

blackmambarooftop

FELIZ DÍA
de la
Madre

787-933-3535

COCTELERÍA ESPECIAL
**Día de la
Madre**

*Para la mujer
QUE LO
merece todo.*

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 \$14

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.

♥ **Preparado con amor para mamá** ♥

Special Cocktails

Amatsuki

Vodka y vino rosado.

\$12

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,

Clutch Mojito \$12

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



Aperitivos

Croquetas de Salmón \$13

Crujientes croquetas de salmón con amarillos y cream cheese, servidas con chili shrimp mayo, coronadas con jalapeño y alioli de cilantro.

Dumplings Coreanos (cerdo & pollo) \$10

Rellenos jugosos, disponibles al vapor o fritos, acompañados de salsa asiática.

Wonton de Langosta \$15

Crujientes wontons rellenos de langosta cremosa, acompañados de salsa dulce-picante de la casa, sobre un guacamole hecho en casa.

Alitas de Hamachi \$15

Alitas doradas, glaseadas en salsa especial de la casa.

Empanadas de Lomo Saltado \$10

Empanadas crujientes rellenas de lomo salteado, con sabores peruanos.

Ceviche de Madai \$25

Madai fresco en leche de tigre, con ají y cebolla, y sutiles notas tropicales. Acompañado de aguacate, pepino y ajonjolí.

Platos Fuertes

Churrasco con Chaufa \$38

Churrasco jugoso servido sobre arroz chaufa al wok.

Peto con Majado de Papa & Foam de Mango \$38

Filete de peto sellado, servido con majado de papa cremoso y aire de mango.

Roulade de Pollo en Salsa Ají Verde \$28

Roulade de pollo relleno amarillo y envuelto en tocineta, servido con yuca tempura y salsa cremosa de ají verde.

Chuletón de Cerdo \$32

Chuletón jugoso, acompañado de papas a la huancaína, aceite de achiote, polvo de nori y recaó fresco.

Tacos Mar y Tierra \$20

Churrasco a la parrilla y camarones salteados, con chimichurri de la casa, ají amarillo y cebolla encurtida. Coronados con espuma de cebollines y servidos en tortilla de maíz morado.

Tallarines Trufados con Langosta \$35

Pasta cremosa perfumada con aceite de trufa, acompañada de langosta fresca.

Risotto de Setas con NY Steak \$45

Cremoso risotto de setas, acompañado de jugoso NY steak, una combinación elegante y reconfortante.

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.

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.

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.

Veneno Dulce Roll \$18

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

Oriollo Roll

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.

Coqui 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.

Sashimi

Tuna (3 Slices) \$12

Salmón (3 Slices) \$10

Hamachi (3 Slices) \$10

Nigiri

Tuna (2 Piezas) \$10

Salmón (2 Piezas) \$8

Hamachi (2 Piezas) \$8

Sushi Rolls

Dynamite Roll \$18

Camarón tempura, pepino y cream cheese. Spicy tuna, jalapeño y sriracha, con toques de eel sauce.

Oralé Roll \$17

Hamachi tempura y pepino con cream cheese. Guacamole, chili shrimp aioli y crujientes delicados.

Surf & Turf Roll \$30

Langosta y cream cheese. Top churrasco, chimichurri y cilantro aioli, con ajo crujiente.

Unbelievable Roll \$18

Anguila tempura y pepino. Salmón torcheado, caviar de parcha & honey truffle, con notas de eel sauce, cebollines.

Crazy Coconut Roll \$15

Camarón tempura empanado en coco, pepino y cream cheese. Coco tostado y un ligero toque de eel sauce.

Lava Roll \$22

Hamachi y salmón, pollo frito, con pepino frito entero. Coronado con spicy crab, esfera de jengibre y caviar de Lychee.

Pastres

TEMBLEQUE DE COCO - \$12

Flan Matcha \$12

Gelato de pistacho y menta.

Tres Leches Chocolate \$14

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

Tres Leches de Coco \$12

Bizcocho de coco 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

ESPECIALES DE SUSHI

Día de la Madre



Vinos

Champagne & Sparkling

Domaine Ste. Michelle, Brut Rosé

Glass: \$14

Bottle: \$60

Canella: Prosecco DOC Italia

Glass: \$10

Bottle: \$32

Laurent Perrier Rose, Brut Champagne

Bottle: \$135

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

Navigator: Pinot Noir, Russian River, California.

Bottle: \$42

Route Stock: Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California.

Bottle: \$55

Caymus vineyards - Cabernet saugvinon.

Bottle: \$120

Belle Glos Las Alturas - Pinot Noir (Santa Lucia Highlands)

Bottle: \$75