



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

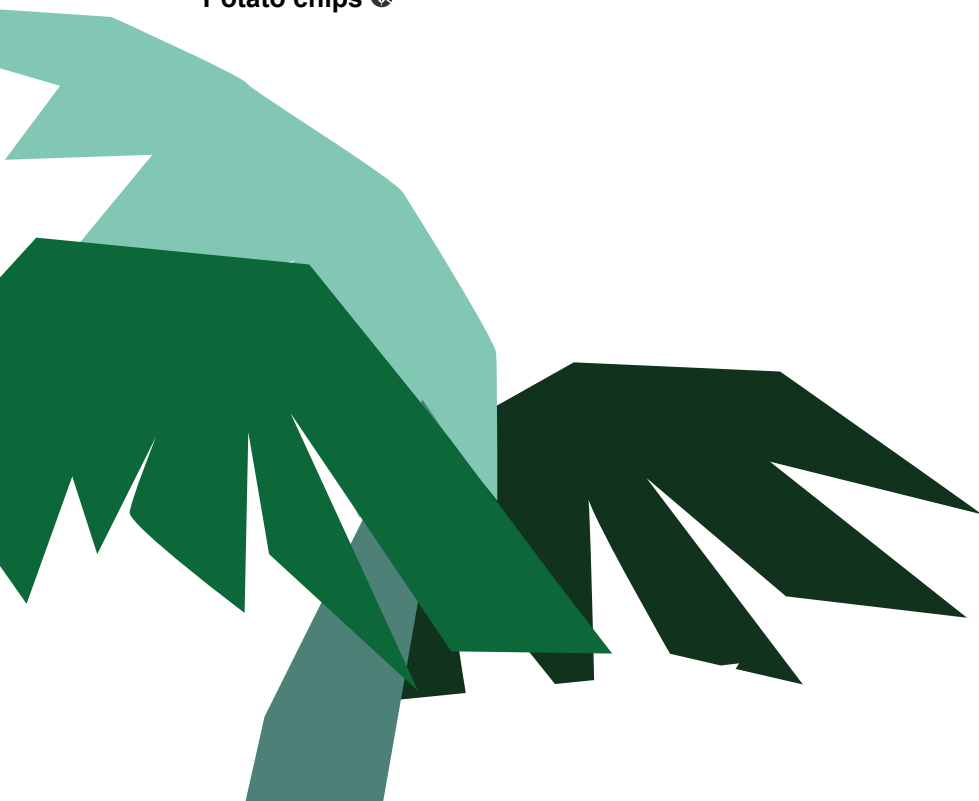
SOUPS

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

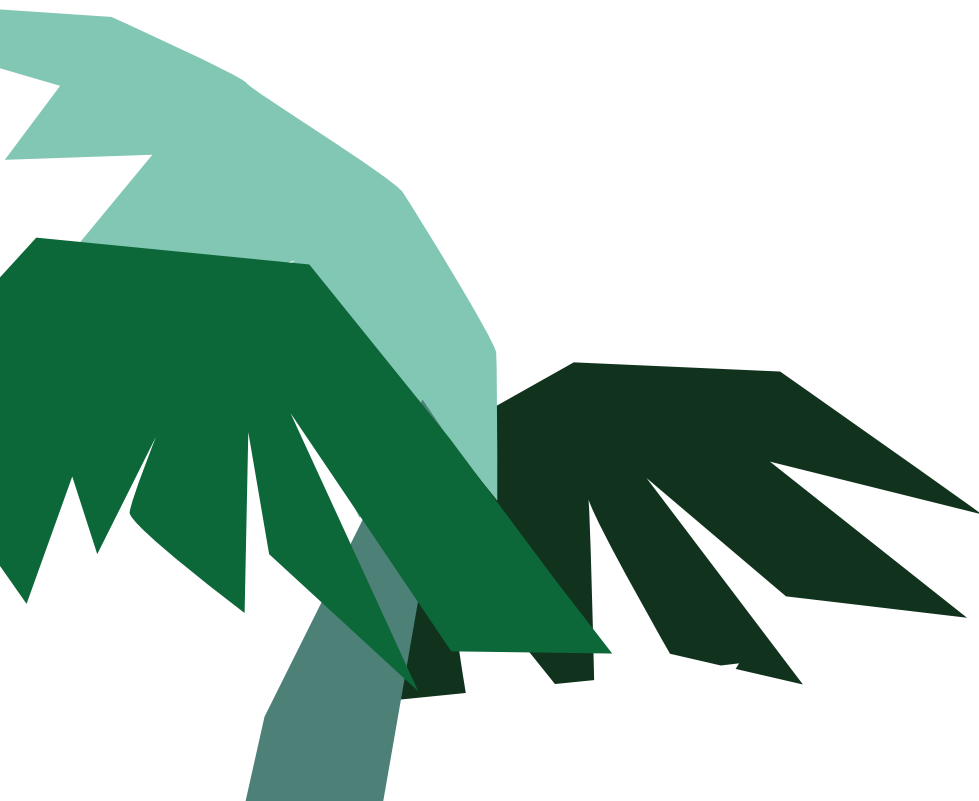
SOPAS

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

