

ISLA
SUR
SEAFOOD

Dinner
CENAS



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SULFITES
SULFITOS



SOY
SOYA

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



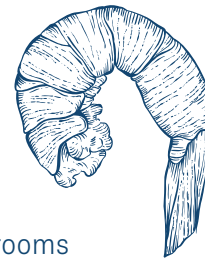
GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

Entrées

ENTRADAS



BOWL OF MUSSELS WITH COCONUT CAZOLETA DE MEJILLONES AL COCO

Mussel stew in coconut milk sauce and serrano chili with mushrooms

Estofado de mejillones en salsa de leche de coco y chile serrano con champiñones

TIRADITO OF TRIPE AND YELLOW CHILI TIRADITO DE CALLO Y AJÍ AMARILLO

Ax tripe macerated in citrus juice and yellow chili accompanied with crispy cassava straw, onions, and roasted royal lemon

Callos de hacha macerados en jugo de cítricos, ajillo amarillo acompañado con paja de yuca crocante, cebollas y limón real asado

SEAFOOD OCTOPUS CRACKLING GORDITA GORDITA DE CHICHARRÓN DE PULPO

Avocado mousseline, rustic tomato sauce and three chilies, pickled onion with lime and cilantro

Muselina de aguacate, salsa rustica de tomate, tres chiles, cebolla curtida con lima y cilantro

LIQUID SHRIMP AND SEAFOOD CROQUETTES CROQUETAS LÍQUIDAS DE GAMBAS

Roasted piquillo pepper sauce, with garlic mousse and cured sheep cheese

Salsa de piquillo rostizado, mouse de ajo y queso de oveja curado

ISLAND SALAD ENSALADA ISLA

Mixed lettuce, orange, and grapefruit supreme, roasted peach, and ashy goat cheese spheres in hibiscus dressing

Lechugas mixtas, supremas de naranja y toronja, melocotón asado y esferas de queso de cabra cenizo en aliño de vinagreta de jamaica

Soup and Cream

SOPA Y CREMA



SEAFOOD CHOWDER CHOWDER DE MARISCOS

Smooth white seafood cream accompanied by potato, leek, and bacon served in a peasant bread roll

Tersa crema blanca de mariscos acompañado de papa, poro y panceta servido en bollo de pan campesino

SWISS CHARD AND ANGEL HAIR SOUP SOPA DE ACELGAS Y PELO DE ÁNGEL

Rustic soup of vegetables and chard with rice noodles

Sopa rústica de vegetales y acelgas con fideos de arroz

Main Dishes

PLATOS FUERTES

ARROZ NEGRO Y CAMARÓN MARISCO

Sticky rice with cuttlefish ink, shrimp, mussels, garlic bread squid, and valencian minced meat

Arroz meloso con tinta de sepia, camarones, mejillones, calamar, pan de ajo y picada valenciana

SURF AND TURF ANTICUCHOS ANTICUCHOS MAR Y TIERRA

Rib eye and salmon skewers marinated in panca pepper and vinegar on the grill with potatoes and asparagus

Brochetas de rib eye y salmón marinadas en ají panca, vinagre a las brasas con papas y espárragos

PAN-SEARED SHRIMP CAMARONES AL SARTÉN

Sauteed shrimp with three chili marinades, spring onions, and citrus juice with parsley and dill accompanied by mashed sweet potato and orange camarones

Salteados con adobo de tres chiles, cebolletas, jugo de cítricos con perejil y eneldo acompañado de pure de camote y naranja

VEGAN MEDALLION MEDALLÓN VEGANO

Fillet of rice, beans, and grilled chickpeas accompanied by false truffled cauliflower risotto

Filete de arroz, alubias, garbanzo al grill acompañado de falso risotto de coliflor trufado

SEAFOOD CHICKEN POLLO MARINERO

Chicken roulade stuffed with seafood, accompanied by pumpkin flower sauce, cherry tomato risotto with buttered zucchini

Roulade de pollo relleno de mariscos, acompañado de salsa de flor de calabaza y risotto de jitomate cherry con calabacitas a la mantequilla

ROBALO AL PASTOR

Grilled sea bass fillet with adobo and spices mashed potatoes with cilantro, charred onion, and grilled pineapples

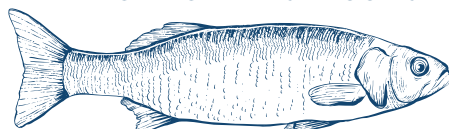
Filete de robalo asado con adobo, especias, pure de papa al cilantro, cebolla tatemada y piñas al grill

SEARED TUNA ON SEAFOOD LINGUINE ATÚN SELLADO SOBRE LINGUINI CON MARISCOS

Seared tuna with herbs and butter on linguine pasta in a rustic lobster sauce with tomato and olives, accompanied with goat cheese crouton

Atún sellado en hierbas con mantequilla sobre pasta linguini en salsa rústica de langosta con tomate y aceitunas, acompañado de croton de queso de cabra

BLACK RICE AND SEAFOOD SHRIMP



Dessert

POSTRE

FALSE COCONUT COCO FALSO

Fake coconut shell stuffed with coconut muse and pineapple compote, ground vanilla, and red berries

Falsa cascara de coco relleno de mousse de coco, compota de piña, tierra de vainilla y frutos rojos

SWEET CORN PUDDING PUDIN DE MAÍZ TIERNO

It was covered in white chocolate in eggnog sauce with caramelized figs

Cubierto de chocolate blanco en salsa de rompopo con higos caramelizados

CHOCOLATE AND VANILLA TRUFFLE TRUFA DE CHOCOLATE Y VAINILLA

Vanilla truffle ice cream covered with chocolate and hazelnuts with gold foil

Helado de vainilla trufada con cubierta de chocolate y avellanas con papel de oro

