EL DORADO

SALAD BAR

MARINATED MUSSELS
Steamed Mussels with White Wine and FreshHerbs

SEARED MARLIN LOIN
Seasoned with a Citrus-soy Dressing

MARINATED PALM HEARTS SALAD
With bell pepper and Dressing

MARINATED ASPARAGUS SALAD
Marinated white asparagus with Italian Dressing

STEAK HOUSE SALAD
With Onion, Tomato and Garlic Croutons

MARINATED SEAFOOD CEVICHE
Marinated in Lime and Herbs, infused with Scotch Bonnet

BUBBAS COBB SALAD
Cobb salad with Lettuce, Blue Cheese, Tomato, Chicken, Boiled Eggs and Bacon with Balsamic Vinaigrette

ASSORTMENT OF CHEESES

APPETIZERS

TIGER SHRIMP COCKTAIL
Poached Tiger Shrimp served on a bed of Lettuce with Lime and Horseradish cocktail sauce

GRILLED TOMATO SLICES
Marinated Green Beans and Pear with Gorgonzola and Balsamic Vinaigrette

BUBBAS STYLE BUFFALO WINGS
With vegetable sticks and ranch dressing

ATLANTIC SALMON SKEWERS
Grilled strips of Salmon fillet with Tomato and Cucumber Relish on a Red Wine Balsamic reduction

SOUPS

JAMAICAN CONCH CHOWDER
Delicious Jamaican conch chowder served with Créme Fráche and small, crispy Bacon

FRENCH ONION SOUP
Caramelized Onions simmered in Beef stock, infused with Red Wine and Cheese Crouton

MAIN COURSES

HERB MARINATED NEW YORK STRIP LOIN
With Merlot reduction and Onion Confit

FILET MIGNON
Delicious filet served with Green Pepper and Corn Sauce, topped with Blue Cheese and Herb Butter

GRILLED RIB EYE STEAK
Served with Au Jus

BUBBAS GRILLED LAMB CHOPS
Served with Demi Glaze Mint

MARINATED GRILLED CHICKEN BREAST
With Red Wine sauce

GRILLED T-BONE STEAK

- All main courses come with local vegetables and baked or mashed potato.
- Béarnaise sauce available upon request.

DESSERTS

- **TROPICAL FRUIT PLATTER IN OUR SALAD BAR**
- **KEY LIME PIE**
- **CHOCOLATE GANACHE CAKE**
- **PASSION FRUIT MOUSSE CAKE**
- **STRAWBERRY CHEESE CAKE**
- **SELECTION OF ICE CREAM**

Gluten-free dishes

EL DORADO

ISLA DE ENSALADAS

MEJILLONES MARINADOS
Al vapor con Vino Blanco

LOMO DE MARLIN
Aderezado con Soja y Cítricos

ENSALADA DE PALMITO
Con Vinagreta de Pimiento y Azúcar de Caña

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS MARINADOS
Con Aderezo Italiano

ENSALADA STEAK HOUSE
Con Cebolla, Tomate y Crotones de Ajo

CEVICHE DE MARISCOS MARINADOS
En Lima, Especias y Pimiento Scotch Bonnet

ENSALADA BUBBAS
Lechuga, Queso Azul, Tomate, Pollo, Huevo, y Bacon con Vinagre Balsámico

SURTIDO DE QUESOS

ENTRANTES

COCKTAIL DE GAMBAS
Con Lechuga y salsa Cocktail de Lima y Rábano

ALITAS DE POLLO ESTILO BUBBAS
Con Verduras en Bastoncitos y reducción de Vino Tinto

BROCHETA DE SALMÓN
Con Tomate, Pepino y reducción de Vino Tinto

FILETE DE TOMATE A LA PARRILLA
Con Judías, Pera, Gorgonzola y Vinagre Balsámico

SOPAS

SOPA DE CARACOLA ESTILO JAMAICA
Servida con Créme Fraiche y pedacitos de Bacon

SOPA DE CEBOLLA
Con una base de Caldo de Ternera, un toque de Vino Tinto y Dados de Queso

PLATOS PRINCIPALES

ENTRECOTE MARINADO EN ESPECIAS
Confit de Cebolla y reducción de Merlot

FILET MIGNON
Con Salsa de Pimienta, y Mantequilla de Queso Azul

CHULETÓN A LA PARRILA
Delicioso Chuletón a la Parrilla servido en su salsa

COSTILLAS DE CORDERO BUBBAS
Servido con Salsa Demi Glaze a la Menta

PECHUGA DE POLLO MARINADA
Con Romero y con salsa a base de Vino Tinto

T-BONE A LA PARRILLA

- Todos los platos principales van acompañados de verduras locales y patata al horno o puré.
- Salsa Bearanesa a su disposición.

POSTRES

- **PLATO DE FRUTA EN NUESTRA ISLA DE ENSALADAS**
- **PASTEL DE LIMA**
- **TARTA DE CHOCOLATE**
- **MOUSSE DE QUESO CON FRUTA DE LA PASIÓN**
- **PASTEL DE QUESO CON FRESA**
- **HELADOS VARIADOS**

Gluten-free dishes