

MENÚ 2026

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**

\$31.000

GYOZAS

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

\$25.000

SPRING ROLLS

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

\$30.000

MAZOUL

Mazorca bogotana, maíz dulce, maíz cacha, Proteína a elección (Lomo, pollo, Mixto) edamames, queso parmesano, cebollín, Ajonjolí mayonesa acevichada y mayonesa japonesa.

\$41.000

SWEET CHILI SHRIMP

Langostinos tempurizados en una mezcla equilibrada de sweet chilli.

\$40.000



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)

\$56.000

NEPTUNO

Ensalada de lechuga y palmito bañada en mayonesa sweet, aguacate y Salmón. *Puedes agregarle proteína adicional (Kanikama, camarón, pescado, salmón fresco o tempura).*

\$37.000

FUSION TARTAR

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

\$47.000

CRUNCH SALMON

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

\$38.000



ROLLS

Puedes solicitar cualquier roll de tu preferencia en versión tempura





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.

\$38.000

Disponible en medio roll

HOUSE ROLL

Base de arroz, relleno de camarón, nori, aguacate, queso philadelphia, Coronado con ensalada de palmito, ajonjolí y cebollín.

\$46.000

Disponible en medio roll



ROLLS ROYCE

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

\$48.000

Disponible en medio roll



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 masago.

\$48.000

Disponible en medio roll





CRUNCHY ROLL

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

\$43.000

Disponible en medio roll

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.

\$41.000

Disponible en medio roll



MOJITO ROLL

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

\$38.000

Disponible en medio roll



TROPIC ROLL

Base de arroz, nori, queso Philadelphia, salmón, camarón, plátano, bañado en gratinado tempura.

\$46.000

Disponible en medio roll





MADURITO CRUNCH ROLL

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

\$41.000

Disponible en medio roll

GHOST ROLL

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

\$46.000

Disponible en medio roll



SALMON SKIN ROLL 🔥

Base de arroz, nori, relleno de piel de salmón, aguacate, wasabi, coronado con ensalada de cangrejo de la casa, mayonesa japonesa, cebollín y salsa teriyaki.

\$37.000

Disponible en medio roll



EBI ROLL

Base de arroz, nori, Ajonjolí, relleno de camarón apanado, aguacate, queso philadelphia.

\$35.000

Disponible en medio roll





ALASKA ROLL

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

\$31.000

Disponible en medio roll

CALIFORNIA ROLL

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

\$32.000

Disponible en medio roll



DINAMITA ROLL

Base de arroz, relleno de pasta de cangrejo, aguacate, cubierto en hoja nori.

\$37.000

Disponible en medio roll

MAGURO ROLL

Base de arroz, relleno de atún marinado en ponzu, sriracha, cebollín y aguacate, recubierto en hoja nori.

\$33.000

Disponible en medio roll



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.

\$50.000

Disponible en medio roll

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.

\$48.000

Disponible en medio roll





JALFA DE MARISCOS

CALIENTE

ROLL & SOUL

ARROCES

ARROZ CHAUFA

\$62.000

Arroz, pimentón rojo, pimentón verde, cebolla roja, hinojo, acelga, ensaladilla, tortilla de huevo y mixtura de mariscos.

ARROZ CHAUFA TROPICAL

\$58.000

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

ARROZ TIERRA

\$46.000

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

SALMON RICE

\$56.000

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

BANGKOK RICE

\$63.000

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



ARROZ CHAUFA



ARROZ TIERRA



ARROZ CHAUFA TROPICAL

TEPPAN- YAKI

SIGNATURE LOMO \$46.000

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

SIGNATURE POLLO \$37.000

Pollo teriyaki, acompañado de vegetales y arroz.

SIGNATURE CERDO \$38.000

Trozos de cerdo glaseado en salsa agri dulce asiática, acompañadas de vegetales y arroz.

STEAKS

New York Steak \$95.000

Rib Eye Steak \$105.000

Acompañados con papas trufadas o vegetales gratinados.

LOMO SALTADO



LOMO SALTADO \$52.000

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

POLLO A LA NARANJA \$37.000

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

JALEA DE MARISCOS \$63.000

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

BEBIDAS

Soda Hatsu	\$7.500
Té Hatsu	\$9.500
Coca Cola Zero	\$4.300
Coca Cola	\$4.300
Agua de manzana	\$4.300
Agua	\$3.500
Breña	\$6.500
Canada Dry	\$6.500
Kola Román	\$4.500
Quatro	\$4.500
Gatorade	\$5.500

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

FISH & CHIPS \$35.000

Trozos de pescado empanizado , 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

ASIAN CUISINE