



# TROPICAL FOOD

## Gastronomia

**NOODLES CARAIBI** 14€  
Spaghetti al Nero di Seppia con Pollo, Gamberi, Latte di Cocco e Zenzero.

**CEVICHE TROPICALE DI TONNO** 12€  
Tonno fresco marinato nel Succo di lime, Cipolla rossa, Coriandolo, Mango, Avocado.

**TRIS DI PAN BAO** 12€  
Golosi panini al vapore con Carne, Pollo e Verdure.

**OCTO-DOG** 14€  
Tentacolo di Polpo alla Paprika su Pan Brioche con Maionese Speciale, Pomodirini Secchi e Cipolla Croccante.  
Servito con patatine rustiche

**JUNGLE CHICKEN** 12€  
Base di riso, pezzetti di pollo con salsa cremosa di ananas e bacon.

**PABELLON** 12€  
Riso Bollito, Carne di Manzo Sfilacciata, Fagioli Neri e Platano Fritto.

**SPIEDO** 14€  
Filetto di Maiale con Pomodorini Cherry e Peperone Verde, Servito con Patatine Fritte.

## Insalate

**EXOTICA NOODLES SALAD**  9€  
Vermicelli di riso con mix di verdure grigliate.

**CESAR DI POLLO** 10€  
Insalata, Pollo, Acciughe, Salsa cesar, Crostini e Pettali di Parmigiano.

**TROPICAL** 10€  
Mix di lattughe, pomodoro, gamberi, prosciutto cotto, mais, ananas.

**ISLAND OCTOPUS SALAD** 12€  
Insalata di polpo e surimi di granchio e salsa vinaigrette.

## Burger

**CAPRINO BURGER PARADISE** 12€  
Carne 100% Angus, formaggio di capra, insalata, pancetta e salsa barbecue.  
Servito con patatine fritte.

**CHICKEN BURGER** 12€  
Pollo, formaggio cheddar, funghi champignon, cipolla croccante.  
Servito con patatine fritte.


## Appetizers

**IGUANA DELIGHTS** 12€  
Deliziosa selezione di finger food ispirata alla cucina tropicale: Tequeños, Arepas, Empanadas e Tostones.  
2 pezzi a porzione di pura delizia tropicale.

**FORMISALUMI** 12€  
Tagliere di salumi e formaggi, un gustoso assortimento di prelibatezze selezionate con cura per deliziare i tuoi sensi.

**FORMAGGIO SELVAGGIO** 12€  
Formaggio bianco speciale alla piastra con marmellata di mirtillo

**ARROSTICINI** *Prossimamente* (5 pz) 7€  
(10 pz) 12€  
Un'esperienza culinaria tradizionale che unisce l'autenticità dell'Italia alla nostra proposta gastronomica.

 [iguanacocktailbar\\_roma](https://www.instagram.com/iguanacocktailbar_roma)

## Per stuzzicare

**TRIS DE HUMMUS**  8€  
Ceci, barbabietola e spinaci.  
Servito con grissini e fette biscottate.

**NACHO MACHO**  10€  
Tortillas di mais croccanti con cheddar, pomodoro dip e guacamole.

**TOSTONES** 8€  
Platano verde fritto con insalata coleslaw e formaggio bianco grattugiato.

**TEQUEÑOS** (5 pz) 8€  
Bastoncini ripieni di formaggio.

**MINI AREPITAS** (4 pz) 8€

**MINI EMPANADITAS** (3 pz) 7€

## Hawaiian food

**LOCO MOCO** 12€  
Base di Riso Bianco, Hamburger alla Griglia, Uovo Fritto e Abbondante Salsa Gravy.

**SALMONE LOMI LOMI** 12€  
Salmone fresco, pomodoro e erba cipollina.

**LAIKA MAHU** 12€  
Riso al vapore, alga wakame, formaggio spalmabile, insalata di col, carota e maionese al limone.  
Servito con fette di patata dolce.

# WELCOME

to your Jungle

Al fine di garantire sempre la freschezza dei nostri prodotti, potremmo occasionalmente utilizzare prodotti abbattuti o surgelati.

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati





# TROPICAL FOOD

## Brunch x 2 persone

Include caffè.

**REGGIE VEGGIE** 18€

Tostadas di avocado, uova strapazzate, champignon saltati con spinaci, pomodorini e insalata di frutta.

**MEDITERRANEO** 18€

Pane tumaca, uova strapazzate con bacon, croissant con burro e marmellata e insalata di frutta.

**WORLD MIX** 18€

Tostadas di cereali e hummus, uova, bastoncini di patate dolci, rucola con parmigiano e insalata di frutta.

**NEW YORK** 18€

Bagel al sesamo, salmone con crema di formaggio e ravanelli piccanti, insalata coleslaw, cipolla rossa e yogurt con muesli.

**AMERICAN** 18€

Tostadas di perico (uova strapazzate con cipolla e pomodoro), formaggio fritto con marmellata, pancake con burro e miele, insalata di frutta.

**SPECIAL TOAST** 10€

Panino con Prosciutto, Formaggio e Salsa Besciamella Gratinato

## Drink

**SUCCHI DI FRUTTA NATURALI** 5€

Mango, Passion Fruit, Ananas o Fragola.

**SPREMUTA DI ARANCIA** 4€

Mango, Ananas o Fragola.

**SOFT DRINKS** 2,50€

**APERITIVI ANALCOLICI** 3€

**CAFFÈ / TÈ** DA 1,50€

**ACQUA** 1,50€

## Cachapas

Tortino piatto a base di mais dolce macinato

**CARNE** 10€

Carne Sfilacciata e Formaggio.

**POLLO** 10€

Pollo Sfilacciato e Formaggio.

**QUESO DE MANO** 10€

Formaggio Bianco Speciale

## Empanadas

Specie di fagottino di farina di arepa ripieno

**CARNE** 6€

Carne Maccinata.

**POLLO** 6€

Pollo Sfilacciato.

**QUESO** 6€

Formaggio.

## Platano

Un'esperienza culinaria venezuelana con il suo sapore dolce e unico.

**CARNE** 10€

Carne Maccinata.

**POLLO** 10€

Pollo Sfilacciato.

**QUESO** 8€

Formaggio.

 [iguanacocktailbar\\_roma](https://www.instagram.com/iguanacocktailbar_roma)

## Arepas

Piatto di origine sudamericano di forma circolare fatto con farina di mais precotto

**PELÚA** 8€

Carne Sfilacciata, Formaggio Grattugiato.

**CATIRA** 8€

Pollo Sfilacciato, Formaggio Grattugiato.

**JAMÓN Y QUESO** 8€

Prosciutto Cotto e Formaggio.

**ENSALDA DE ATUN** 8€

Tonno, Pomodoro, Cipolla.

## Dolci

**DOLCE DEL GIORNO** 5€

**MACEDONIA / FRUTTA** 5€

**BROWNIE / COULANT** 5€

**QUESILLO DE COCO** 5€

Budino a base di uova, latte condensato e cocco.

**TRES LECHES** 5€

Delizioso e morbido pan di Spagna inzuppato in tre tipi di latte: evaporato, condensato e panna.

# WELCOME to your Jungle

Al fine di garantire sempre la freschezza dei nostri prodotti, potremmo occasionalmente utilizzare prodotti abbattuti o surgelati.

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati





# TROPICAL FOOD

Special poke 12€

Base di Riso Bianco (sushi)

Scegli i tuoi ingredienti

## Due proteine

TONNO  
SALMONE  
SURIMI DI GRANCHIO  
POLLO

## Due salse

SOYA  
TERIYAKI  
SALSA AL CURRY E MANGO  
MAIONESE DI WASABI  
GUACAMOLE  
SALSA ROSA  
OLIO DI SESAMO

## Crispy

SESAMO  
CIPOLLA CROCCANTE  
PISTACCHI  
CROUTON

## Cinque green

AVOCADO  
EDAMAME  
ALGA WAKAME  
POMODORINI  
CETRIOLO  
CAROTA  
MAIS  
CIPOLLA ROSSA  
FUNGHI  
POMODORI SECCHI  
ZENZERO

**WELCOME**  
to your Jungle

 [iguanacocktailbar\\_roma](https://www.instagram.com/iguanacocktailbar_roma)

Al fine di garantire sempre la freschezza dei nostri prodotti, potremmo occasionalmente utilizzare prodotti abbattuti o surgelati.

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati



**WELCOME**  
*to your Jungle*

