

MAMBA

ROOF

---

# MIXOLOGÍA \$210

## TROPICAL ROOF

Smirnoff de Guayaba / Agua Tónica / Jarabe Natural

## ROOF REFRESH

Buchanan's Pineapple / Anís / Piña Macerada  
Agua Tónica / Licor Ancho Reyes

## PINGÜINO

Cognac / Kahlua / Leche evaporada

## JAMAI

Mezcal Union / Ginebra Tanqueray / Jamaica / Limón

## MEZCALITA

Mezcal Union, limón, azúcar, Controy + fruta a elegir:  
Fresa, Mango, Limón, Tamarindo, Jamaica o Maracuyá

## CARAJILLO

Café / Licor 43

## CARAJILLO BAILEYS

Café / Baileys / Licor 43

## ORGASMO

Amaretto / Baileys / Kahlua

## SCOBY SNACK

Malibu / Midori / Jugo de Piña / Leche evaporada

## MOJITO JAGER-PASSION FRUIT

Jager / Maracuyá / Limón

## MOSKU MULE

Vodka Smirnoff / Genger Beer / Limón

## CANELA FRANCESA

Cognac / Caramelo / Jugo de Manzana / Canela

# CLÁSICOS

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$190</b>
<b>MOJITO</b> <i>Capitan Morgan White</i>	<b>\$190</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>\$190</b>
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Capitan Morgan White</i>	<b>\$190</b>
<b>DAIQUIRI</b> <i>Capitan Morgan White</i>	<b>\$190</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$190</b>
<b>BLOODY CESAR</b>	<b>\$190</b>
<b>LONG ISLAND</b>	<b>\$190</b>
<b>DRY MARTINI</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>BLUE HAWAII</b> <i>Capitan Morgan White</i>	<b>\$190</b>
<b>CAIPIRIÑA</b>	<b>\$190</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>MARTINI LEMON DROP</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>MARTINI VODKA</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>LIMONADA ELÉCTRICA</b> <i>Smirnoff</i>	<b>\$190</b>
<b>MARGARITA CADILLAC</b> <i>Don Julio Reposado</i>	<b>\$240</b>
<b>MARGARITA GRAND GOLDEN</b>	<b>\$240</b>

---

# TEQUILA

	COPA 1.5 OZ.	BOTELLA
<b>DON JULIO 70</b>	<b>\$270</b>	<b>\$3,300</b>
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
<b>DON JULIO BLANCO</b>	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
<b>CENTENARIO PLATA</b>	<b>\$190</b>	<b>\$2,100</b>
<b>GRAN MALO</b>	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
<b>TRADICIONAL</b>	<b>\$190</b>	<b>\$2,100</b>
<b>MAESTRO DOBEL</b>	<b>\$270</b>	<b>\$3,300</b>

## PREMIUM

COPA 1.5 OZ.

BOTELLA

DON JULIO 1942		<b>\$5,100</b>
BUCHANNAN'S 18		<b>\$5,100</b>
CLASE AZUL REPOSADO		<b>\$5,100</b>
MAESTRO DOBEL 1.75 L		<b>\$5,100</b>
MAESTRO DOBEL 3 L		<b>\$7,100</b>
GREY GOOSE 1.75 L		<b>\$5,100</b>

---

## MEZCAL

UNIÓN	<b>\$190</b>	<b>\$2,100</b>
400 CONEJOS	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
OJO DE TIGRE	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>

---

## WHISKY

JW RED LABEL	<b>\$190</b>	<b>\$2,100</b>
JW BLACK LABEL	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
BUCHANNAN'S 12	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
BUCHANNAN'S PINEAPPLE	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
JACK DANIEL'S	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>

---

## GIN

TANQUERAY	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
BOMBAY	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
HENDRICK'S	<b>\$240</b>	<b>\$3,100</b>
BOODLES	<b>\$190</b>	<b>\$2,100</b>

## VODKA

	COPA 1.5 OZ.	BOTELLA
SMIRNOFF	\$190	\$2,100
SMIRNOFF GUAVA	\$190	\$2,100
SMIRNOFF TAMARINDO	\$240	\$2,100
GREY GOOSE	\$240	\$3,100
BELVEDERE	\$240	\$3,100
TITOS	\$240	\$3,100

---

## RON

CAPTAIN MORGAN SPICED	\$190	\$2,100
ZACAPA 23	\$240	\$3,100
BACARDI BLANCO	\$190	\$2,100
MATUSALEM PLATINO	\$190	\$2,100

---

## LICOR

BAILEYS	\$160	
HPNOTIQ	\$160	\$2,100
KAHLUA	\$160	
JÄGERMEISTER	\$160	\$2,100
LICOR 43	\$160	
FERNET	\$160	
AMARETTO	\$160	

---

## COGNAC

MARTELL VSOP	\$240	\$3,100
HENNESSY VSOP	\$240	\$3,100

# VINOS Y ESPUMOSOS

MOËT BRUT	\$3,100
MOËT NECTAR	\$3,600
MOËT ICE	\$3,600
CHANDON BRUT	\$1,800

---

# CERVEZAS

HEINEKEN	\$80	XX AMBAR	\$80
TECATE LIGHT	\$80	ULTRA (AMSTEL)	\$80
INDIO	\$80	OJO ROJO	\$40
SOL	\$80	VASO MICHELADO	\$30
XX LAGER	\$80	VASO CHELADO	\$30

---

# SIN ALCOHOL

REFRESCOS	\$60	AGUA NATURAL 600ml	\$50
Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Agua Mineral, Fresca, Sidral Mundet, Ginger Ale, Agua Quina.		AGUA TOPO CHICO	\$75
JARRA DE JUGO	\$130	AGUA FIJI 1lt	\$120
JUGOS (vaso)	\$60	RED BULL	\$110
Naranja - piña - arándano - toronja Orange - pineapple - blueberry pink grapefruit		RED BULL (sugar free)	\$110
		BOOST	\$110

# SHOTS

---



## BUFANDA AZUL

HPNOTIQ - BOOST

\$200



## BUFANDA NEGRA

JÄGERMEISTER - HPNOTIQ

\$150



## JÄGERBOOM

RED BULL - JÄGERMEISTER

\$200



## PERLA NEGRA

JÄGERMEISTER - BOOST

\$200



## FAJA DE ORO

COGNAC - GRAND MARNIER

\$160



## FAJA DE PLATA

COGNAC - ANIS

\$160



## ABC

AMARETTO - BAILEYS - COGNAC

\$160



## LEMON DROP

VODKA - LIMÓN - AZÚCAR

\$150



## KAMIKASE

VODKA - CURAÇAO AZUL - LIMÓN

\$150



## SUPER PINEAPPLE

JUGO DE PIÑA - MALIBU - JÄGERMEISTER

\$150



## TURBO

TEQUILA - ANIS

\$150



## CUCARACHA

TEQUILA - KAHLUA - CONTROY

\$150



## MUD SLIDE

KAHLUA - VODKA - BAILEYS

\$150

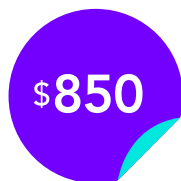
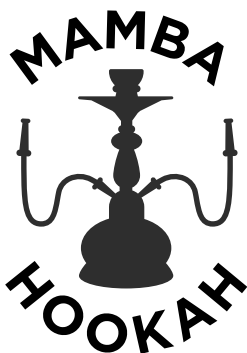


## BLOW JOB

AMARETTO - BAILEYS - CREMA BATIDA

\$150





## LOVE 66

Tropical mix of passion fruit, honeydew melon, watermelon and mint.

Mezcla tropical de maracuyá, melón dulce, sandía y menta.

## HAWAII

A sweet mango and tropical pineapple followed by a strong cooling menthol.

Mango dulce y piña tropical seguido de un fuerte mentol refrescante.

## MANGO TANGO

Tropical sweet mango, an aromatic passion fruit and menthol.

Mango dulce tropical, maracuyá aromática y mentol.

## BERLIN NIGHTS

Peach ripe and juicy, with a hint of soft.

Durazno maduro y jugoso, con un toque suave.

## BLUE DRAGON

Blend of dragon fruit and blueberry.

Mezcla de pitaya y arándanos.

## BLUEBERRY ICE

Blueberry and menthol.

Arándano y mentol.

## DELONS

Melon and watermelon.

Melón y sandía.

## LADY KILLER

Honeydew melon, mango, berries and mint.

Melón dulce, mango, frutos rojos y menta.

## WATERMELON

Watermelon and the freshness of summer.

Sandía y la frescura del verano.

## MI AMOR

Pineapple, ripe banana and refreshing mint.

Piña, plátano maduro y menta refrescante.

## STRAWBERRY SPLASH

Natural strawberry, banana and menthol.

Fresa natural, plátano y mentol.

## EXAGELADO

A combination of forest, ripe raspberries, lemon and mint.

Una combinación de bosque, frambuesas maduras, limón y menta refrescante.

## ANGEL LIPS

Aromatic melon, ripe raspberries and mint.

Melón aromático, frambuesas maduras y menta.

# ENTRADAS

## AROS DE CEBOLLA

\$100

100 gramos de crujientes aros de cebolla acompañados de un dip con nuestro aderezo ranch de la casa.

## PAPAS GAJO

\$100

Porción de papas gajo sazonadas.

## PAPAS A LA FRANCESA

\$90

Porción de papas a la francesa sazonadas.

## PAPAS CON TOCINO

\$110

Papas a la francesa bañadas en una salsa de 3 quesos y tocino.

## GUACAMOLE

\$90

Guacamole de la casa acompañado de pico de gallo y totopos.

## ELOTE DULCE ASADO

\$90

Elote amarillo dulce asado acompañado con aderezo de la casa.

# TACOS

## TACOS DE ARRACHERA

\$180

3 tacos de arrachera marinada, servidos en torilla de maíz con frijoles refritos y pico de gallo.

## TACOS ESTILO GOBERNADOR

\$180

3 tacos de camarón guisado con chile jalapeño y cebolla servidos en una costra de queso en tortilla de harina.

# ESPECIALIDAD

## BABY RIBS

\$250

Costillitas de cerdo bañadas en salsa BBQ de la casa, acompañadas de elote dulce.

---



## BURGERS

Todas las hamburguesas vienen acompañadas con papas a la francesa y elote a la parrilla.

## CHEESE BURGER

\$150

120 gr de carne de res, mix de quesos y aderezo mamba.

## AVOCADO BURGER

\$180

120 gr de carne de res, guacamole, crocante de tocino y mayonesa.

## ROOF BURGER

\$150

120 gr de carne de res, queso cheddar, cebolla caramelizada y aderezo spicy.

## MAMBA BURGER

\$150

120 gr de brisket de res ahumado por 12 horas, cebolla curtida y aderezo spicy.

**CALLE 12  
PLAYA DEL CARMEN  
MÉXICO**

MAMBA

**ROOF**  
—