KAMBALA-CHE
restaurante

MENÚS PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES

Sabores que unen, momentos para recordar.

NUESTRA PROPUESTA

En **Kambalache** queremos que cada celebración se convierta en un momento especial.
Por eso, hemos preparado tres propuestas gastronómicas pensadas para disfrutar en familia, con amigos o compañeros de trabajo.
Os invitamos a elegir el menú que mejor se adapte a vuestros gustos y preferencias, combinando nuestras diferentes propuestas de aperitivos, entrantes, platos principales y postres.
Además, ofrecemos alternativas adaptadas a determinadas intolerancias alimentarias, siempre bajo consulta previa con nuestro equipo.

Porque cada celebración es única, queremos que vuestra experiencia también lo sea.

NUESTROS MENÚS

CATARATAS DEL IGUAZÚ



27,50 €
por persona

- **2** aperitivos a elegir (para compartir)
- **1** entrante individual a elegir
- **1** plato principal a elegir
- **1** postre a elegir

PERITO MORENO



30,00 €
por persona

- **3** aperitivos a elegir (para compartir)
- **1** entrante individual a elegir
- **1** plato principal a elegir
- **1** postre a elegir

PATAGÓNICO



33,50 €
por persona

- **3** aperitivos a elegir (para compartir)
- **1** entrante individual a elegir
- **1** plato principal a elegir
- **1** postre a elegir

BEBIDAS INCLUIDAS



Todos nuestros menús incluyen una botella de vino de nuestra selección y una botella de agua por cada dos comensales.

Quienes no deseen consumir vino podrán optar por otras bebidas, según la equivalencia establecida por el restaurante.
Las consumiciones adicionales se abonarán por separado.

RESERVAS Y CONDICIONES



- Las reservas deberán realizarse con un mínimo de 5 días de antelación.
- Para formalizar la reserva será necesario abonar un depósito del 50 % del importe total de los menús contratados, que se descontará de la cuenta final.
- La selección de los platos y las necesidades alimentarias especiales deberán comunicarse previamente al restaurante.

La disponibilidad de mesas estará sujeta a la fecha y al número de comensales.

NUESTROS ESPACIOS



Kambalache dispone de dos plantas para disfrutar de vuestras celebraciones.

Planta baja
Mesa para grupos de hasta **10** personas.

Salón superior
Capacidad aproximada para **27** comensales.

KAMBALA-CHE
restaurante

NAVIDAD 2026

MENÚS ESPECIALES PARA FAMILIAS, AMIGOS Y EMPRESAS

MENÚ FOLÍA Y TANGO

Esta Navidad, celebra con nosotros y disfruta
de los sabores de Canarias y Argentina.

APERITIVO

Fugazzeta de matambre a la parrilla.
Con toques de almogrote gomero y delicados hilos de miel de palma.

ENTRANTE

Empanadilla de cochino negro.
Empanadilla crujiente de cochino negro con cebolla y especias de la casa,
acompañada de chimichurri artesanal de piña asada.

PLATO PRINCIPAL

Mixto de carnes a la brasa.
Selección de vacío, entraña, costillas de cochino, chorizo criollo
y morcilla canaria, acompañada de papas rústicas al horno, cebolla de Guayonje,
pimientos asados y zucchini, con un toque de mojo rojo canario suave.
Servido en emplatado individual.

POSTRE

Crepes de plátano canario con helado de dulce de leche.
Delicados crepes de plátano canario, con plátano caramelizado al gomerón,
acompañados de helado de dulce de leche argentino y castañas asadas.

BEBIDAS INCLUIDAS

Una botella de vino y una botella de agua por cada dos personas.

25,00 €
POR PERSONA

Ensalada fresca para compartir incluida.

Descubre nuestros otros menús para estas fiestas en: **www.kambala-che.com**

Menú disponible para grupos. Reserva con un mínimo de 5 días de antelación. Depósito del 50 %.

KAMBALA-CHE
restaurante

MENÚ *Perito Moreno*

PLATOS PRINCIPALES

1. Trucha asalmonada en papillote

Trucha asalmonada cocinada en papillote con mantequilla de finas hierbas y una selección de verduras al horno.

Presentación en papillote cerrado con apertura en sala.

2. Terrina de rabo de toro

Terrina de rabo de toro con reducción de vino tinto y chocolate negro, acompañada de papas rústicas al romero y setas salteadas.

3. Risotto cremoso de setas

Risotto cremoso de setas, con queso parmesano y nueces tostadas.

MODALIDAD DE SERVICIO

Pescado: presentación en papillote cerrado con apertura en sala.
Carne y vegetariano: emplatado individual.

SABORES QUE UNEN

KAMBALA-CHE
restaurante

MENÚ Patagónico

PLATOS PRINCIPALES

1. Abadejo Patagónico
Lomo de abadejo a la parrilla, con crema de langostinos,
milhojas de verduras de la huerta y un toque de aceite de algas patagónicas.

2. Carbonada Criolla Vegetariana Gratinada
Tradicional carbonada de arroz con verduras de estación,
gratinada con queso de cabra y albahaca fresca.

3. Paletilla de Cordero Deshuesada
A BAJA TEMPERATURA

Paletilla de cordero asada lentamente con hierbas aromáticas,
acompañada de papas al plomo a la parrilla con mantequilla de ajo asado
y cebollino, y reducción de su propio jugo.

4. Tournedó de Solomillo de Vacuno
CON SALSA DE CIRUELAS AL MALBEC

Medallón de solomillo de vacuno a la parrilla, acompañado de papas panaderas,
salsa de ciruelas al Malbec y un delicado toque de frutos secos tostados.

5. Mini Parrillada Argentina
Selección de carnes a la brasa: entraña, vacío, costillita de vacuno, chorizo,
morcilla y cordero, acompañada de un delicado pastel de papa y yuca.

MODALIDAD DE SERVICIO

Todos los platos se sirven emplatados individualmente.
Carnes servidas a la brasa con guarnición (desde mesa auxiliar).

SABORES QUE UNEN

KAMBALA-CHE
RESTAURANTE ARGENTINO

PARA FAMILIAS Y GRUPOS DE TRABAJO

En estas celebraciones podrán diseñar su menú
eligiendo los platos que más les gusten.

APERITIVOS (3 y 3)

1. Espuma de calabaza
Acompañada de costillas de cerdo, salsa barbacoa y crujiente de almendras.

2. Trilogía de croquetas
De jamón, gallina y espinacas, con alioli de ajo negro.

3. Ensaladilla de batata
Con mayonesa, mostaza, pepinillos encurtidos, cebolla, pimiento y guisantes.

4. Tartar de atún y mango
Con aliño cítrico, alcaparras y salsa de soja.

5. Mixto de tiras crujientes de pollo y ternera
Empanadas en panko, con mayonesa de mostaza antigua y miel.

6. Portobellos rellenos
De puerro confitado y queso de cabra, con cebolla caramelizada y un toque de miel de palma.

ENTRANTES

1. Empanada criolla de vacuno
Tradicional, al horno.

2. Ensalada de rúcula, parmesano y tomate cherry
Con vinagreta de frutos del bosque.

3. Vichyssoise de puerro
Con un toque de manzana y crujiente.

POSTRES

1. Coulant de chocolate
Bizcocho de chocolate con corazón fundente.
Sin gluten

2. Chocotorta argentina
Capas de galletas de chocolate con crema de dulce de leche y queso.

3. Arroz con leche
Elaboración tradicional y cremosa, aromatizada con canela.
Sin gluten

ICONOS DE ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de cáscara (almendras) · Apio · Mostaza · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal.

KAMBALA-CHE
restaurante

MENÚ
Cataratas del Iguazú

PLATOS PRINCIPALES

1. Salmón con salsa de naranja y jengibre

Salmón al horno con salsa de naranja y jengibre,
acompañado de parmentier de batata.

2. Milhojas de berenjena y zucchini

Láminas de berenjena y zucchini a la plancha,
con queso de cabra y salsa de tomates asados,
terminada con albahaca fresca.

3. Vacío de ternera a baja temperatura

Vacío de ternera cocinado lentamente,
con reducción de setas y parmentier de yuca gratinada.

MODALIDAD DE SERVICIO

Pescado y vegetariano: emplatado individual.
Carne: servicio a la rusa con guarnición (desde mesa auxiliar).

SABORES QUE UNEN