Galleon
Dinner | Cena

Something to start with
Para comenzar

Montego bay clam chowder creamy soup brimming with tender clams, potato and bacon
Sopa de almejas montego bay con, papa y tocino

Shrimp cocktail, chilled served on a zesty homemade cocktail sauce
Cóctel de camarones fríos, servidos con una salsa cóctel casera y picante

Rockefeller oysters baked, topped with a rich blend of spinach, herbs, and breadcrumbs, finished with a touch of pernod and blue cheese and parmesan
Ostras rockefeller, horneadas cubiertas con una rica mezcla de espinacas, hierbas y pan rallado, finalizadas con un toque de Pernod, queso azul y parmesano

Provoleta cheese melty appetizer, grilled provolone cheese, topped with our smoked bacon
Acqué y pescado en bammy
Un favorito local servido en un sabroso bammy (pan de yuca)

Oxtail empanada slow cooked wrapped on an argentine style empanada and chimichurri
Empanada de oxtail, tierna carne de rabo de toro cocida a fuego lento, envuelta en una empanada al estilo argentino y chimichurri

Caesar salad crisp romaine lettuce tossed in our house creamy caesar dressing, topped with shaved parmesan, crunchy croutons
Ensalada césar, lechuga romana crujiente mezclada con nuestro aderezo césar cremoso casero, cubierta con queso parmesano rallado y crutones crujientes

Raw bar, shrimp, clams, crab claws, mussels, cocktail sauce and chili pepper sauce
Barra de mariscos, camarones, almejas, patas de cangrejo, mejillones, salsa cóctel y salsa de chile

From the grill to your table

De nuestra parrilla a tu mesa

Boneless chicken thigh Muslo de pollo sin hueso	09 OZ
Responsible salmon filet Filete de salmón responsable	07 OZ
Responsible caribbean lobster Langosta caribeña responsable	10 OZ
Petit filet	7 OZ
Short ribs	11 OZ
Flank steak Arrachera	12 OZ/06 OZ
Ribeye steak cab	12 OZ
New York steak cab	12 OZ/6 OZ
Tenderloin steak Filete de res	10 OZ/05 OZ
Porkspare ribs “BBQ” Costillas de cerdo “BBQ”	11 OZ

Your choice
Guarniciones

Sauces | Salsas

BBQ

Jerk

Honey mustard
Mostaza y miel

Roquefort

Demi

Chimichurri

Sides | Acompañamientos

Mac & Cheese
Macarrones con queso

Parmesan Potatoes
Macarrones con queso

Mashed Potatoes
Puré de papas

Mixed Grilled Vegetables
Vegetales a la parrilla mixtos

Mesclun salad
Ensalada de mezclum

The sweetest thing
Lo más dulce

Cheesecake & red berries glace
Cheesecake con glaseado de frutos rojos

Apple & cinnamon tart with bourbon reduction
Tarta de manzana y canela con reducción de bourbon

New york brownie with caramel sauce
Brownie de Nueva York con salsa de caramelo

Plant-based

Vegano

Something fresh

Para comenzar algo fresco

Charred romaine salad garlic & parsley marinated romaine charred on the grill, confit tomatoes, and grilled bread
Ensalada de lechuga romana asada, marinada con ajo y perejil, tomates confitados y pan a la parrilla

To share | Para compartir

Charred garden vegetables chimichurri marinated and grilled, mushrooms, endives and asparagus with parsley and garlic
Verduras de jardín asadas, marinadas con chimichurri y asadas a la parrilla, champiñones, endivias y espárragos con perejil y ajo

Charred vegetable curry
Curry de verduras asadas

A la carte

A la carta

Josper eggplant roasted with herb garlic oil, smoked cauliflower puree, corn on the cob, mixed greens
Berenjena josper asada con aceite de hierbas y ajo, puré de coliflor ahumado, mazorca de maíz y mezcla de hojas verdes

The sweetest thing
Lo dulce

Apple & cinnamon tart
with bourbon reduction
Tarta de manzana y canela
con reducción de bourbons

VEGAN

Please inform our staff if you suffer
from any food intolerances.
Si usted tiene alguna intolerancia,
por favor informe a nuestro personal.

THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO THE CONSERVATION OF THE LOBSTER!

From April 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product at our hotels, and therefore a substitute will be offered.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de abril al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.

WAVE OF CHANGE

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras