

Entradas

Anillos de Calamar

Calamar ligeramente empanizado, frito y servido con salsa marinera.

Quesadillas

Tortilla de harina rellena con queso fundido, servida con guacamole y salsa fresca

- Queso
- Con pollo
- Con res
- Con camarón

Cóctel de Camarón Caribeño

Camarón de la región servido con una sabrosa salsa cóctel.

Ceviches

Pescado o camarón fresco, marinado en limón, mezclado con tomate, cebolla y cilantro picado, preparado al estilo tradicional de la región

- Pescado
- Camarón
- Mixto

Chimichanga de Pollo

Tortilla dorada en forma de tamal, rellena de pollo sazonado con aceitunas y queso, servida sobre una cama de lechuga, decorada con crema agria, guacamole y salsa mexicana, acompañada de frijoles charros.

Nachos de Dos Quesos

Nachos Grandes

Ensaladas

Ensalada Mixta

Con el aderezo de su elección.

Aguacate Relleno

Fresco aguacate relleno de ensalada de camarón caribeño.

Ensalada César

Crujientes lechugas largas, bañadas con aderezo César, acompañadas con crutones de pan y queso Parmesano

- Clásica
- Pollo a la parrilla
- Camarones al Cajún

Ensalada de Espinacas y Tocino

Frescas espinacas servidas con champiñones, tocino, huevo cocido y tomate.

Ensalada del Chef "Cayo Largo"

Lechugas, camarones, pollo, vegetales frescos y quesos.

Ensalada de Fajitas de Pollo (canasta)

Fresca mezcla de lechuga picada, queso Monterey y Cheddar, con tiras de pollo a la parrilla, crema agria, guacamole y tomate picado.

Sopas

Crema de Elote con Camarón

Servida en un tazón de pan.

Sopa de Lima

Rico caldo de pollo con rodajas de lima, vegetales frescos y juliana de tortilla frita.

Sopa del Día

Creativa opción del chef para satisfacer el paladar.

Sándwiches y Hamburguesas

Hamburguesa Royal

Cocinada a la parrilla, servida sobre un bollo tostado con tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, queso gratinado y tiras de tocino.

Sándwich de Pescado

Filete de pescado ennegrecido a la plancha servido con lechuga, jitomate y salsa tártara.

Sándwich Philly Steak

Deliciosas rebanadas de Prime Rib perfectamente cocinadas al horno, se sirve en pan baguette con tiritas de pimienta morrón, champiñón, cebolla y queso gratinado Provolone.

Sándwich Cubano

Preparado con rebanadas de lomo de cerdo, jamón, salami, queso suizo, pepinillo, mayonesa y mostaza.

Club Sándwich Islander

Jamón, pollo, tocino, lechuga, jitomate y queso. En pan de seis granos.

Sándwich Vegetariano

Mezcla a la parrilla de zanahoria, berenjena, calabacita, apio, y champiñón, servidos en un pan casero pumpnickel.

Sándwich de Camarón Po-Boy

Sándwich de camarón frito estilo Nuevo Orleans, servido en pan francés tostado con mostaza criolla, lechuga y tomate.

Sándwich de Salmón Ahumado

Delicioso filete de salmón a la parrilla montado en un pan casero pumpnickel.

Croissant de Pavo Ahumado

Pechuga de pavo rebanada y servida en croissant recién horneado con tocino, queso, mayonesa, lechuga y tomate.



Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. ¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación.

Carnes

Costillas de Cerdo BBQ

Orden completa de costillas ahumadas lentamente.

Rib Eye a la Parrilla

14 oz. de carne USDA Choice.
Uno de los cortes más sabrosos.

Steak de la Casa

Parrillado al termino de su elección acompañado de puré de papa y vegetales de la estación con salsa de pimienta.

Pollo

Pollo Teriyaki

Pechuga de pollo marinada a la parrilla y servida con frutas tropicales.

Pechuga de Pollo Isleño

Pechuga de pollo deshuesada sin piel, cocida a la parrilla y cubierta con champiñones salteados, cebolla y queso.

Pechuga de Pollo

Tierna pechuga de pollo a la parrilla.
• Ennegrecida • A la BBQ

Camarones

Camarón al Coco

Camarón caribeño pasado sobre coco rallado, frito hasta dorar y servido con salsa de naranja como dip.

Camarones Scampi

Camarones caribeños ligeramente salteados en vino blanco y ajo, servidos sobre pasta del día, tomates frescos y albahaca.

Camarón al Mojo de Ajo

Camarones salteados con mantequilla y ajo con un toque de vino blanco, acompañado de arroz y verduras.

Camarones Empanizados

Tiernos camarones empanizados y fritos hasta dorar, acompañados de arroz y verduras.

Ordenes Extra

cada uno

- Papa al Horno • Papa Rellena
- Puré de Papa • Arroz del Día
- Vegetales a la Parrilla

Especiales

Cola de Langosta Caribeña

A la parrilla o al vapor, servida con mantequilla clarificada. Precio del mercado por onza

Mar y Tierra

6 oz. de filete de res, acompañado con oz. de cola de langosta caribeña.

Filete de Res con Camarones

Filete de res a la parrilla acompañado con camarones salteados y servido con papa al horno y vegetales con salsa de champiñones.

Pescado

Mahi-Mahi a la Parrilla con Camarones Cajún

Filete de mahi-mahi a la parrilla servido con salsa de limón y eneldo y camarones cajún.

Pescado Estilo Maya

Filete de pescado marinado con sazónadores de la región, cocinado en hoja de plátano con tomates, cebolla, pimiento morrón y limas.

Filete de Salmón a la Parrilla

Filete de 8 oz. servido sobre cama de espinacas salteadas al aceite de oliva y en una deliciosa salsa cremosa de ajo elefante y vino blanco, acompañado de arroz Pilaf y vegetales asados.

Filete de Pescado

Preparado a su gusto.

- Empanizado • Al mojo de ajo
- Al ajillo • A la mantequilla

Postres

Porciones individuales

Pay de Limón

Pastel de Queso con Fresas

Pastel de Chocolate

Brownie con Helado de Vainilla

Tradicional Flan Mexicano

Pastel de Zanahoria

Helado de Coco con Kahlúa

Helados cada uno

- Vainilla • Fresa • Chocolate • Coco

Nieve de limón

Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. ¿Se le antoja algo más? Todas nuestras selecciones del menú pueden prepararse a su gusto. Pregunte a su mesero. Favor de tomar en cuenta que su solicitud podría tomar más tiempo de preparación.



Appetizers

Calamari Rings

Breaded calamari rings golden-fried and served with marinara sauce.

Quesadillas

Flour tortillas stuffed with melted cheese, served with guacamole and fresh salsa.

- With cheese
- With chicken
- With beef
- With shrimp

Caribbean Shrimp Cocktail

Locally caught shrimp served with a zesty cocktail sauce.

Ceviches

Fresh fish or shrimp marinated in lime juice with tomato, onion and chopped cilantro to the traditional regional recipe.

- Fish
- Shrimp
- Mixed

Chicken Chimichanga

Tamal-shaped fried tortilla stuffed with seasoned chicken, olives and cheese, served on a bed of lettuce, topped with sour cream, guacamole and Mexican sauce. Charro beans on the side.

Two-Cheese Nachos

Nachos Grandes

Salads

Fresh Garden House Salad

Served with your choice of dressing.

Shrimp Stuffed Avocado

Fresh avocado stuffed with Caribbean shrimp salad.

Caesar Salad

Crisp lettuce leaves drizzled with Caesar dressing, served with croutons and Parmesan cheese.

- Classic
- With grilled chicken strips
- With Cajun shrimp

Spinach & Bacon Salad

Fresh spinach served with mushrooms, bacon, boiled egg and tomato.

Cayo Largo Chef's Salad

Crisp greens with shrimp, chicken, fresh vegetables and cheeses.

Chicken Fajitas Salad (basket)

Mixed fresh lettuce, Monterey Jack and Cheddar cheese, served with grilled chicken strips, sour cream, guacamole and diced tomatoes.

Soups

Islander Chowder

Our corn & shrimp chowder served in a bread bowl.

Lime Soup

Yucatán limes, chicken, fresh vegetables and tortilla strips in a seasoned broth.

Soup of the Day

Chef's offering of the day to tempt your taste buds.

Sandwiches & Hamburgers

Royal Burger

Grilled, served on a toasted bun with tomato, lettuce, onion, pickles, melted cheese and bacon strips.

Fish Sandwich

Blackened fish fillet grilled and served with lettuce, tomato and tartare sauce.

Sandwich Philly Steak

Delicious slices of juicy Prime Rib cooked to perfection in the oven, served in a baguette with sliced green pepper, mushrooms, onion and melted Provolone cheese.

Cuban Sandwich

Toasted bread filled with layers of sliced pork, ham, salami, Swiss cheese, pickles, mayonnaise and mustard.

Islander Club

Ham, chicken, bacon, lettuce, tomato and cheese on toasted six-grain bread.

Vegetarian Sandwich

A blend of grilled carrot, eggplant, zucchini, celery and mushroom, served in homemade pumpernickel bread.

Shrimp Po-boy

New Orleans-style fried shrimp sandwich on toasted French bread with lettuce, tomatoes and mayonnaise.

Smoked Salmon Sandwich

Delicious grilled salmon fillet served on homemade pumpernickel bread.

Smoked Turkey Croissant

Thinly sliced turkey breast piled high on a homemade croissant with bacon, cheese, mayonnaise, lettuce and tomato.



Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included. The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness. In the mood for something else? Any of our dishes can be cooked to order. Ask your waiter. Please bear in mind that special requests may take longer.

Meat

BBQ Pork Ribs

Full rack of ribs, smoked slowly for maximum juiciness.

Grilled Rib-Eye

14 oz. of USDA beef. One of the tastiest cuts.

Our House Steak

Select steak grilled to order, served with mashed potatoes and seasonal vegetables with pepper sauce.

Chicken

Grilled Teriyaki Chicken

Marinated chicken breast, grilled and served with tropical fruit.

Smothered Chicken

Boneless, skinless chicken breast, char-broiled and topped with sautéed mushrooms, onions and cheese.

Grilled Chicken Breast

Tender grilled chicken breast.

- Blackened
- BBQ-style

Shrimp

Coconut Shrimp

Caribbean shrimp coated in coconut and fried until golden, served with a zesty orange dipping sauce.

Sautéed Scampi

Caribbean shrimp sautéed in white wine and garlic and served with pasta of the day, fresh tomato and basil.

Shrimp in Garlic Butter

Shrimp sautéed in garlic butter with a dash of white wine, served with rice and vegetables.

Breaded Shrimp

Tender breaded shrimp, fried until golden brown, served with rice and vegetables.

Side Orders

each

- Baked Potato
- Stuffed Potato
- Mashed Potato
- Rice of the Day
- Grilled Vegetables

Specials

Caribbean Lobster Tail

Grilled or steamed and served with melted butter. Market price charged by the ounce

Surf & Turf

Delicious grilled oz. beef fillet with a oz. Caribbean lobster tail.

Grilled Beef and Shrimp

Grilled beef fillet with sautéed shrimp, served with baked potato, vegetables and mushroom sauce.

Fish

Grilled Mahi-Mahi & Cajun Shrimp

Mahi-mahi fillet served with lemon dill sauce and Cajun shrimp.

Mayan-style Fish

Fish fillet marinated in traditional seasonings from the region cooked in a banana leaf with tomatoes, onions, peppers and limes.

Grilled Salmon Steak

8 oz. salmon fillet in a creamy jumbo garlic and white wine sauce served on a bed of spinach sautéed in olive oil and accompanied by rice pilaf and roast vegetables.

Fish Fillet

Prepared to order.

- Breaded
- Sautéed in garlic butter
- With chili and garlic
- Sautéed in butter sauce

Desserts

Individual portions

Key Lime Pie

Creamy Strawberry Cheese Cake

Chocolate Cake

Brownie Pie & Vanilla Ice Cream

Mexican Custard Flan

Homemade Carrot Cake

Coconut Ice Cream & Kahlúa

Ice cream each

- Vanilla
- Strawberry
- Chocolate
- Coconut

Lime Sorbet

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included. The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness. In the mood for something else? Any of our dishes can be cooked to order. Ask your waiter. Please bear in mind that special requests may take longer. Prices in pesos. Federal and local taxes included. Tips are not included.

