



# XOXO AÇA

M E N U

## SALAD BAR

### Chilled Escovitch smoked marlin 🌱

*Served with pickled vegetables infused with pimento*

### Cho-cho and coconut salad 🌱

*With curry sauce*

### Jerk salad with two kinds of potatoes

*With scallion dressing*

### Tossed Green Salad

### Pumpkin salad 🌱

### Bean salad

### Curried coleslaw salad 🌱

### Corn and prawn salad

### Dasheen and yam salad 🌱

### Mussel plate 🌱

### Jerk pork with mango sauce

### Jerk chicken with papaya sauce

### Assorted fruits 🌱

### Assorted cheeses 🌱

### Papaya dressing 🌱

### Scotch bonnet dressing 🌱

### Passion fruit dressing 🌱

### Honey mustard dressing 🌱

### Potato chips 🌱

## APPETIZER

### Ackee and saltfish brochette 🌱

*Traditional ackee and saltfish top on a green plantain base with a scotch bonnet coulis*

### Jamaican coconut shrimp

*With a tropical fruit slaw and papaya seed vinaigrette*

### Appleton Rum BBQ spare ribs

*With coleslaw*

### West Indian curry chicken spring roll

*With homemade pineapple chutney*

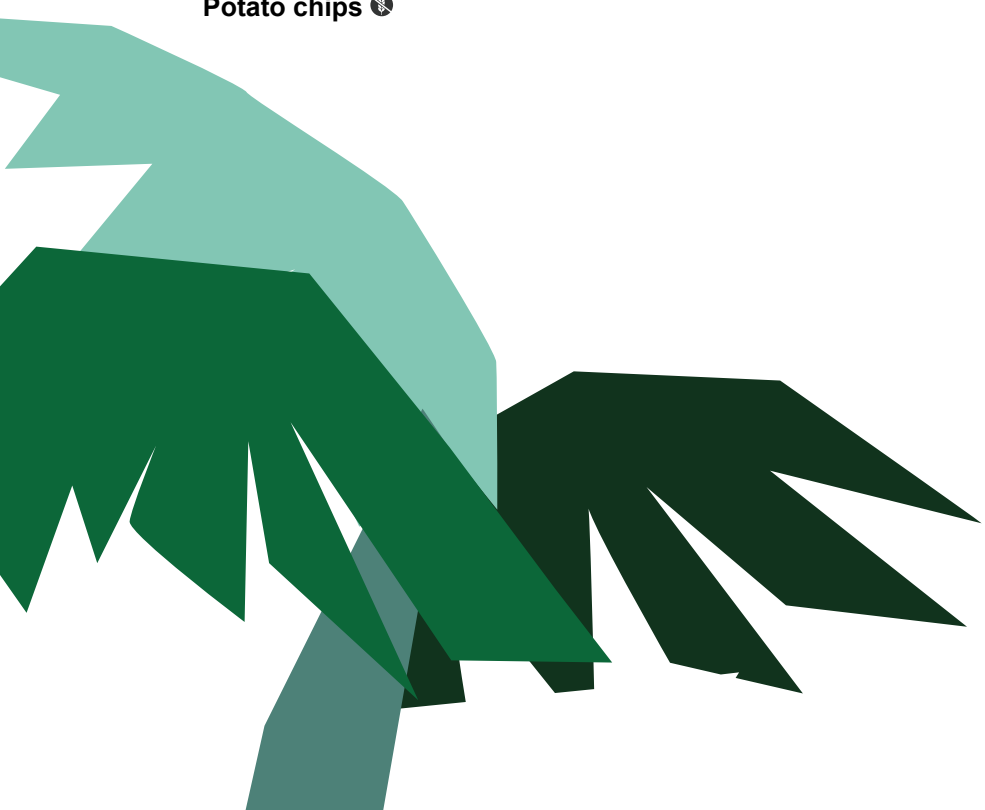
## SOUPS

### Rich Jamaican pumpkin soup

*With local vegetables, infused with thyme and scotch bonnet*

### Jamaican fish soup 🌱

*A rich fish broth, okra, corn and local vegetables*



## MAIN COURSES

### **Jamaican curry goat**

*Shimmered in curry sauce, with seasonal vegetables and steamed rice*

### **Xaymaica Grilled New York steak**

#### **& roasted sweet potato**

*Sweet potato, mixed vegetables, scotch bonnet and hollandaise sauce*

### **Jerk Chicken**

*With rice and beans, vegetables and fried plantain*

### **Jamaican Jerk Pork Chops**

*Crispy fried yam cake, coleslaw salad and fried plantain*

### **Traditional vegetarian red peas stew**

*With a variety of local vegetables flavored with coconut milk and served with steamed rice*

### **Steamed coconut sea trout fillet**

*Served with sautéed callaloo and steamed bammies*

### **Jamaican Rasta Pasta**

*Sautéed with callaloo, ackee, tomato, onion, peppers with olive oil and garlic, with a pinch of Scotch bonnet Chicken optional*

### **Jamaican escovitch snapper**

*With aromatic vegetables, pimento vinegar reduction and fried bammies*



VEGETARIAN, GLUTEN-FREE, AND KIDS MENUS AVAILABLE UPON REQUEST

 GLUTEN-FREE DISHES

## ISLA DE ENSALADAS

### Marlín ahumado en escabeche 🌱

*Servido con verduritas reposadas en pimienta*

### Cho cho y ensalada de coco 🌱

*Con salsa de curry*

### Ensalada Jerk de dos tipos de patatas

*Con ensalada de escalivada*

### Lechuga 🌱

### Ensalada de calabaza Ensalada de alubias 🌱

### Ensalada de col al curry Ensalada de maíz y gambas 🌱

### Ensalada dasheen y yuca 🌱

### Bandeja de mejillones 🌱

### Cerdo jerk con salsa de mango

### Pollo jerk con salsa de papaya

### Surtido de frutas 🌱

### Surtido de quesos 🌱

### Aderezo de papaya 🌱

### Aderezo de pimienta scotch 🌱

### Aderezo de fruta de la pasión 🌱

### Aderezo de mostaza de miel 🌱

### Patatas chip

## APERITIVOS

### Brocheta de plátano frito con bacalao y ackee 🌱

*Tradicional bacalao con ackee con una base de plátano verde frito y coulis de pimienta scotch*

### Gambas al coco

*Con una ensalada de col y vinagreta de semillas de papaya*

### Costillas de cerdo en salsa barbacoa y ron Appleton, con ensalada de col

*Rollito de pollo al curry de las indias occidentales*

### Con un chutney de piña

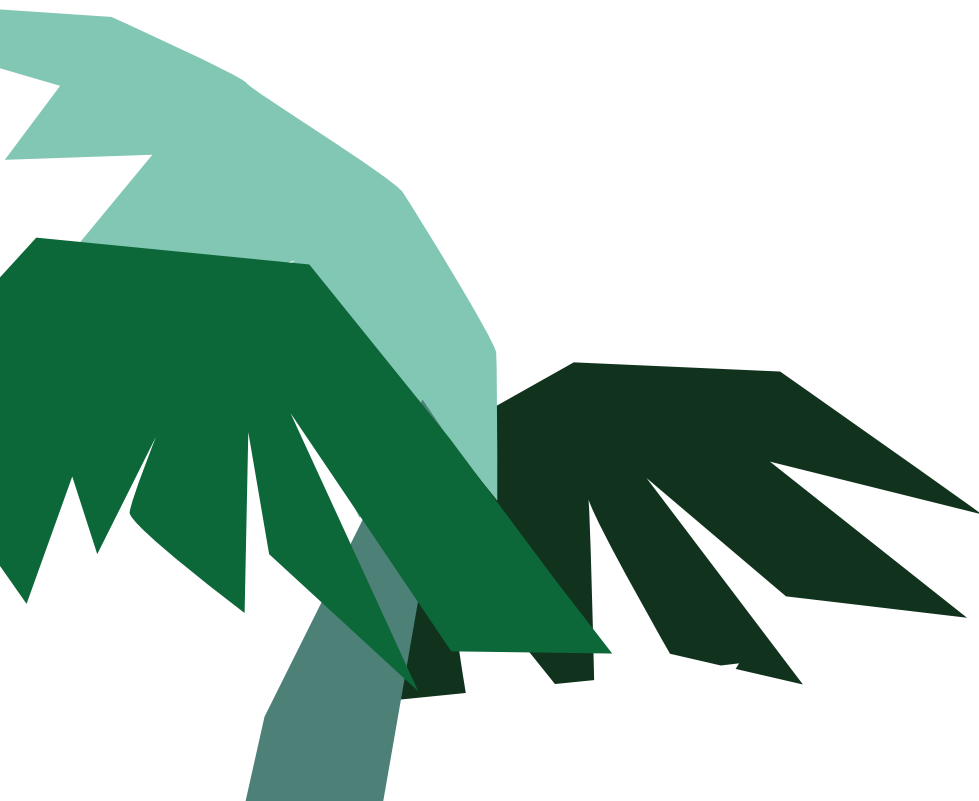
## SOPAS

### Deliciosa sopa de calabaza jamaicana

*Con verduritas locales reposadas en tomillo y pimienta scotch*

### Sopa de pescado jamaicana 🌱

*Con caldo de pescado, quimbombo, maíz y verduritas locales*



## PLATO PRINCIPAL

### Cabra jamaicana al curry

*Al curry, con vegetales de temporada y arroz al vapor, filete New York a la parrilla*

### Boniato, mezcla de vegetales, pimiento scotch y salsa holandesa Pollo Jerk

*Con arroz y frijoles, verduritas y plátano frito*

### Costilla de cerdo en salsa jerk

*Puré de boniato frito crujiente, ensalada de col y plátano Frito Tradicional guiso de habas rojas, con una variedad de verduras locales reposados en leche de coco y servido con arroz al vapor*

### Filete de trucha de mar al vapor con coco

*Servido con un salteado de grelo jamaicano y bammies*

### Rasta Pasta

*Salteada con grelo, ackee, tomate, cebolla, pimientos con aceite de oliva y ajo, con una pizca de pimiento scotch Pollo opcional*

### Pargo entero en escabeche

*Con verduras reposadas en reducción de vinagre y batata horneada*



TAMBIÉN TENEMOS A SU DISPOSICIÓN MENÚ DE NIÑOS, VEGETARIANOS Y CELÍACOS

 PLATOS SIN GLUTEN



D E S S E R T S



## DESSERTS

### **Jamaican fruit cake**

*With vanilla ice cream*

### **Coconut cream pie**

*With fresh tropical fruit coulis*

### **Cheesecake with mango sauce**

*With a fruit compote or chopped almonds*

### **Selection of three traditional**

#### **Jamaican desserts:**

*sweet potato pudding, cornmeal pudding, and coconut gratel cake with Appleton caramel sauce*

## POSTRES

### **Pastel de frutas jamaicano**

*Con helado de vainilla*

### **Tarta de crema de coco**

*Con coulis de frutas tropicales*

### **Tarta de queso con salsa de mango**

*Con una compota de frutas o picadillo de almendras*

### **Trio de postres jamaicanos tradicionales:**

*pudding de boniato, de maíz y pastel de coco con salsa de caramelo y ron Appleton*

