
ENTRADAS

EMPANADAS CHAMBAO

- 2 pzas -

Humita
Criolla
Cuatro quesos

GUACAMOLE

Aguacate martajado
pico de gallo · cilantro
300 g

BURRATA ITALIANA

Ensalada de espinaca baby · vinagreta
de orégano · jitomate cherry salteado
con ajo 160 g - 1 pza

CROQUETAS DE SPICY LOBSTER

Brunoise de pimientos frescos · alioli
de chipotle y queso de cabra
3 pzas

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
250 g

MACHETE GIGANTE DE CAMARÓN

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

BERENJENA AL HORNO

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

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

MINI TACOS DE RIBEYE

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

TACOS DE CAMARÓN

Salsa vizcaina picante
130 g - 3 pzas

TACOS DE COSTILLA HORNEADA

Cebolla curtida · aguacate · cilantro
100 g - 3 pzas

TACOS DE FILETE

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

TOSTADA DE ATÚN

Atún · aguacate · pepino · alioli
de chipotle · salsa macha - 120 g - 2 pzas

TOSTADA DE BETABEL

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

TOSTADA DE PULPO

Pulpo a la leña · salsa agrídulce
picante · aguacate - 150 g - 2 pzas

CARPACCIOS

PULPO

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

CORVINA Y UNI

Limoneta de limón eureka · aceite
de olivo · hueva de erizo
130 g

ROBALITO

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 maracuya y manzana
· aji picante y aguacate
120 g

CEVICHE NEGRO DE RÓBALO

Salsa de tinta de calamar · pimientos · jitomates cherry ·
cilantro 120 g

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

Aguacate · pepino · camote frito · leche de tigre · cancha serrana
150 g

ENSALADAS

CAESAR

- HECHO EN LA MESA -

Boquerones · queso Grana Padano · crouton de
pumpernickel · alcaparra · limón eureka - 250 g

PERA

Mix de lechugas · pera roja · queso de cabra
arándanos · nuez garapiñada · emulsión de betabel
con hierbabuena - 250 g

MIXTA

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

LANGOSTA

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

TOMATE Y CHORIZO

Jitomate · tomate verde · moronas de chorizo
crujiente · vinagreta de reducción de balsámico
blanco · chile serrano rojo · cilantro - 250 g

MACETA DE ENSALADA VERDE

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

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA A LA LYONNAISE

Hojaldre de queso gruyère - 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

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 2.1 kg
Tomahawk · flambeado en la mesa

Mamut 1.1 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 (150 g) · calamar (60 g)
· pulpo (300 g) · ostión (1 pza)

SURF & TURF

Filete (225 g) · pulpo (300 g) · camarón U10 2 pzas (100 g)

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

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
400 g - 8 pzas

SEPIA DEL MEDITERRÁNEO

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

SALMÓN NÓRDICO

Al grill · perejil · limón · ejote francés
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
453 g

PESCADO EN COSTRA PROVENZAL DE HIERBAS

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

ARROCES Y PASTAS

RISOTTO DE CAMARÓN Y TRUFA

Con espárragos · aceite de trufa
110 g - 3 pzas

RISOTTO CUATRO QUESOS

Risotto mantecado 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 Chamba

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).