

MENÚ 2025

ROLL
— & —
SOUL
A S I A N C U I S I N E

 @rollandsoul_

ENTRADAS

SUSHISANDO

Base de arroz, nori, relleno de ensalada de palmito, aguacate en forma de sándwich, crocante. **4 Unidades**

\$29.000

GYOZAS

Empanada japonesa de cerdo frita o al vapor acompañada de mayomizu dulce. **5 Unidades**

\$23.000

SPRING ROLLS

Rollos rellenos de vegetales frescos y cerdo. *Se pueden cambiar por camarón con un cargo adicional.*

\$28.000

MAZOUL

Mazorca bogotana, maíz dulce, maíz cacha, Lomo fino edamames, queso parmesano, cebollín, mayonesa acevichada y mayonesa japonesa.

\$39.000

SWEET CHILI SHRIMP

Langostinos tempurizados en una mezcla equilibrada de sweet chilli.

\$38.000



RAW

Una selección de proteínas trabajadas principalmente en crudo, con marinados ligeros o toques flameados

TIRADITOS

Láminas frescas servidas con una mezcla ligera de cítricos y especias que resaltan la frescura de cada proteína. (Elige entre salmón, atún o lomo fino)

\$54.000

NEPTUNO

Ensalada de lechuga y palmito bañada en mayonesa sweet , aguacate y la proteína de su preferencia (camarón, pescado, salmón fresco o tempura).

\$35.000

FUSION TARTAR

Salmón y atún en tartar, acompañados de aguacate, ensalada de kanikama y toque crujiente.

\$45.000

CRUNCH SALMON

Combinación de arroz y tempuras ligeramente picante envuelto en salmón ahumado tartar de camarones y gratinado de Unagi. **5 Unidades**

\$36.000



ROLLS





FUJI ROLL

Relleno de vegetales tempura, palmito y queso philadelphia, base de arroz, nori, cubierto en ajonjolí coronado con camarones tempura y salsa fuji de la casa.

\$36.000

HOUSE ROLL

Relleno de camarón apanado, salmón, aguacate, queso philadelphia, nori, base de arroz, coronado con ensalada de cangrejo de la casa, mayonesa japonesa, cebollín y salsa teriyaki.

\$44.000



TIGER ROLL

Relleno de salmón, atún, palmito en forma de pupila de ojo de tigre, aguacate, base de arroz, nori, cubierto de ajonjolí salsa spicy mayo y tobico.

\$46.000

ROLLS ROYCE

Relleno de ensalada de palmito y aguacate, nori, base de arroz, cubierto en tartar de camarón y salmón ligeramente ahumado.

\$46.000





CRUNCHY ROLL

Relleno de camarón, palmito, aguacate, base de arroz, nori, cubierto en palmito crocante y cebollín.

\$41.000

EBI SURPRISE ROLL

Relleno de camarón, aguacate, queso philadelphia, base de arroz, nori, cubierto en madurito con queso flameado, salsa dinamita y teriyaki de la casa.

\$39.000



MOJITO ROLL

Relleno de pescado blanco marinado, aguacate, palmito, base de arroz, nori, cubierto en pescado blanco coronado en mojito peruano.

\$36.000

TROPIC ROLL

Roll tempura relleno de salmón, camarón, queso philadelphia, madurito, base de arroz, nori y coronado en gratinado azul.

\$44.000





MADURITO CRUNCH ROLL

Relleno de selección (salmón, camarón) palmito, queso philadelphia, aguacate, base de plátano (sin arroz), nori, coronado en gratinado azul

\$39.000

GHOST ROLL

Relleno de camarón apanado, queso philadelphia, aguacate y salmón, coronado con salsa acevichada y masago.

\$44.000



SALMON SKIN ROLL

Relleno de salmón, aguacate, queso philadelphia, nori, base de arroz, coronado con ensalada de cangrejo de la casa, mayonesa japonesa, cebollín y salsa teriyaki.

\$35.000



EBI ROLL

Relleno de camarón, aguacate, queso philadelphia, base de arroz, nori, cubierto en maduro con queso flameado, salsa dinamita y teriyaki de la casa

\$31.000





ALASKA ROLL

Relleno de salmón fresco y queso philadelphia, base de arroz recubierto con ajonjolí

\$29.000

CALIFORNIA ROLL

Relleno de Kanikama, queso philadelphia y aguacate, base de arroz y nori, recubierto de masago y ajonjolí tostado.

\$30.000



DINAMITA ROLL

Relleno de pasta dinamita y aguacate, base de arroz recubierto en hoja nori.

\$35.000

MAGURO ROLL

Relleno de atún marinado en ponzu, sriracha, cebollín y aguacate, base y recubierto de hoja nori.

\$31.000



SIGNATURE ROLLS



TRUFFLE ROLL

Rollo relleno de lomo fino y aguacate, cubierto con finas láminas de lomo flameado en aceite de trufa y finalizado con un toque de mayonesa trufada.

\$48.000

FIRE ROLL

Rollo relleno de lomo fino y aguacate, cubierto con delicadas láminas de lomo flameado y coronado con un fresco mojito al estilo peruano.

\$46.000





CALLEJA DE MARISCOS

CALIENTE

ROLL & SOUL



ARROCES

ARROZ CHAUFA

\$56.000

Pimentón rojo, pimentón verde, cebolla roja, hinojo, acelga, tortilla de huevo, mixtura de mariscos, ensaladilla

ARROZ CHAUFA TROPICAL

\$59.000

Pimentón rojo, pimentón verde, hinojo, cebolla roja, acelga, mixtura de mariscos, ensaladilla, piña y plátano.

ARROZ TIERRA

\$44.000

Arroz salteado con una combinación de pollo, carne y lomo de cerdo, con vegetales salteados

SALMON RICE

\$54.000

Arroz con salmón acompañado de hinojo, orellanas, acelga y cebolla roja, con ensalada fresca de mango, naranja y albahaca.

BANGKOK RICE

\$60.000

Mixtura de mariscos, Orellana, Acelga, Cebolla roja, Col, Piel de salmón crocante, Vinagreta Bangkok, hinojo.

TEPPAN-YAKI

SIGNATURE LOMO \$44.000

Trozos de lomo fino salteados al wok, acompañado de vegetales y arroz.

SIGNATURE POLLO \$35.000

Pollo teriyaki, acompañado de vegetales y arroz.

SIGNATURE CERDO \$37.000

Costillas de cerdo glaseadas en salsa agri dulce asiática acompañadas de vegetales y arroz.

STEAKS

New York Steak \$90.000

Rib Eye Steak \$95.000

Acompañados con papas trufadas o vegetales gratinados.



POLLO A LA NARANJA \$35.000

Trozos de pollo crunchy salteados en salsa de naranja, acompañados de vegetales y arroz tepan.

LOMO SALTADO \$50.000

Trozos de lomo salteados al wok, acompañado de arroz blanco y papa criolla.

JALEA DE MARISCOS \$60.000

Mixtura de mariscos, Gratinado unagui, acompañado de ensaladilla criolla.

ROLL & SOUL
ASIAN CUISINE

BEBIDAS

Soda Hatsu	\$7.000
Té Hatsu	\$9.000
Coca Cola Zero	\$4.000
Coca Cola	\$4.000
Agua de manzana	\$4.000
Agua	\$2.000
Breña	\$6.000
Canada Dry	\$6.000
Kola Román	\$4.000
Quatro	\$4.000
Gatorade	\$5.000

Menú infantil

POLLO CRUNCH

\$35.000

Trozos de pollo crocante acompañados de papas fritas crujientes.

LOMO KIDS

\$35.000

Clásico lomo saltado en versión infantil, servido con papas fritas

ADICIONES

Proteínas

- Salmón fresco \$12.000
- Salmón ahumado \$14.000
- Atún fresco \$11.000
- Pescado curado \$8.000
- Pescado crocante \$9.000
- Pulpo \$18.000
- Anillos de calamar \$8.000
- Camarón cocido \$13.000
- Camarón crocante \$14.000
- Langostinos \$20.000
- Lomo de cerdo \$12.000
- Costilla de cerdo \$9.000
- Ensalada Kanikama \$6.000
- Ensalada Kanikama Especial \$8.000
- Pollo \$8.000
- Pollo Crispy \$9.000
- Piel de salmon crunchy \$5.000
- Anguila \$35.000
- Masago \$20.000

ADICIONES

- Maíz dulce \$6.000
- Zanahoria \$2.000
- Edamame \$4.000
- Cebollín \$1.500
- Pepino \$3.000
- Platano amarillo \$3.000
- Wakame \$7.000
- Cebolla roja \$2.000
- Hinojo \$4.000
- Mix de vegetales tempura \$4.000
- Mango \$3.000
- Aguacate \$5.000

Salsas y Aderezos \$6.000

- Salsa Fuji
- Salsa Mayo Japonesa
- Mayo Spicy
- Salsa de Soya
- Mayo Acevichada
- Mayo Soul
- Salsa de Teriyaki

Mayo Trufada \$8.000



ROLL & SOUL

A S I A N C U I S I N E