniente de Nebraska USA

Solomillo Petit | 225 g 42 €

Solomillo | 280 g 48 €

Lomo Bajo | 400 g 49 €

Lomo Alto | 400 g 53 €

Kansas "Bone In" | 500 g 55 €

Cowboy | 550 g 70 €

CHAMBAO SIGNATURE

- Para compartir -

Lucifer | 2.1 kg 235 €
Tomahawk · flambeado en la mesa

Mamut | 1.1 kg 145 €
Rib Eye con doble hueso

Costilla Horneada | 900 g 85 €
Braseado lentamente por 16 hrs

Porterhouse | 990 g 125 €

HAMBURGUESAS GOURMET

CHAMBAO

Carne Dry Aged · queso suizo,
cheddar y manchego
300 g 25 €

KOBE

Hamburguesa doble · queso cheddar
arúgula · tomate cebolla · pan brioche
350 g 55 €

TRUFA CON CHAMPIÑÓN

Champiñón al tomillo · arúgula · trufa rayada
queso cheddar blanco y amarillo
300 g 30 €

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO SUPER COLOSAL DE LAS ISLAS CANARIAS

Al grill · mojo-salsa de shermula roja
papa rostizada · alioli de serrano
300 g 42 €

CAMARONES AL FUEGO
Camarón U10 · aceite de oliva · limón eureka
chiles en hojuelas
8 pzas 48 €

SALMÓN NÓRDICO

Al grill · perejil
limón · espárragos
220 g 25 €

DORADA AL JOSPER

Alioli de limón · alcaparras ·
aceitunas verdes
45 €

SEPIA DEL
MEDITERRANEO
Al grill · marinado con ajo rostizado
y limónal aroma de vino blanco
medallón de papa confitado
300 g 32 €

COLA DE LANGOSTA CARIBENA

Pesca sustentable
textura delicada · carne suave
500 g 98 €

CAMARÓN GIGANTE DE SENEGAL

Camarón U3 · crema de chipotle
vinagreta de guajillo
350 g 37 €

ARROCES Y PASTAS

GNOCCHI

Salsa de romero · queso
parmesano
19 €

RIGATONI
SPICY VODKA
Salsa pomodoro picante · vodka
crema · albahaca · tomate cherry
19 €

RISOTTO CHAMBAO
Hongos silvestres · trufa rallada ·
queso grana padano
32 €

PASTA ORZO CON
GAMBAS
Salsa de tomate al vino blanco
35 €

ACOMPAÑANTES

Espinacas a la Parmesana 8 €
Hongos Rostizados 14 €
Espárragos a la Parrilla 10 €
Macarrones con Queso y Trufa 12 €
Salsa de queso cheddar · Grana Padano

PAPAS

A la Francesa con Romero 9 €
Papas Chambao 12 €
*Milhojas de papas · salsa de queso
Grana Padano trufado*

PURÉS

Cuatro Quesos 11 €
Batata 10 €
Con Trufa 10 €

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
10 €

BROWNIE CHEESECAKE

Mousse de chocolate blanco y crema
de maní · malvaviscos quemados
chocolate amargo
16 €

TIRAMISÚ CHEESECAKE

Cheesecake de queso mascarpone
crema de mascarpone y sabayón
soletas bañadas en café espresso y
licor de café crema · chocolate rallado
12 €

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
22 €

CRUJIENTE DE PERA

Mil hojas de pasta philo · crema
frangipane · rebanadas de
pera · heladode vainilla · peras
caramelizadas
20 €

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 16 €

TARTA DE MANZANA

Base de hojaldre · manzana
salsa de caramelo · crumble
nueces pecanas · helado de vainilla
12 €

MAGMA CAKE

Base de galleta · chispas de cocolate
relleno de galletas Oreo enteras
· heladode vainilla
· salsa de caramelo · nuez
12 €

VOLCÁN HELADO

Helado de dulce de leche
y vainilla · relleno de dulce
de leche original argentino · cubierto
de chocolate · almendras tostadas
12 €

HELADOS

Vainilla · chocolate
dulce de leche
8 €

SORBETES

Mandarina · limón
limón amarillo · manzana verde
8 €

PERDICIÓN DE CHOCOLATE

- Pastel de chocolate relleno de mousse de chocolate · frutos rojos · salsa de chocolate amargo
- Mousse de chocolate amargo · virutas de chocolate
- Pastel de mouse de tres chocolates · base de galleta Oreo · chispas de chocolate blanco y obscuro
- Tulip de cocoa con scope de helado de chocolate belga · virutas de chocolate
- Lava cake · salsa de caramelo · helado de vainilla
- Para Compartir - 18 €

CAFÉ

Americano 4 €
Cappuccino 5 €

Carajillo 12 €
Espresso 4 €

Espresso Cortado 4 €
Espresso Doble 5 €

TÉ LA TETERA AZUL

Manzanilla 5 €
Menta 5 €

English Breakfast 5 €
Tê Verde 5 €
Lila 5 €

Rojo con frutas 5 €
Frutos del Bosque 5 €

DIGESTIVOS

Anís Castellana 10 €
Amareto Disaronno 10 €
Bailey's 10 €

Chartreuse Amarillo 10 €
Chartreuse Verde 12 €
Cointreau 10 €

Fernet Branca 10 €
Frangelico 10 €
Grand Marnier Cordon Rouge 10 €

Kahlua 10 €
Licor 43 10 €
Pacharan Zoco 10 €
Sambuca Vaccari Bianco 10 €

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).