



ROOFTOP

MENU

MENÚ



APERITIVOS	4, 5
CLASSIC ROLL	6
SPECIAL ROLL	7
CRIOLLOS ROLLS	8
ROLL FRITOS	9
PLATOS	10,11
ACOMPañANTES ENSALADA	12
MENÚ INFANTÍL POSTRES	13
JUGOS MOCKTAILS	14
CERVEZAS LIMONADAS OTROS	15
BASIC TURNOVER	16, 17
MAMBA COCKTAILS	18, 19
VINOS	20, 21

APERITIVOS



PORK BELLY BAO BUN

\$14

Tres bao buns rellenos de panza de cerdo crujiente, marinada en salsa naranja, ajonjolí, cebolla encurtida y crujiente repollo.

Add extra bao: \$5.00

FISH TACOS

\$15

Tres Tacos en masa de harina de trigo con dorado en tempura, ensalada de repollo, fruta tropical de temporada, pico de gallo y cilantro aioli.

Add extra taco: \$5.00

BELLY BOOM TACOS

\$14

Tres tacos en masa de harina de trigo con pork belly en cubos, pico de gallo, spring mix y guacamole.

Add extra taco: \$5.00



DUMPLING

\$12

Dumplings de pollo y cerdo, servidos con salsa de anguila, salsa orange y ají amarillo, coronados con cebollines frescos y quinoa crocante.

Add extra dumpling: \$3.00

TUNA TARTARE PEGAO

\$16

Arroz frito pegadito, atún tartare, aguacate, ají amarillo, salsa anguila y jalapeño.

ALITAS SPICY GUAVA

\$12

Alitas fritas en salsa de guayaba y sriracha, ajonjolí tostado, cebollines.

ASIAN SLIDER BURGERS

\$15

Mixtura de cerdo y res, especias, carne empanada en tempura, ensalada repollo mayonesa japonesa, pepino, cebollines, ajonjolí, salsa anguila, salsa ají amarillo.

Add extra slider: \$5.00

MAHI MAHI CEVICHE

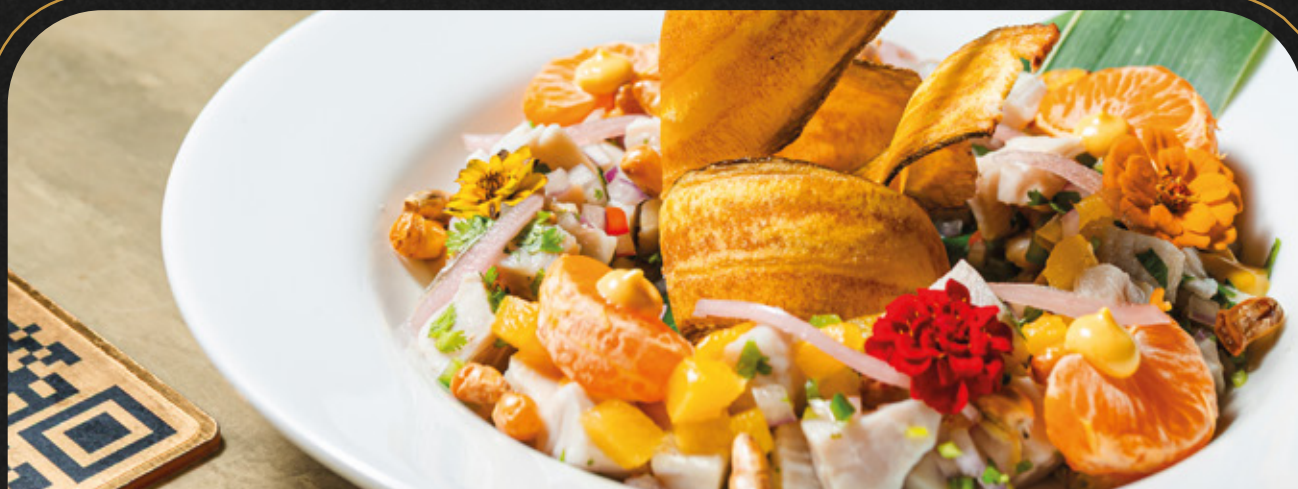
\$20

Dorado marinado en leche de tigre, pimientos, pico de gallo, cebolla encurtida, fruta de temporada, chips de plátano, salsa ají amarillo, canchitas.

EGG ROLLS PORK BELLY

\$14

Crujiente y jugoso pork belly acompañado de fresca ensalada de repollo, cebolla encurtida y nuestra cremosa salsa de ají amarillo, terminado con un toque de anguila y naranja para un contraste único de sabores.





CLASSIC ROLL

CALIFORNIA ROLL

\$9

Crab, aguacate, pepinillo, tobiko.

PHILLY ROLL

\$12

Salmón ahumado, aguacate, queso crema.

SPICY TUNA

\$10

Tuna fresca, spicy mayo, cebollines.

RAINBOW ROLL

\$16

Crab, pepinillo, top tuna, salmón, dorado, aguacate.

SHRIMP TEMPURA

\$14

Camarón empanado, pepinillo, aguacate, salsa anguila y cebollines.



SPECIAL ROLL



MAMBA ROLL

\$22

Camarón tempura, spicy crab, queso crema y plátano amarillo; coronado con anguila, salsa de anguila, ají amarillo, cebollines y crocante de quinoa.

BEAN 24

\$18

Salmón tempura, pepino, top spicy crab, cebollín, anguila, spicy mayo, tempura flakes.

REMEMBER #8

\$18

Crab, aguacate y pepinillo, con salmón ahumado, ajonjolí, tempura flake, salsa sweet orange y mayo japonesa.

3 PEAT

\$22

Dorado, salmón, tuna, aguacate, pepinillo tempura, salsa oyster, salsa ají amarillo parcha, tobiko.

CORAL ROLL

\$20

Dorado tempura, plátano amarillo, pepino, queso crema; top aguacate, cebolla shallot crocante, spicy mayo, anguila.

VENENO DULCE ROLL

\$18

Salmón tempura, crab spicy, aguacate y plátano maduro caramelizado.

G.O.A.T ROLL

\$22

Camarón tempura, plátano amarillo tempura; top aguacate, tuna tartare, salsa de parcha, ají amarillo.

CRIOLLO ROLLS

CRIOLLO ROLL

\$18

Churrasco Angus, aguacate, queso crema, top amarillo, salsa de anguila y spicy mayo.

BORICUA ROLL

\$15

Pollo tempura, aguacate, queso crema top amarillo, salsa guayaba, mayo japonesa.

COQUÍ ROLL

\$20

Crab tempura, pepino, plátano amarillo, queso crema; top ceviche de dorado, salsa anguila, mango, ají amarillo.

JIBARITO ROLL

\$18

Salmón ahumado, aguacate, queso crema, top spicy crab, pico de gallo, fruta de temporada, arañitas, salsa guayaba.

CARIBEÑO ROLL

\$20

Camaron tempura, aguacate, queso crema, top spicy crab, pico de gallo, fruta de temporada, arañitas, salsa anguila.





ROLL FRITOS

CRAZY ROLL

\$22

Shrimp tempura, pepino, aguacate, top tuna tartare, tempura flakes, cebollines, rollo frito en tempura, salsa orange, anguila, parcha.

CRISPY ROLL

\$20

Salmón, tuna, aguacate, amarillo, rollo frito en tempura, salsa anguila, ají amarillo y mayonesa japonesa.

MONTE FIJI

\$22

Tuna, salmón, aguacate y queso crema, rollo frito en tempura con salsa de anguila, spicy mayo, mayo japonesa, toques de sriracha y cebollines frescos.



PLATOS



LO MEIN POLLO

\$22

Fideos y jugosas masitas de pollo salteadas en wok con vegetales al dente, salsa oriental, jengibre, y un toque de ajonjolí tostado.

Add: Camarones

Add: Shrimp

Add: Churrasco

ARROZ CHAUFA CON POLLO

\$24

Arroz jazmín salteado al wok con pollo, vegetales, shiitake y amarillos integrados. Salsas asiáticas de la casa, huevo incorporado y coronado con papas extra finas crocantes.

Add: Camarones

Add: Shrimp

Add: Churrasco

ARROZ CHAUFA DE PORK BELLY

\$30

Arroz jazmín salteado al wok con pork belly, vegetales, shiitake y amarillos integrados. Salsas asiáticas de la casa, huevo incorporado y coronado con papas extra finas crocantes.

TALLARINES AL MAR

\$32

Deliciosa pasta bañada en salsa cremosa de camarones, hecha aquí y acompañada de jugosos camarones.

PESCADO A LO MACHO

\$38

Crujiente filete de Chillo empanado sobre una casuela de mariscos y gnocchi.





GLAZE MISO SALMÓN

\$34

Filete de salmón en Miso bañado en salsas de hierbas frescas sobre una cama de papa majada hecha aquí infundada con ají amarillo y vegetales al sartén con un toque oriental.

NY STEAK TATAKI

\$45

Filete New York Steak Angus a la temperatura de su gusto sobre un risotto asiático único con toques de coco, ají amarillo y setas.

PECHUGA A LA PARRILLA

\$18

Tierna pechuga de pollo sellada a la parrilla con hierbas frescas, servida sobre majado de viandas y acompañada de vegetales salteados al estilo oriental y fresco pico de gallo.

CHURRASCO ANGUS

\$36

Jugoso churrasco marinado en salsa oriental, a la parrilla a la temperatura deseada, servido sobre majado de viandas con pimientos, cebollas y espárragos.

KOBE BURGER

\$22

Pan artesanal, bacon jam, spring mix, queso cheddar, guacamole, cebolla a la parrilla y chicharrón crujiente, acompañado de papas fritas con aioli de wasabi.



ACOMPAÑANTES

Arroz blanco

Vegetales / Ensalada

Amarillo almíbar, majado viandas, tostones al ajillo, papa frita, majado de papa.

\$6

*Arroz Chaufa, Lo Mein de Vegetales, Papas Fritas Trufadas.

\$9

***Risotto**

\$12

ENSALADA

SPICY CRAB SALAD

\$15

Spicy Crab con cebollines.

HOUSE SALAD

\$15

Spring mix, pechuga de pollo, pico de gallo, queso feta, walnuts y salsa aioli.



MENÚ NIÑOS

Aplica para menores de 12 años.

CHICKEN TEMPURA TENDER

\$10

Pollo empanado tempura, papas fritas o arroz blanco.

CHEESE BURGER

\$10

Carne, queso, papas fritas.

TIRITAS DE CHURRASCO

\$15

Acompañadas de arroz blanco o papas fritas.

POSTRES



FLAN MATCHA

\$12

Gelado de pistacho y menta.

SUSPIRO LIMEÑO

\$9

Postre tradicional del Perú a base de dulce de leche.

TRES LECHECHOCOLATE

\$14

Bizcocho triple chocolate, canela, leche evaporada, leche condensada, leche fresca, whipped cream, dulce de leche.

TRES LECHECHOCO

\$12

Bizcocho de vainilla suave con toque de coco, bañado en una cremosa mezcla de leche de coco, leche fresca y leche condensada, coronado con whipped cream y coco rallado.

BUDÍN DE MANZANA

\$12

Caramelo, fruta de temporada.

Extra gelato: \$3.00



JUGOS

CHINA \$5

PARCHA \$5

TORONJA ROSADA \$5

PIÑA \$5

CRANBERRY \$5



MOCKTAILS

MOTHING BUT NET MULE \$10

MELON SWISH \$10

SHOW TIME \$10



CERVEZAS

MEDALLA	\$4
MICHELOB	\$4
SAPORO	\$4
CORONA	\$4
OCEAN LAB	\$5

LIMONADAS

LIMONADA

\$5

ADD:

Parcha, lychee, melón, fresa, lavanda o coco.

\$1

Ginger

\$2

OTROS

Botella de Agua Agua Perrier Sake

\$2.50

Servicio de Agua



BASIC TURNOVER

Mamba Mule

\$12

House Ginger Beer, Vodka, Lima.

Mr 81 Old Fashioned

\$13

Rye whiskey, House Bitters, Smoked.

JR Sour

\$13

Rye whiskey, Disaronno, lima, miel, zumo de tamarindo.

Lakers Sangría

\$12

Red Blend Wine, Vodka, Aperol, Amaro Montenegro, Jugo de Parcha.

Clutch Mojito

\$12

Plantaray Rum Blanco, Cordial de limón y menta, Lima, Angostura Bitters.

+ Coco

+ Fresa

+ Parcha

+ Melón



The Black Mamba

\$12

Rye whiskey, Disaronno, Maraschino Liqueur, House Bitters.

Redeem Rita

\$14

Mezcal o Tequila, creme de cassis, Cointreau, Jugo de parcha, Lima, Jarabe de Hibiscus.

Lychee Martini

\$12

Vodka, sirup lychee, cordial lychee.



MAMBA COCKTAILS

"1346"

\$13

Rye Whiskey, Campari, Amaro Averna, Orange Citric Syrup.

Parachute

\$13

Dry Gin, Mix de Berries, Vino tinto, Bitters de Lavanda.

Up & Under

\$14

Rye whiskey, Averna Amaro, Campari, Cherry Bitters, Lime.





The Steal and Slam

\$12

Tequila o mezcal, zumo de piña, lima, vino tinto, jarabe de hibiscus y especias.

Crossover

\$13

Rum, Mermelada de China y Jengibre, Syrup de Te Negro, Bitters Especiados.

Bajo Cero

\$14

Citadelle Gin infusionado con flor de mariposa, jarabe de lavanda, licor de flor de violeta.

Melon Swish

\$12

Vodka, zumo de tamariando, lima, puré de melón, jarabe de menta.

Meyers Espresso

\$13

Espresso fresco, licor 43, Marachino liqueur, espresso liqueur, vodka o spirit de preferencia.



VINOS

SPARKLING

Canella: Prosecco DOC Italia

Glass: \$10

Bottle: \$32

WHITE WINES

A to Z: Chardonnay, Oregon

Bottle: \$42

Angeline: Sauvignon Blanc, California

Bottle: \$35

Castello Banfi "San Angelo": Pinot Grigio, Italia

Bottle: \$35

Pazo Pondal, "Leira": Albariño, España

Glass: \$9

Bottle: \$32



RED WINES

14 Hands: Cabernet Sauvignon, Washington

Glass: \$9

Bottle: \$32

Bodegas Comenge "El Origen": Tempranillo, Ribera del Duero, España

Bottle: \$55

Chateau ST. Michelle "Indian Wells": Red Blend, Washington

Bottle: \$48

Clos Pegase: Merlot, Napa Valley, California

Bottle: \$52

Navigator: Pinot Noir, Russian River, California

Bottle: \$42

Route Stock: Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

Bottle: \$55





ADVERTENCIA

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

<<Please notify in case of allergy.>>

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos, crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

<<Por favor notificar en caso de una alergia.>>

 Arecibo

 **blackmambarooftop**

 **787-933-3535**



Black
& Mamba

