Port Maria
Dinner | Cena

Appetizers
Aperitivos

Saltfish fritters (stamp and go)
seasoned batter with saltfish
(codfish) deep fried and served
with remoulade dip
Saltfish fritters (stamp and go)
rebozado de bacalao, servido
con salsa remoulade

Ocho rios coconut shrimp,
coconut crusted prawns,
deep-fried and serve
with a pineapple chutney
Camarones de coco ocho rios,
con costra de coco, fritos y servidos
con un chutney de piña

Jerk pork spring roll marinated,
crisp vegetables, served
with sweet and sour sauce
Rollitos primavera de cerdo
marinado en Jerk y verduras
crujientes, servidocon salsa
agridulce

Ackee and saltfish on bammy,
salmon, avocado, cucumber,
cream cheese and tobiko
Acqué y pescado en bammy
Un favorito local servido
en un sabroso bammy
(pan de yuca)

Mains
Platos fuertes

Whole steamed snapper, local caught fish cooked with spices, coconut milk, bammy & okra
Pargo entero al vapor, pescado local cocinado con especias, leche de coco, bammy (pan de yuca) y okra

Escovitch fish (catch of the day), local caught fish, fried and topped with mild spiced pickled vegetables
Pescado escovitch (pesca del día), frito y cubierto con verduras en escabeche con especias suaves

Responsible lobster curry or grilled, simmered with jamaican curry or grilled with thyme butter and served with steamed basmati rice
Langosta responsable al curry o asada (de temporada) Cocinada a fuego lento con curry jamaicano o a la parrilla con mantequilla de tomillo y servido con arroz basmati al vapor

Boston jerk mix grill: chicken, pork, shrimp & pork sausage marinated in home-made jerk seasoning, slow cooked, served with festival, grill corn and spicy sauce
Parrillada mixta boston estilo jerk: pollo, cerdo, camarón y salchichón de cerdo marinado en condimento jerk casero, cocinado a fuego lento, servido con festival, maíz asado y salsa picante

Braised oxtail, slow cooked
until tender with broad beans
and rice and peas
Rabo de toro braseado cocinada
a fuego lento hasta que esté tierna
con habas y arroz con guisantes

Spur tree curry goat, cooked
in local spices and served
white rice and roti
Cabra al curry de árboles, cocinado
con especias locales y servida
con arroz blanco y roti

Pepper steak, tender beef strips
tossed with bell peppers and onions
served sweet mashed potatoes
Steak de pimientos, tiernas tiras
de ternera con pimientos y cebollas
servidas con puré de patatas dulces

Jerk rack of lamb, rubbed
with jerk spice, flame grilled
and served with sweet mashed
potatoes and mild jerk sauce
Jerk de cordero, frotado con especias,
asado a la parrilla y servido con puré
de patatas dulces y salsa jerk suave

Plant based
Vegano

Appetizers
Aperitivos

Port maria red peas soup,
traditional favorite peas soup
infused with coconut cream
Sopa de guisantes rojos
de puerto maría, con crema
de coco

Roasted pumpkin soup, local pumpkin,
carrot, hint of ginger and garnished
toasted pumpkin seeds
Sopa de calabaza asada, zanahoria,
toque de jengibre y adornada
con semillas de calabaza tostadas

Ackee and sweet plantain rolls,
callaloo and pineapple chutney dip
Rollos de acqué y plátano dulce,
ackee, callaloo y salsa de chutney de piña

Mains
Platos fuertes

Red bean and sweet potato stew,
coconut curried vegetables
with cauliflower couscous
Frijoles rojos y patata dulce,
verduras al curry de coco
con cuscús de coliflor

Oven roast cauliflower and tofu,
mild jerk marinade, cauliflower,
tofu, avocado oil, basmati rice
and maple pumpkin puree
Coliflor y tofumas asadas al horno,
marinada ligera de jerk, coliflor,
tofu, aceite de aguacate, arroz
basmati y puré de calabaza de arce

Desserts
Postres

Traditional blue mountain coffee
cake soaked in premium jamaican rum
Pastel tradicional de café blue mountain
empapado en ron jamaicano de primera
calidad

Traditional jamaican fruit cake
prepared with dry fruits soaked
in red wine and premium rum
Torta tradicional de frutas de jamaica,
tarta esponjosa preparada con frutas
secas empapadas en vino tinto
y ron Premium

Jamaica sweets: grater cake /
coconut drops / gizzada
Local taste of jamaican coconut trio
Dulces de jamaica: pastel rallado /
gotas de coco / gizzada
Trío local de sabor a coco jamaicano

Sweet potato pudding, savoury
combination of raisins, sweet
potatoes, brown sugar, cinnamon
and nutmeg
Pudín de batata, sabrosa combinación
de pasas, boniatos, azúcar morena,
canela y nuez moscada

Blue draws duckunoo, traditional boiled cake prepared with sweet potatoes, cornmeal, fresh coconut and spices

Espárrago verde, salsa de soja dulce y sésamo

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.

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