



Desde el 1989

PRECIOS DEL MENÚ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

El Patio La Jamaica

Caribbean Cuisine

APERITIVOS

SAMPLER FAMILIAR

1dz de masitas de pollo, carne frita, sorullitos, bolitas de queso, empanadillitas (breast nuggets, fried pork, cornsticks, turnovers, cheese balls) **45**

SAMPLER 1

Carne frita, ½ sorullitos, ½ de empanadillitas **16**
Fried pork, corn stick, turnovers

SAMPLER 2

½ dz bolitas de queso, ½ sorullitos, ½ de masitas de pollo **16**
(Cheese balls, corn sticks, chicken Nuggets)

1/2DZ TOSTONCITOS RELLENOS (STUFFED PLANTAIN)

Camarones al ajillo (shrimps) **18**
Pulpo en ensalada (octopus) **15**
Spicy Crab (spicy crab) **15**
Carne de res (steak) **16**

1DZ DE MASITAS DE PESCADO

Fish Nuggets **16**

EMPANADILLAS DE PIONONO Y BACALAITO

3 Empanadillas de carne molida, amarillitos y queso, envueltas en masa de bacalaitos **9**
3 Turnover filled with meat, cheese, sweet plantain, wrapped in bacalaitos mixture.

1DZ DE ALITAS FRITAS SALSA DE BBQ, CILANTRO, GUAVA

Chicken Wings **20**

LA JAMACA NACHOS

Con carne de res **20**
Con pollo **12**
En salsa monterey, pico de gallo, salsa de cilantro
(Nachos with chicken, monterey white sauce, pico de gallo & cilantro sauce)

CORTES FRIOS **12**

Embutido, queso manchego y frutas (cold cuts, prosciutto, manchego cheese, fruits)

LA JAMACA SLIDERS **12**

De res o carnitas con cebolla caramelizada, queso swizo, salsa del chef y papas fritas/beef or pork sliders with caramelized onions, Swiss cheese, chef special sauce & fries

CEVICHE CARIBEÑO **15**

de dorado o camarones con limón, cilaqnrillo, cebolla lila, pimientos rojos, piña
(mahi mahi or shrimps pineapple ceviche)

KAN KAN PICADITA CON CHIPS DE PLÁTANO, PICO DE GALLO Y SALSA DE CILANTRILLO **16**

Fried kan kan pork chop with plantain chips

1LB CARNE FRITA **9**

Fried Pork

1DZ BOLITAS DE QUESO GOUDA **8**

Fried Gouda cheese balls

QUESO FRITO CON SALSA DE GUAYABA **8**

Fried Cheese

Si padece de alergias o intolerancias favor de notificarlo.

If you have any allergies or intolerances, please let us know upon ordering.



Desde el 1989

PECIOS DEL MENÚ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

El Patio La Jamaica

Caribbean Cuisine

PLATOS LIGEROS/ LIGHT MEALS

*SOFT TRIO TACOS

Con pico de gallo, queso, sour cream ensalada y salsa de cilantro (3 soft tacos served with sour cream, pico de gallo, mixed lettuce, Monterey cheese and cilantro lime sauce)

Camarones/shrimps	18
Res/Steak	16
Pescado/fish	15
Pollo/Chicken breast	12

*6OZ CLÁSICO

HOMEMADE BURGER CON PAPAS FRITAS

12

100% carne, lechuga, tomate, cebolla, queso americano o swizo, chimichurri, mayoketchup 100% (beef burger with lettuce, mayonnaise, tomato, onions, American or swiss cheese)

MARISCOS/SEAFOOD

POR TEMPORADA/BY SEASON*
SALEN CON UN COMPLEMENTO
ONE SIDE ORDER INCLUDED

PESCADO ENTERO

Frito en salsa de ajo, a la criolla, ó encebollado (Whole Fish Fried/Price per pound)

1 lb 30	1 1/4 lb 35	1 1/2 lb 45
---------	-------------	-------------

6OZ FRESCO CARRUCHO

En ensalada hecho con cebollas, tomate, cilantro, aceite de oliva, sal, pimienta 25 (Conch salad (onions, tomato, cilantro, olive oil, pepper, salt))

29

*CAMARONES TROPICALES

En salsa de coco y limón, con cebolla, pimientos y cilantrillo (Shrimps in coconut/lemon sauce)

22

*6OZ PULPO BORICUA

En ensalada ó a la criolla (Octopus salad or creole sauce salad)

20

MAR Y TIERRA

10 oz de Churrasco relleno de camarones bañado en salsa de vino tinto (skirt steak stuffed with shrimps topped with wine sauce)

45

FRESCA LANGOSTA CARIBEÑA A LA PARILLA/CARIBBEAN BROILED LOBSTER

1 lb 39	1 1/4 lb 48	1 1/2 lb 57
---------	-------------	-------------

FILETE DE PESCADO AL JAMAKO

Filete de pescado al sartén con camarones bañados en una deliciosa salsa blanca con vegetales en hoja de plátano. (Mahi mahi topped with shrimps and vegetables and a creamy white sauce)

35

*FILETE DE CHILLO O DORADO

En salsa holandesa, Al limón, al ajillo o a la criolla/mahi mahi or red snapper fish fillet in hollandaise, lemon, garlic or creole sauce

20



Desde el 1989

PECIOS DEL MENÚ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

El Patio La Jamarca

Caribbean Cuisine

CARNES/MEATS

* SALEN CON UN COMPLEMENTO
ONE SIDE ORDER INCLUDED

100Z CHURRASCO AL CAFE 22

Con salsa de chimichurri, guayaba o setas
(Skirt Steak marinated in coffee with chimichurri, guava or mushroom sauce)

100Z TIRAS DE CHURRASCO SALTEADAS 22

Con salsa de teriyaki, cebollas, pimientos de colores
(Skirt Steak strips sautee in teriyaki sauce, with onions and peppe)

100Z RIB EYE EN SALSA VERDE DE AJO 22

Salsa a base de ajo, perejil, cilantrillo, leche y margarina (ribeye steak in green garlic sauce)

* JUGOSA CHULETA KAN KAN FRITA 22

Fried Kan Kan Pork Chops

* 80Z PECHUGA RELLENA DE CAMARONES 25

Rellena de camarones y queso crema, envuelta en bacon bañada en salsa de queso. (Stuffed chicken breast with shrimps and cream cheese, wrapped in bacon)

* 80Z PECHUGA AL CHORIZO 17

Pechuga bañada en chorizo al vino con cebollas y gratinada en 3 quesos (chicken breast with chorizo sausage and cheese)

* 80Z PECHUGA JÍBARA 17

Rellena de amarillos y queso con salsa de guayaba envuelta en bacon (Stuffed chicken breast with yellow plantain and cheese wrapped with bacon topped with guava sauce)

* 80Z PECHUGA GRATINADA 16

Bañada en una rica salsa de tres quesos y gratinada en queso parmesano (gratinated chicken breast)

MOFONGO O TRIFONGO

STUFFED PLANTAIN

SALSAS A ESCOGER ENTRE:

MONTEREY DE TRES QUESOS CON BACON, CRIOLLA, AL AJILLO, GUAYABA

RELLENOS DE :	
CHURRASCO	29
CARRUCHO	29
* CAMARONES	22
* PULPO	20
* DORADO	20
* PECHUGA DE POLLO	16

* MOFONGO CON CALDO Y :	
* 1DZ DE PESCADO	19
* CARNE FRITA	12
* 1/2 DZ DE MASITAS DE POLLO	13

EL CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS O PARCIALMENTE COCIDOS ES UN RIESGO PARA SU SALUD. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD IS A HEALTH RISK.



Desde el 1989

PECIOS DEL MENÚ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

El Patio La Jamaica

Caribbean Cuisine

KIDS MENU

° SALEN CON UN COMPLEMENTO
ONE SIDE ORDER INCLUDED

***TROZITOS DE PECHUGAS
EMPANADOS (HOMEMADE
CHICKEN NUGGETS)** 9

***MINI QUESADILLAS
(3) SOLO QUESO** 8
(Cheese Quesadilla)

COMPLEMENTOS INCLUIDOS

INCLUDED SIDE DISHES

**TOSTONES O AMARILLOS/PLANTAIN
ARROZ/HABICHUELAS/RICE & BEANS
PAPAS SALTEADAS**

(ROMERO
Y ACEITE DE OLIVA/POTATOES SAUTÉED WITH OLIVE OIL AND
ROSEMARY)

**VEGETALES SALTEADOS EN MARGARINA/VEGETABLES
PAPAS FRITAS/FRENCH FRIES
BATATAS FRITAS/FRIED SWEET POTATO
ENSALADA CARIBEÑA
(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, FRUTA, ADEREZO DE
LIMA-MIEL)/CARIBBEAN SALAD**

COMPLEMENTOS CON COSTO ADICIONAL

**MOFONGO/SMASHED
PLANTAIN** 5

**TRIFONGO DE YUCA,
AMARILLO Y PLÁTANO
VERDE /SMASHED
GREEN, YELLOW
PLANTAIN AND CASSABE** 5

**ARROZ MAMPOSTEADO
/RICED MIXED WITH
BEANS** 4

POSTRES

**CHEESE CAKE FRITO CON
HELADO DE VAINILLA.
ESCOGE TOPPING DE
GUAYABA, CHOCOLATE,
CAMELO O
FRESA (FRIED
CHEESECAKE)** 8

CHEESE CAKE 6

**FLAN DEL DÍA (COCO,
NUTELLA, QUESO,
VAINILLA)VAINILLA/CHE
ESE OR COCUNUT
CUSTARD** 4



Desde el 2018

PECIOS DEL MENÚ SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

The pineapple bar

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

CAFE CON LECHE/LOCAL BREWED COFFEE 8OZ	2.5
CAFE FRIO/ICED COFFEE	4
TE CALIENTE/HOT TEA	2
REFRESCOS/BEVERAGES(COKE, 7UP,DIET COKE, DIET 7UP)	2
AGUA/BOTTLED WATER	2
JUGOS/JUICES (ORANGE, FRUIT PUNCH, CRANBERRY, PASSIONFRUIT, GRAPE, APPLE)	3
LIMONADA/FRESH SQUEEZED LEMON JUICE	4
PINA COLADA/FRESH CUT PINEAPPLE PIÑA COLADA	10
FRAPPES (FROZEN DRINKS) (STRAWBERRY, NUTELLA, OREO COOKIES, MIXED FRUITS)	6

LOS FAVORITOS

PIÑA COLADA EN PIÑA FRESH CUT PINEAPPLE PIÑA COLADA WITH BAILEYS OR RUM, WHIP CREAM	12
PIÑA COLADA REGULAR/PIÑA COLADA IN A CUP	7
BACARDI MOJITOS (LEMON, PASSION FRUIT, COCONUT, WATERMELON, MANGO)	8
SANGRIA VERDE (LOCAL)	7
RON BARRILITO 9 PALO VIEJO 5	
RON CHATA	7
MIDORIS, PASSOA, FRANGELICO, BAILEYS, COINTREAU, MALIBU, PAMA	7
GREYGOOSE 12 TITOS 9	
FINLANDIA 6 ABSOLUTE 6 SKY 6	
DEWARS 8 DEWARS 12 11 BLACK LABEL 11 BLUE LABEL 50	
MACALLAN 18 FIREBALL 8	
TWO MIXES	12
THREE MIXES	15