

POSEIDÓN

BREAKFAST

Parma ham, smoked salmon, smoked turkey breast, homemade muesli, variety of yogurts, fresh fruits salad bar and healthy juice station, variety of danish pastry and sweet rolls.

FROM THE KITCHEN

EGGS BENEDICT

Toasted English muffins topped with crisp bacon, light poached Eggs and smothered in rich buttery hollandaise sauce

LADY HAMILTON BREAKFAST SANDWICH

Stuffed with smoked salmon and cream cheese, capers and red onions

FRENCH TOAST

Traditional French toast topping with apple sauce and whipped cream accompanied with bacon or breakfast sausage

ENGLISH BREAKFAST

Includes bacon, fried or scrambled eggs, grilled tomatoes, and sausages, baked beans, hash browns

HOT CAKES

Traditional homemade hot cakes accompanied with bacon or breakfast sausage

Ask your waiter for the Jamaica Special

DESAYUNO

Jamón de Parma, salmón ahumado, pechuga de pavo ahumado, muesli casero, variedad de yogures, barra de ensaladas de frutas frescas y estación de jugos saludable, variedad de pasteles daneses y panecillos dulces.

DESDE LA COCINA

HUEVOS BENEDICT

Magdalenas inglesas tostadas cubiertas con tocino crujiente, huevos escalfados ligeros y cubiertas con una rica salsa holandesa

SANDWICH DE DESAYUNO LADY HAMILTON

Relleno de salmón ahumado y queso crema, alcaparras y cebollas rojas

PAN FRANCÉS

Tradicional pan francés con salsa de manzana y crema batida acompañada de tocino o salchicha de desayuno

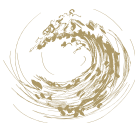
DESAYUNO INGLÉS

Incluye tocino, huevos fritos o revueltos, tomates a la parrilla y salchichas, frijoles horneados, papas hash browns

HOT CAKES

Hot cakes caseros tradicionales acompañados con tocino o salchicha

Pregúntale a tu camarero por el Especial de Jamaica



POSEIDÓN

LUNCH

JAMAICAN COBB SALAD

Chopped lettuce, tomatoes Smoked bacon, diced egg, blue cheese crumbles, chicken breast, Scotch bonnet, pepper ranch dressing

CHICKEN SANDWICH

Grilled chicken breast on a baguette, french fries
Jerk BBQ sauce

TURKEY BLT

Sliced turkey, crispy bacon, lettuce, tomatoes on whole wheat bread

SUNSET COVE BURGER

Beef, blue cheese crumbles
Sautéed onions & mushrooms, lettuce, tomatoes

FIESTA FISH TACO

Battered fish, shredded lettuce, chopped tomato salsa, sour cream

CURRIED BEEF WRAP

Ground beef simmered in spicy curry sauce and served in a flour tortilla with side of fries

HOT DOG

Grilled jumbo franks served with coleslaw & fries

MY PASTA

Your choice of chicken / seafood / veggie pasta with Alfredo or tomato sauce

THE JERK PIT

Succulent jerk pork or chicken
Served with island rice and peas & coleslaw

COUNTRY FRIED FISH 'N' CHIPS

Whole fried snapper, french fries, pickled vegetables

ALMUERZO

ENSALADA COBB JAMAICANA

Lechuga, tomate, bacon ahumado, huevo en dados, queso azul, pechuga de pollo, pimiento scotch bonnet, salsa ranch

SANDWICH DE POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla, en baguette, patatas fritas salsa Jerk BBQ

BLT DE PAVO

Pavo, bacon crujiente, lechuga, tomate, pan integral

HAMBURGUESA SUNSET COVE

Ternera, queso azul , sofrito de champiñones y cebolla, lechuga, tomate

TACO DE PESCADO FIESTA

Dedos de pescado rebozado, lechuga, salsa de tomate, crema agria

WRAP DE CARNE AL CURRY

Carne picada y cocinada a fuego lento en salsa de curry picante servida en tortilla de harina con patatas fritas

PERRITO CALIENTE

Frankfurt jumbo a la parrilla servida con ensalada de col y patatas fritas

MI PASTA

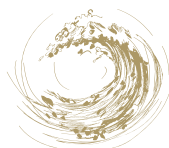
Su elección de pollo / mariscos / verduras con Pasta acompañada de Salsa de Tomate o Alfredo

EL RINCÓN DEL JERK

Pollo o cerdo al estilo Jerk
servido con arroz con habichuelas y ensalada de col

PESCADO DEL PAÍS CON PATATAS FRITAS

Pargo frito entero, patatas fritas, verduras en escabeche



POSEIDÓN

SALAD BAR

POTATO SALAD

Ibiza-style potato salad

TUNA SALAD

With vegetables and lettuce

SEAFOOD SALAD

Caribbean seafood salad

SMOKED SALMON

With capers, onion and lime

ASSORTED COLD CUTS

ASSORTED CONDIMENTS, OILS, VINEGARS & DRESSINGS

MARINATED OLIVES

ASSORTMENT OF CHEESES

APPETIZERS

CARIBBEAN CRAB CAKE

With creamy corn sauce

SMOKED MARLIN WRAPS

With marinated green papaya salad

3 STYLES OF CONCH

Fried, with jerk sauce and ceviche

MUSSELS AU GRATIN

With garlic croutons

SOUPS

JAMAICAN RED BEAN SOUP

Island style

SEAFOOD SOUP

With fresh cream

Eating raw food may pose a health risk. You can also choose dishes from our vegetarian menu.

Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para su salud. También puede elegir platos de nuestra carta vegetariana.

MAIN COURSES

BONFIRE TUNA SPEAK

Seared Tuna steak with parsley sauce, roasted onion stuffed with cantaloupe melon

PAN SEARED SALMON

Atlantic salmon with potato purée and wasabi sauce

RED SNAPPER WITH POTATO CRUST

Served with crayfish sauce on island vegetables

GRILLED SEAFOOD AND FISH

Assortment of clam, mussels, salmon, snapper, shrimp, scallops, tuna, potatoes, onion, lemon, olive oil and salt

RICE WITH SEAFOOD

Prepared with rice, seafood, garlic, tomato, salt and pepper

BLACK RICE

With shrimp, squid, garlic, tomato, salt and pepper

JERK MARINATED SHRIMP KEBAB

With coconut rice and vegetables in citrus sauce

PLANTAIN STUFFED CHICKEN BREAST

With mashed potato, local vegetable and a teriyaki glaze

FISHERMAN'S STEW

Assorted seafood in a rich broth

POSTRES

CHOCOLATE HAMBURGER

White chocolate crisp layered with dark chocolate mousse candy orange

SOUR SOP CHEESECAKE WITH RASPBERRY SAUCE

BANANA CREAM PIE WITH RUM CREAM

COFFEE BREAD PUDDING WITH VANILLA SAUCE

STRAWBERRY YOGURT TART WITH PINEAPPLE COMPOTE

FRESH TROPICAL FRUIT PLATTER

CHEF ARZAK

Juan Mari Arzak (Michelin 3 stars) is a tireless gastronomical talent, affable, inquisitive and methodical. He has dedicated his entire life to the culinary arts and is internationally acclaimed. Palladium Hotels & Resorts and Arzak join forces to bring to your table the gastronomic excellence of this chef and his most celebrated dishes. Bon appétit!

ARZAK SPECIALTIES

- Bonfire Tuna Steak
- Chocolate Hamburger

ISLA DE ENSALADAS

ENSALADA DE PATATA

Ensalada de patata al estilo ibicenco

ENSALADA DE ATÚN

Con verduras y lechuga

ENSALADA DE MARISCOS

Ensalada de mariscos caribeños

SALMÓN AHUMADO

Con alcaparras, cebolla y lima

CORTES EN FRÍO CLASIFICADOS

CONDIMENTOS, ACEITES, VINAGRES Y VESTIDORES

OLIVAS MARINADAS

SURTIDO DE QUESOS

ENTRANTES

PASTEL DE CANGREJO CARIBEÑO

Con cremosa salsa de maíz

ROLLOS DE MARLIN AHUMADOS

Con ensalada de papaya verde marinada

CARACOLA 3 ESTILOS

Frita, con salsa jerk y con ceviche

MEJILLONES GRATINADOS

Con picatostes de ajo

SOPAS

SOPA JAMAICANA DE HABAS ROJAS

Típico de la isla

SOPA DE MARISCOS

Con crema fresca

PLATOS PRINCIPALES

ATÚN EN HOGUERA DE ESCAMAS Y CEBOLLA

Filete de atún con salsa de perejil, cebolla estofada y melón

FILETE DE SALMÓN

Salmón atlántico con puré de patatas y salsa wasabi

PARGO CON COSTRA DE PATATA

Servido con salsa de cigala en una isla de vegetales

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO

Almeja, camarón, mejillón, salmón, camarón, pargo, atún, patata, pimientos, cebolla, limón, aceite de oliva y sal

ARROZ CON MARISCOS

Preparado con arroz, marisco, ajo, tomate, sal y pimienta

ARROZ NEGRO

Con camarón, calamar, ajo, tomate, sal y pimienta

BROCHETA DE GAMBAS MARINADAS CON JERK

Con arroz de coco y verduras con salsa de cítricos

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE PLATANO

Con puré de patatas, verduras locales y glasé de teriyaki

GUISO DEL PESCADOR

Mariscos variados acompañados de un sabroso caldo

POSTRES

HAMBURGUESA DE CHOCOLATE

Crujiente de chocolate blanco relleno de una mouse de chocolate negro y dulce de naranja

TARTA DE QUESO CON SALSA DE FRAMBUESA

TARTA DE PLÁTANO CON CREMA DE RON

PUDDING DE CAFÉ CON SALSA DE VAINILLA

TARTA DE YOGURT DE FRESA CON COMPOTA DE PIÑA

FRUTA FRESCA

CHEF ARZAK

Juan Mari Arzak (tres estrellas Michelin); talento incansable de la gastronomía, afable, inquieto y metódico. Ha dedicado toda su vida al arte culinario, siendo altamente reconocido a nivel mundial. Palladium Hotels & Resorts y Arzak unen fuerzas para llevar a su mesa la excelente gastronomía del chef y sus más emblemáticos platos. Bon Appétit!

LOS PLATOS DE ARZAK:

- Atún en Hoguera de Escamas y Cebolla
- Hamburguesa de Chocolate