



aurora

BEACH CLUB

FRESH FROM THE SEA

CHILLO | RED SNAPPER 1,200 / LB

CAMARONES | SHRIMP 850 / LB

LANGOSTA | LOBSTER 1,700 / LB

LANGOSTINOS | PRAWNS 1,100 / LB

Respetamos las prácticas de pesca sostenible y temporales.

We abide by seasonal bylaws of sustainable fishing practices.

Elija a su manera

Choose your cooking method

Al Vapor | Steamed

Frito | Deep fried

A la parrilla | Grilled

Escovitch | Jamaican style

Estilo asiático | Asian style

A la mantequilla de ajo | Garlic butter

Acompañado con 2 de nuestras guarniciones

Served with two of our sides:

DUMPLINES FRITOS | FRIED DUMPLINGS

BAHN MI FRITO O HERVIDO | FRIED AND

STEAMED BAHN MI | PAPAS FRITAS | FRENCH

FRIES | ROTI | ROTI FLAT BREAD | PAN FESTIVAL |

FESTIVAL BREAD | PLATANOS | PLANTAINS |

COSTILLAS DE MAIZ | CORN RIBS | PAPAS AL AJO |

GARLIC POTATOES | ARROZ Y HABICHUELAS | RICE

AND BEANS | ARROZ BLANCO | WHITE RICE }

PURE DE PAPAS | MASHED POTATO

Precios no incluyen impuestos | Taxes not included



FRESH FROM THE SEA

BROWN STEW FISH 1,200 / LB

Chillo entero recién capturado. sazonado con especias isleñas y cocido a fuego lento en una rica y sabrosa salsa marrón con pimientos dulces, cebollas, tomates y un toque de scotch bonnet. Servido con su elección de arroz al vapor, festival o bahn mi, este clásico jamaicano trae el alma del Caribe directamente a su plato.

Fresh-caught whole snapper, seasoned with island spices and slow-simmered in a rich, savory brown gravy with sweet peppers, onions, tomatoes, and a kiss of scotch bonnet. Served with your choice of steamed rice, festival, or bahn mi — this Jamaican classic brings the soul of the Caribbean straight to your plate.

FOIL-ROASTED WHOLE FISH 1,200 / LB

Pescado entero asado en papel de aluminio sazonado a la perfección con hierbas frescas, ajo y especias caribeñas, luego relleno con okra, pimientos morrones y cebolla antes de envolverlo en papel de aluminio y asarlo a fuego abierto. Este clásico playero retiene cada gota de sabor ahumado y sabroso: tierno, jugoso y directo del mar a tu alma.

Seasoned to perfection with fresh herbs, garlic, and Caribbean spices, then stuffed with okra, bell peppers, and onions before being wrapped in foil and roasted over open flame. This beachside classic locks in every drop of smoky, savory flavor — tender, juicy, and straight from the sea to your soul.

Acompañado con 2 de nuestras guarniciones
Served with two of our sides