

Appetizers

PORT MARIA RED PEAS SOUP

Traditional favorite peas soup infused with coconut cream

ROASTED PUMPKIN SOUP

Local pumpkin, carrot, hint of ginger & garnished with toasted pumpkin seeds

SALTFISH FRITTERS (STAMP AND GO)

Seasoned batter with saltfish(codfish) deep fried; served with remoulade dip

OCHO RIOS COCONUT SHRIMP

coconut crusted prawns, deep-fried, serve with a pineapple chutney

JERK PORK SPRING ROLL

Jerk marinated pork, crisp vegetables, served sweet, sour sauce

TOFU SALAD

Breaded and fried jerk tofu,mix baby greens, avocado,cherry tomatoes, fire roasted bell peppers, drizzled with sorrel vinaigrette

ACKEE AND SALTFISH ON BAMMY

A local favorite served on savory Bammy

Main Course

WHOLE STEAMED SNAPPER

Local caught fish cooked with spices, coconut milk, bammy & okra

ESCOVITCH FISH CATCH OF THE DAY

Local caught fish, fried, topped with mild spiced pickled vegetables

RED BEAN AND SWEET POTATO STEW

Coconut curried vegetables with cauliflower couscous

CURRY LOBSTER OR GRILLED (SEASONAL)

Simmered with Jamaican curry or grilled with thyme butter served with steamed basmati rice

BOSTON JERK MIX GRILL- CHICKEN, PORK, SHRIMP & PORK SAUSAGE

Marinated in home-made jerk seasoning, slow cooked, served with festival, grill corn, spicy sauce

BRAISED OXTAIL

Slow cooked until tender with broad beans and rice and peas

SPUR TREE CURRY GOAT

Cooked in local spices, served white rice and roti

PEPPER STEAK

Tender beef strips tossed with bell peppers, onions served sweet mashed potatoes

JERK RACK OF LAMB

Rubbed with jerk spice, flame grilled, served with sweet mashed potatoes, mild jerk sauce

All dishes accompanied with your choice of potato salad, Steamed local veggies or coleslaw

Dessert

BLUE MOUNTAIN COFFEE RUM CAKE

Traditional blue mountain coffee cake soaked in premium jamaican rum

TRADITIONAL JAMAICAN FRUIT CAKE

Spongy cake prepared with dry fruits soaked in red wine and premium rum

JAMAICA SWEETS

Grater cake, coconut drops, gizzada
Local Taste of Jamaican Coconut Trio

SWEET POTATO PUDDING

Savoury Combination of Raisins, Sweet Potatoes, Brown Sugar, Cinnamon and Nutmeg

BLUE DRAWS DUCKUNOO

Traditional boiled cake prepared with sweet potatoes, cornmeal, fresh coconut and spices



SIN GLUTEN VEGETARIANO MARISCOS VEGANO PESCADO PICANTE

Aperitivos

SOPA DE GUISANTES ROJOS DE PUERTO MARÍA

Sopa tradicional de guisantes infusionada con crema de coco

SOPA DE CALABAZA ASADA

Calabaza local, zanahoria, un toque de jengibre y adornada con semillas de calabaza tostadas

FRITOS DE PESCADO EN SALAZÓN (STAMP AND GO)

Masa aderezada con pescado en salazón (bacalao) FRITO; servido con salsa de remolacha

CAMARONES AL COCO OCHO RIOS

Camarones rebozados en coco, fritos y servidos con chutney de piña

ROLLITO PRIMAVERA DE CERDO JERK

Cerdo marinado en jerk (especies picantes), verduras crujientes, servido con salsa agri dulce

ENSALADA DE TOFU

Breaded and fried jerk tofu, mix baby greens, avocado, cherry tomatoes, fire roasted bell peppers, drizzled with sorrel vinaigrette

AKÍ Y BACALAO EN BAMMY

Un favorito local servido sobre un delicioso bammy (pan de yuca)

Plato principal

PARGO ENTERO AL VAPOR

Pescado local cocinado con especias, leche de coco, bammy (pan de yuca) y quimbombó

PESCADO EN ESCABECHE CAPTURA DEL DÍA

Pescado local frito, acabado con verduras encurtidas con especias suaves

ESTOFADO DE JUDÍAS ROJAS Y BATATA

Verduras al curry de coco con cuscús de coliflor

LANGOSTA AL CURRY O A LA PARRILLA (DE TEMPORADA)

Cocinada a fuego lento con curry jamaicano o a la parrilla con mantequilla de tomillo, servida con arroz basmati al vapor

PARRILLADA MIXTA JERK DE BOSTON POLLO, CERDO, GAMBAS Y SALCHICHAS DE POLLO

Marinado en aderezo jerk casero, cocinado a fuego lento, servido con festivos (masa frita), maíz asado y salsa picante

RABO DE BUEY ESTOFADO

Cocinado a fuego lento hasta que esté tierno con habas, arroz y guisantes

CURRY DE CABRA SPUR TREE

Cocinada con especias locales y servida con arroz blanco y roti (pan fino)

TERNERA CON PIMIENTOS

Tiras tiernas de ternera mezcladas con pimientos y cebollas, servido con puré de patatas

COSTILLAR DE CORDERO JERK

Frotado con especias jerk, hecho a la parrilla y servido con puré de boniato y salsa jerk suave

Todos los platos van acompañados de ensalada de patata, verduras locales al vapor o ensalada de col, a elegir

Postre

TARTA DE RON Y CAFÉ BLUE MOUNTAIN

Tarta tradicional de café Blue Mountain empapada en ron jamaicano de calidad

TARTA DE FRUTA TRADICIONAL JAMAICANA

Pastel esponjoso preparado con frutas secas empapadas en vino tinto y ron de calidad

DULCES JAMAICANOS

Pastel de rallador (coco rallado y azúcar fondant) gotas de coco (con jengibre y azúcar moreno), gizzarda (pastel relleno de coco) Sabor local de Jamaica: trío de coco

PUDÍN DE BATATA

Combinación salada de pasas, batata, azúcar moreno, canela y nuez moscada

BLUE DRAWS DUCKUNOO

Tarta tradicional hervida preparada con batata, harina de maíz, coco fresco y especias

