

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 quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu 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.

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

VEGETARIAN
VEGETARIANO

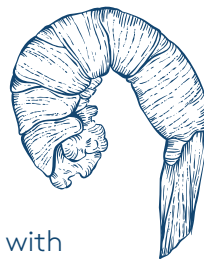
VEGAN
VEGANO

GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

Entrées

ENTRADAS



SHRIMP GREEN AGUACHILE TOSTADA
TOSTADA DE AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

Shrimp cured in a tomatillo and serrano chili lime sauce, topped with pickled onion and cucumber on a crispy tortilla

Camarón encurtido en salsa de tomatillo, chile y jugo de limón, con cebolla curtida y pepino sobre tortilla crujiente

“ENAMORADO” OCTOPUS TOSTADA
TOSTADA DE PULPO ENAMORADO

Octopus seasoned with lime juice, sour cream, mayonnaise, chipotle, tomato, red onion, cilantro, and serrano chili; served with avocado cubes over a purple cabbage salad on a crispy tortilla

Pulpo sazonado con jugo de limón, crema ácida, mayonesa, chile chipotle, jitomate, cebolla morada, cilantro y chile serrano; con cubos de aguacate sobre ensalada de col morada en una tortilla crujiente

VEGAN CEVICHE TOSTADA
TOSTADA DE CEVICHE VEGANO

Jicama, red onion, bell peppers, cucumber, corn kernels, cilantro, lime juice, and serrano chili, topped with avocado cubes

Jícama, cebolla morada, pimientos, pepino, granos de maíz, cilantro, jugo de limón y chile serrano con cubos de aguacates

ISLAND SALAD
ENSALADA ISLA

Mixed lettuce, orange and grapefruit supremes, roasted peach, and ash-crusted goat cheese spheres in a hibiscus vinaigrette

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

FRIED CALAMARI WITH CREAMY HABANERO DRESSING
CALAMARES FRITOS CON ADEREZO DE HABANERO CREMOSO

Crispy fried calamari served with a creamy dressing of avocado, roasted habanero, lime juice, and mineral water

Calamares fritos crujientes servidos con un aderezo cremoso de aguacate, habanero tatemado, jugo de limón y agua mineral

Soup and Cream

SOPA Y CREMA



LEVANTA MUERTOS 🍷🍴

LEVANTA MUERTOS

Shrimp broth shot served with lime, and crispy fried tortilla

Shot de caldo de camarón acompañado con limón y tortilla frita

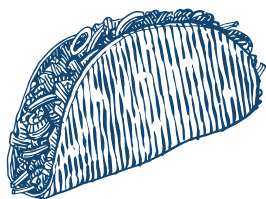
CHOWDER 🍷🍷

CREMA DE MARISCOS

Creamy seafood chowder with potato, leek, celery, carrot, zucchini, and pancetta

Crema de mariscos acompañada de papa, poro, apio, zanahoria, calabaza y panceta

Tacos



BAJA TACOS 🍷🍷

TACOS BAJA

Tempura-battered fish served with coleslaw, chipotle mayonnaise, and a lime wedge

Pescado en tempura con ensalada de col, mayonesa chipotle y gajo de limón

SHRIMP GOBERNADOR TACOS 🍷🍷🍷

TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN

Chopped shrimp sautéed with poblano chili, tomato, onion, and paprika; served with melted mozzarella cheese on a flour tortilla with a dollop of sour cream

Camarón picado salteado con chile poblano, jitomate, cebolla y paprika; con queso mozzarella derretido en tortilla de harina y crema ácida

“AL PASTOR” FRIED TUNA TACOS 🍷🍷

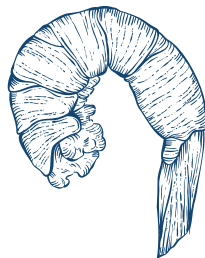
TACOS DORADOS DE ATÚN AL PASTOR

Crispy fried tacos with achiote-marinated tuna, served with onion, cilantro, grilled pineapple, guacamole sauce, and a lime wedge

Tacos dorados de atún marinado en achiote, servidos con cebolla, cilantro, piña asada, salsa de guacamole y un gajo de limón

Surf

AND TURF



GRILLED FLANK STEAK AND SHRIMP 🍷

ARRACHERA Y CAMARONES A LA PARRILLA

GRILLED RIB EYE STEAK

RIB EYE A LA PARRILLA

GRILLED NEW YORK

NEW YORK A LA PARRILLA

GRILLED BEEF FILLET

FILETE DE RES

Sauces

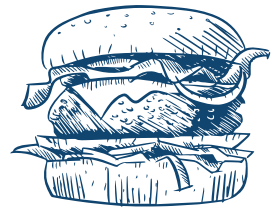
SALSAS

CHIMICHURRI

BEEF GRAVY 🍷

GRAVY DE RES

More... MÁS...



SHRIMP BURGER HAMBURGUESA DE CAMARÓN

Homemade squid ink bun and ground shrimp patty, accompanied by arugula salad, limoncello dressing, and your choice of french fries or paprika wedge potatoes

Pan casero de tinta de sepia y hamburguesa de camarón, acompañado de ensalada de arúgula, aderezo de limoncello y su elección de papas a la francesa o gajos de papa a la paprika

CHICKEN BURRITO BURRITO DE POLLO

Chimichurri chicken breast with refried beans, lettuce, tomato, grilled onion, and melted mozzarella cheese

Pechuga de pollo al chimichurri acompañada de frijoles refritos, lechuga, jitomate, cebolla asada y queso mozzarella gratinado

CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA

Deep-fried whole fish served with white rice and a garden salad with Eureka lemon dressing

Pescado entero frito acompañado de arroz blanco y ensalada de la casa con aliño de limón real

"ZARANDEADO" STYLE OCTOPUS PULPO ZARANDEADO

Grilled octopus tentacles in a Nayarit-style chili marinade, served with avocado mousse, warm tortillas, and serrano chili aioli

Tentáculos de pulpo en adobo de chiles estilo Nayarit, con cremoso de aguacate, tortillas tibias y alioli de chile serrano

BLACK "AL PASTOR" SALMON SALMÓN AL PASTOR NEGRO

Salmon fillet marinated in charred chili "pastor" and activated charcoal, served with roasted pineapple jam and cilantro risotto

Filete de salmón marinado en pastor de chiles tatemados y carbón activado con mermelada de piña asada y risotto de cilantro

SEAFOOD ARRABBIATA ARRABBIATA FRUTTI DI MARE

Fettuccine pasta with sautéed seafood in a spicy arrabbiata sauce, served with bread croutons and herb-infused oil

Pasta fettuccine con mariscos salteados en salsa arrabbiata picante, con crocante de pan y aceite de hierbas

Side to Side

GUARNICIONES



MASHED POTATO
PURÉ DE PAPA

With butter
Con mantequilla

FRENCH FRIES 
PAPAS FRITAS

With paprika and alioli
Con paprika y alioli

ARUGULA SALAD 
ENSALADA DE ARÚGULA

With parmigiano cheese and lemon vinaigrette
Con queso parmesano y vinagreta de limón

BAKED POTATO 
PAPA HORNEADA

Dessert

POSTRE

CREAMY COCONUT, LEMON AND MINT GEL  
CREMOSO DE COCO, LIMÓN Y GEL DE MENTA

RASPBERRY PARFAIT  
PARFAIT DE FRAMBUESA

With blueberry, cassis syrup, and a touch of tamarind
Con jarabe de mora azul, jarabe de cassis y tamarindo

MARZIPAN CAKE  
PASTEL DE MAZAPÁN

With orange jelly and cocoa crumble made with olive oil
Con jalea de naranja y crumble de cacao con aceite de oliva

HAZELNUT MOUSSE  
MOUSSE DE AVELLANA

With passion fruit and a coffee crunch
Con maracuyá y un crujiente de café

