

Entradas

Anillos de Calamar

Calamar ligeramente empanizado, frito y servido con salsa marinera. 165

Quesadillas

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

- Queso 135
- Con pollo 199
- Con res 225
- Con camarón 235

Cóctel de Camarón Caribeño

Camarón de la región servido con una sabrosa salsa cóctel. 220

Ceviches

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

- Pescado 185
- Camarón 220
- Mixto 199

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. 175

Nachos de Dos Quesos 135

Nachos Grandes 165

Ensaladas

Ensalada Mixta

Con el aderezo de su elección. 109

Aguacate Relleno

Fresco aguacate relleno de ensalada de camarón caribeño. 210

Ensalada César

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

- Clásica 115
- Pollo a la parrilla 199
- Camarones al Cajún 230

Ensalada de Espinacas y Tocino

Frescas espinacas servidas con champiñones, tocino, huevo cocido y tomate. 129

Ensalada del Chef “Cayo Largo” (para dos personas)

Lechugas, camarones, pollo, vegetales frescos y quesos. 215

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. 210

Sopas

Crema de Elote con Camarón

Servida en un tazón de pan. 149

Sopa de Lima

Rico caldo de pollo con rodajas de lima, vegetales frescos y juliana de tortilla frita. 99

Sopa del Día

Creativa opción del chef para satisfacer el paladar. 99

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. 199

Sándwich de Pescado

Filete de pescado ennegrecido a la plancha servido con lechuga, jitomate y salsa tártara. 179

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. 199

Sándwich Cubano

Preparado con rebanadas de lomo de cerdo, jamón, salami, queso suizo, pepinillo, mayonesa y mostaza. 189

Club Sándwich Islander

Jamón, pollo, tocino, lechuga, jitomate y queso. En pan de seis granos. 179

Sándwich Vegetariano

Mezcla a la parrilla de zanahoria, berenjena, calabacita, apio, y champiñón, servidos en un pan casero pumpernickel. 169

Sándwich de Atún

Pan integral tostado relleno de ensalada de atún. 160

Sándwich de Salmón

Filete de salmón a la parrilla servido sobre un bollo pumpernickel, pepino, queso crema con un toque de alcaparra, láminas de salmón ahumado y cebolla morada. 255

Croissant de Pavo Ahumado

Pechuga de pavo rebanada y servida en croissant recién horneado con tocino, queso, mayonesa, lechuga y tomate. 189



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. 310

New York

330 gramos de New York a la parrilla servido con puré de papa y vegetales parrillados. 440

Steak de la Casa (220 g)

Parrillado al termino de su elección acompañado de puré de papa y vegetales de la estación con salsa de pimienta. 345

Pollo

Pollo Teriyaki

Pechuga de pollo marinada a la parrilla y servida con frutas tropicales. 289

Pechuga de Pollo Isleño

Pechuga de pollo deshuesada sin piel, cocida a la parrilla y cubierta con champiñones salteados, cebolla y queso. 289

Pechuga de Pollo

Tierna pechuga de pollo a la parrilla. 289

- Ennegrecida
- A la BBQ

Camarones (Orden de 6)

Camarón al Coco

Camarón caribeño pasado sobre coco rallado, frito hasta dorar y servido con salsa de naranja como dip. 345

Camarones Scampi

Camarones caribeños ligeramente salteados en vino blanco y ajo, servidos sobre pasta del día, tomates frescos y albahaca. 345

Camarón al Mojo de Ajo

Camarones salteados con mantequilla y ajo con un toque de vino blanco, acompañado de arroz y verduras. 345

Camarones Empanizados

Tiernos camarones empanizados y fritos hasta dorar, acompañados de arroz y verduras. 345

Ordenes Extra

79 cada uno

- Papa al Horno
- Papa Rellena

63 cada uno

- 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 peso.

Mar y Tierra

170 gramos de filete de res, acompañado con 170 gramos de cola de langosta caribeña. 699

Filete de Res con Camarones

170 gramos de filete de res a la parrilla acompañado con 4 camarones salteados y servido con papa al horno y vegetales con salsa de champiñones. 565

Pescado

Pescado a la Parrilla con Camarones Cajún

Filete de pescado a la parrilla servido con salsa de limón y eneldo y 3 camarones cajún. 420

Pescado Estilo Maya

Filete de pescado marinado con especias de la región, cocinado en hoja de plátano con tomates, cebolla, pimienta morrón y limas. 299

Filete de Salmón a la Parrilla

Filete de 220 gramos 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. 335

Filete de Pescado

Preparado a su gusto. 299

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

Postres

Porciones individuales

Pay de Limón 110

Pastel de Queso con Fresas 110

Pastel de Chocolate 119

Brownie con Helado de Vainilla 125

Tradicional Flan Mexicano 85

Pastel de Zanahoria 110

Helado de Coco con Kahlúa 160

Helados 95 cada uno

- Vainilla
- Fresa
- Chocolate
- Coco

Nieve de limón 95

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. 165

Quesadillas

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

- With cheese 135
- With chicken 199
- With beef 225
- With shrimp 235

Caribbean Shrimp Cocktail

Locally caught shrimp served with a zesty cocktail sauce. 220

Ceviches

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

- Fish 185
- Shrimp 220
- Mixed 199

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. 175

Two-Cheese Nachos 135

Nachos Grandes 165

Salads

Fresh Garden House Salad

Served with your choice of dressing. 109

Shrimp Stuffed Avocado

Fresh avocado stuffed with Caribbean shrimp salad. 210

Caesar Salad

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

- Classic 115
- With grilled chicken strips 199
- With Cajun shrimp 230

Spinach & Bacon Salad

Fresh spinach served with mushrooms, bacon, boiled egg and tomato. 129

Cayo Largo Chef's Salad (for two people)

Crisp greens with shrimp, chicken, fresh vegetables and cheeses. 215

Chicken Fajitas Salad (basket)

Mixed fresh lettuce, Monterey Jack and Cheddar cheese, served with grilled chicken strips, sour cream, guacamole and diced tomatoes. 210

Soups

Islander Chowder

Our corn & shrimp chowder served in a bread bowl. 149

Lime Soup

Yucatán limes, chicken, fresh vegetables and tortilla strips in a seasoned broth. 99

Soup of the Day

Chef's offering of the day to tempt your taste buds. 99

Sandwiches & Hamburgers

Royal Burger

Grilled, served on a toasted bun with tomato, lettuce, onion, pickles, melted cheese and bacon strips. 199

Fish Sandwich

Blackened fish fillet grilled and served with lettuce, tomato and tartare sauce. 179

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. 199

Cuban Sandwich

Toasted bread filled with layers of sliced pork, ham, salami, Swiss cheese, pickles, mayonnaise and mustard. 189

Islander Club

Ham, chicken, bacon, lettuce, tomato and cheese on toasted six-grain bread. 179

Vegetarian Sandwich

A blend of grilled carrot, eggplant, zucchini, celery and mushroom, served in homemade pumpernickel bread. 169

Tuna Sandwich

Toasted whole-grain bread with tuna salad. 160

Salmon Sandwich

Salmon fillet served in a pumpernickel bun with cucumber, cream cheese with a hint of capers, smoked salmon and red onion. 255

Smoked Turkey Croissant

Thinly sliced turkey breast piled high on a homemade croissant with bacon, cheese, mayonnaise, lettuce and tomato. 189



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. 310

New York

Grilled New York 330 gram steak served with mashed potato and grilled vegetables. 440

Our House Steak (220g)

Select steak grilled to order, served with mashed potatoes and seasonal vegetables with pepper sauce. 345

Chicken

Grilled Teriyaki Chicken

Marinated chicken breast, grilled and served with tropical fruit. 289

Smothered Chicken

Boneless, skinless chicken breast, char-broiled and topped with sautéed mushrooms, onions and cheese. 289

Grilled Chicken Breast

Tender grilled chicken breast. 289
• Blackened • BBQ-style

Shrimp (Order of 6)

Coconut Shrimp

Caribbean shrimp coated in coconut and fried until golden, served with a zesty orange dipping sauce. 345

Sautéed Scampi

Caribbean shrimp sautéed in white wine and garlic and served with pasta of the day, fresh tomato and basil. 345

Shrimp in Garlic Butter

Shrimp sautéed in garlic butter with a dash of white wine, served with rice and vegetables. 345

Breaded Shrimp

Tender breaded shrimp, fried until golden brown, served with rice and vegetables. 345

Side Orders

79 each

- Baked Potato
- Stuffed Potato

63 each

- Mashed Potato
- Rice of the Day
- Grilled Vegetables

Specials

Caribbean Lobster Tail

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

Surf & Turf

Delicious grilled 170 gram beef fillet with a 170 gram Caribbean lobster tail. 699

Grilled Beef and Shrimp

Grilled beef fillet with four sautéed shrimp, served with baked potato, vegetables and mushroom sauce. 565

Fish

Fish Fillet & Cajun Shrimp

Fish fillet served with lemon dill sauce and three Cajun shrimp. 420

Mayan-style Fish

Fish fillet marinated in traditional seasonings from the region cooked in a banana leaf with tomatoes, onions, peppers and limes. 299

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. 335

Fish Fillet

Prepared to order. 299

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

Desserts

Individual portions

Key Lime Pie 110

Creamy Strawberry Cheese Cake 110

Chocolate Cake 119

Brownie Pie & Vanilla Ice Cream 125

Mexican Custard Flan 85

Homemade Carrot Cake 110

Coconut Ice Cream & Kahlúa 160

Ice cream 95 each

- Vanilla
- Strawberry
- Chocolate
- Coconut

Lime Sorbet 95

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.

