

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

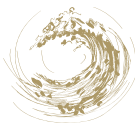
### DESAYUNO INGLÉS

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

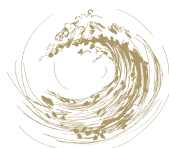
Su elección de pollo / mariscos / verduras con Pasta acompañada de Salsa de Tomate o Alfredo

## 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