



ROOFTOP

MENU

MENÚ



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

APERITIVOS



EDAMAMES AL WOK

\$12

Edamame salteado en mantequilla, salsa soya y togarashi.

PORK BELLY BAO BUN

\$14

Tres bao buns rellenos de pork belly crujiente, marinado en salsa asiática con ajonjolí, cebolla encurtida y repollo.

Add extra bao: \$5.00

FISH TACOS

\$15

Tres tacos en masa de harina de trigo con pesca del día en tempura, ensalada de repollo, fruta tropical de temporada, pico de gallo y salsa de cilantro aioli.

Add extra taco: \$5.00



DUMPLING

\$12

Dumplings de 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 empanada en tempura, servida sobre una fresca ensalada de repollo con mayonesa japonesa, pepinillo y cebollines. Terminada con ajonjolí tostado, salsa de anguila y un toque de salsa de ají amarillo.

Add extra slider: \$5.00

CEVICHE

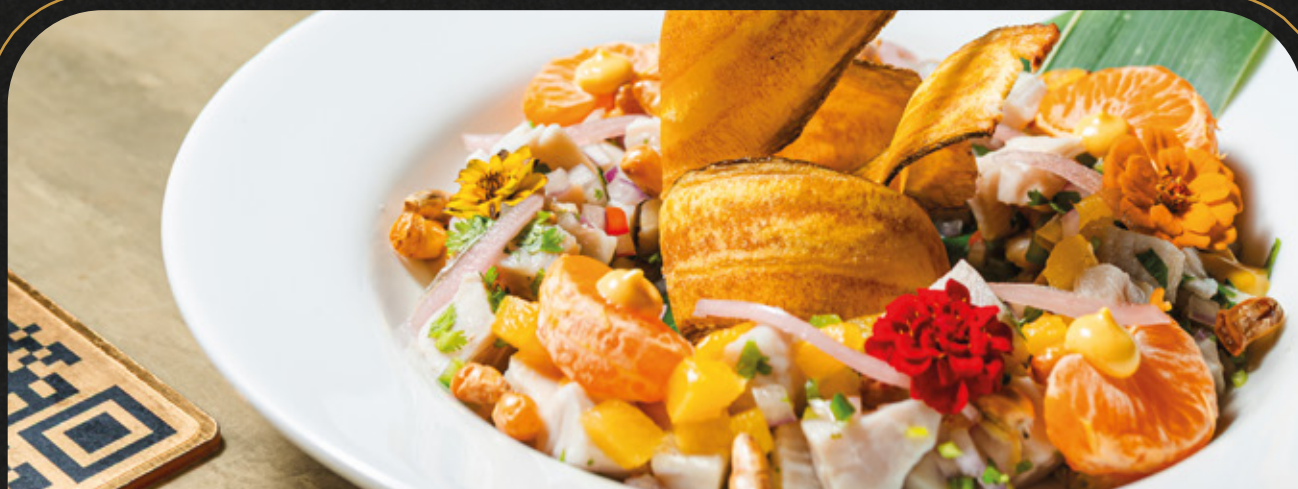
\$20

Pesca del día marinada en leche de tigre, pimientos, pico de gallo, cebolla encurtida, fruta de temporada coronada con salsa de ají amarillo y 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 salsa anguila y naranja para un contraste único de sabores.



SASHIMI & NIGIRI



SASHIMI

TUNA (3 SLICES)	\$9
SALMÓN (3 SLICES)	\$8
HAMACHI (3 SLICES)	\$9

NIGIRI

TUNA (2 SLICES)	\$12
SALMÓN (2 SLICES)	\$10
HAMACHI (2 SLICES)	\$9

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.

RAINBOW ROLL

\$16

Pesca del día, con salmon y tuna.



SPECIAL ROLL

MAMBA ROLL

\$22

Camarón tempura, spicy crab, queso crema y plátano maduro o 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

Pesca del día, salmón, tuna, aguacate, pepino, salsa oyster, salsa ají amarillo parcha, tobiko.

VENENO DULCE ROLL

\$18

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



CRIOLLO ROLLS

CRIOLLO ROLL

\$18

Churrasco Angus, aguacate, queso crema, plátano maduro o amarillo, salsa de anguila y spicy mayo.

BORICUA ROLL

\$15

Pollo tempura, aguacate, queso crema, plátano maduro o amarillo, salsa guayaba, mayo japonesa.

COQUÍ ROLL

\$20

Crab tempura, pepino, plátano maduro o amarillo, queso crema; top ceviche de pesca del día, salsa anguila, fruta de temporada, 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

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





ROLL FRITOS

CRISPY ROLL

\$22

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

MONTE FIJI

\$24

Tuna, salmón, aguacate y queso crema, rollo frito en tempura con salsa de anguila, spicy mayo, honey mustard, 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: Churrasco

Add: Camarones

ARROZ CHAUFA CON POLLO

\$24

Arroz al wok con pollo, vegetales, huevo y setas shiitake, realzado con jengibre, ajo y notas de soya, sésamo y oyster sauce. Acompañado de plátano maduro o amarillo y papas finas.

Add: Churrasco

Add: Camarones

ARROZ CHAUFA DE PORK BELLY

\$30

Arroz jazmín al wok con pork belly, vegetales, huevo y setas shiitake, realzado con jengibre, ajo y notas de soya, sésamo y oyster sauce. Acompañado de plátano maduro o amarillo y papas finas.

PESCADO A LO MACHO

\$38

Pesca del día empanado sobre una cazuela 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 setas shiitake, garlic chips, micro greens y aceite de achiote.

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.

CHURRASCO ANGUS

\$36

Jugoso churrasco a la parrilla a la temperatura deseada, servido sobre majado de viandas con pimientos, cebollas, espárragos, garlic chips micro greens y aceite de achiote.

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 trufada.

\$9

***Risotto**

\$12

ENSALADA

SPICY CRAB SALAD

\$15

Spicy Crab con cebollines y spring mix aguacate.

HOUSE SALAD

\$15

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



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.

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 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

\$3

AGUA PERRIER

\$3.50

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



NUEVO

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.

Pisco Sour de Parcha

\$15

Una elegante fusión de pisco, lima y parcha, con una delicada textura sedosa y un refinado final tropical.



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 tamari ndo, 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

