Entradas / Appetizers

Ostras na media Concha *Oysters on the Half Shell* MP
Frescas da Costa Oeste ou Leste servido ao vinagrete balsâmico

Queijo Brie Assado com Alho / Baked Brie and Roasted Garlic 10.95
Servido com molho de uva e torradas

Alcachofras Fritas de Castroville 9.95 *Fried Castroville Artichoke*
Grelhadas, Frias ou cozidas a vapor, Maionese Dijon, milho e Feijão preto relish / Salada de Repolho

Lula Frita ***13.95*** *Crispy local Calamari*
Anéis de lulas empanadas servidas com molho de tomate temperado e molho tártaro

Atum coberto com crosta de Gergelim e abacate 14.95 *Seared Ahi Tuna &Avocado*
Fatias finas de sushi de atum / Salada de algas / gengibre / molho de soja / Wasabi

Ostras Fritas 13.95 *Pacific Fried Oysters*
Ostras crocantes, servidasna milho e feijão preto relish
Molho de tomate temperado / Aioli

Churrasco de Ostra 14.95 *BBQ Oysters*
Grandes e frescamente descascados / Manteiga com alho / Queijo parmesão

Ameijoas ou Mexilhões ou a combinação dos dois *Clams or Mussels or Combination*
Cozido no vapor com alho, manteiga, vinho branco e caldo de mariscos ***16.95***
Especialidade Mexicana Tortilla de Farinha con Queijo Derretido do Fogo Frango Assado de Caranguejo e Alcachofra
Queijo Monterey Jack e Queijo Cheddar / molho de abacate / Cebolas pimenta verde / feijão preto / nata

Coquetel de Caranguejo *Dungeness Crab Cocktail* ***16.95***
Servido numa taca grande de Martini com molho de suco de tomate

Coquetel de Camarões grandes *Jumbo Prawn cocktail* ***16.95***
Servido com molho de suco de tomate da casa

Mais Populares Bolo de Caranguejo *Flaherty's Signature Crab Cakes* ***14.95***
Servido com milho e feijão preto e pimenta vermelha / Salada de repolho

Pratos pequenos

Trio de petisco *Trio of Sliders* ***13.95***
Ahi Grelhado / Camarão da baia / Salada de caranguejo

Panqueca de batata e Salmão defumado *Potato pancakes & Smoked Salmon*
Creme Fraiche / Caviar

Pizza de tomate Heirloom *Heirloom Tomato Pizza* ***13.95***
Servido com Alho grelhado / Cebola caramelizada
Com Camarão grelhado ***16.95***
Com peito de frango ***15.95***
Com Legumes orgânicos ***14.95***

Sopas e Cremes/Soups & Chowders

Especialidade da Casa Flaherty *NE Clam Chowder or Manhattan*
Sopa cremosa de mariscos New England (branco sopa)
ou Manhattan (sopa vermelho)
Copo *cup* ***6.95*** Tigela *bowl* ***8.95***

Creme de Mariscos e Salada da casa *Clam Chowder & House Salad* ***12.95***
Tigela de sopa da casa

Famoso Ensopado prato da casa Cioppino *Cioppino* ***22.95***
Camarões / Vieiras / Mexilhões / Mariscos / Caranguejo e lulas cozidos em no caldo rico

Tomate Bisque e Lagosta *Lobster Bisque*
Alcachofra / tomate / Lagosta e queijo parmesão Copo *cup* Tigela *bowl*

Guisado de ostras *Oyster Stew* ***16.95***

Ostras Washington com creme picante e toque de xerez

Cozido de peixe da Baia de Monterey *Fish Stew* ***17.95***
Peixe fresco cozido em um caldo rico

Sopa de Caranguejo da Costa Oeste *Crab Chowder* ***15.95***
Sopa Cremosa com doce milho e batatas

Saladas

Salada clássica com camarões da baia *Wedge Salad* ***12.95***
Sem camarões da baia ***9.95***
Maytag bleu cheese e molho / toucinho defumado / tomate nozes / cebola vermelha

Salada mista *Mixed Greens* ***6.95***
Diferentes alfaces, feijão frio, tomate com opção de molho vinagrete / Ranch Bleu Cheese / NY Russian

Salada Mediterrânea de frutos do mar *Mediterranean Salad* ***16.95***
Queijo Feta / azeitonas / pepinos / tomates / pimentões grelhados Cebolas vermelhas / Abacate / Lula marinada / Camarões da baia vinagrete balsâmico

Salada de frutos do mar Flaherty's *Seafood cobb salad* ***18.95***
Caranguejo e camarão desfiados com ovos cozidos / toucinho defumado tomate / abacate / alface romana / molho Louie

Salada Classica Cesar *Classic Caesar* ***10.95***
Alface Romana / Queijo parmesão / croutons de alho e molho Cesar
Com camarão grelhado / Prawns ***16.95***
Com peito de frango grelhado / Chicken ***14.95***
Com atum ahi grelhado / Ahi Tuna ***16.95***
Com Caranguejo /

Caranguejo Louie / *Dungeness Crab Louie* ***19.95***
Caranguejo arrojo en molho Louie / alface Romana / ovos cozidos pepinos / tomate e azeitonas pretas

Sanduiches/Sandwiches

Sandwiches incluem salada de repolho
Escolha entre famosas batatas fritas ou salada Cesar

Brioche de Caranguejo e Queijo *Amazing Brioche Crab Louis Melt* ***16.95***
Lagosta com queijo derretido/Salada Cesar e tomates

Camarao New Orleans com batatas fritas *Original New Orleans Shrimp Po' Boys and French Fries* ***15.95***
Com un lado de molho tartaro / tomate / alface e cebola

Sanduiche de atum grelhado e salada Cesar *Grilled Ahi Tuna Sandwich with Caesar Salad* ***17.95***
Atum grelhado / alface / tomate / cebola vermelha e molho vinagrete

Sanduiche de lagosta *Lobster Louis BLT* ***18.95***
Lagosta desfiada com bacon defumado / alface / tomate e maionese pesto

Sanduiche de filet peixe fresco *Fresh Fish Sandwich*

Sanduiche de camarão desfiado *Bay Shrimp Louie Sandwich*

Sanduiche de lula *Calamari Steak Sandwich*
Alface e tomate

Black Angus Hamburger & Fries *Hamburger* ***12.95***
Meia libra de carne moida Black Angus / picles / alface / tomate e cebola vermelha com queijo cheddar / Monterey Jack / bacon / abacate adicione **95 centavos** cada.

California Chicken Club ***14.95***
Peito de frango grelhado / bacon defumado / queijo Monterey jack / abacate / alface e tomate

Sanduiche de bife de filet mignon ***18.95*** *Filet Mignon Steak Sandwich*
Cebolas caramelizadas e Demi-glace/ pao La Brea

Brunch All day

Omelete de caranguejo e abacate *Pacific Crab & Avocado Omelette* ***16.95***
Com queijo monterey Jack / espinafre / cebola vermelha / salada Cesar, tomate e panqueca de batata

Omelete de Salmao defumado *Smoked Salmon Omelette* ***15.95***
Omelete de batata / salada cesar / tomate heirloom

Torta de caranguejo *Crab cake Benedict*
Ovos / panquecas de batata / espinafre / Molho holandes / muffin Ingles

Fish and Seafood

Levemente passado na farinha rosca / grelhado na chapa / e servido com molho de vinho branco

Salm o Selvagem Assado Panela *Pan Roasted Wild Salmon* ***MP***
arroz e legumes / molho de limao

Peixe frito com batatas fritas *English Fish and Chips* ***16.95***
Molho Tártaro e salada de repolho

Salmao selvagem assado na chapa
Limao e alho e óleo

Peixe Fresco

Seabass (robalo)	**Swordfish (Peixe Espada)**	**Bluenose (Nariz Azul)**
Petrale Sole	**Halibut (Linguado gigante)**	**Grouper (Garoupa)**
True Cod (bacalhau)	**Trout (Truta)**	**Haddock (hadoque)**
Salmon (Salmao)	**Red Snapper**	
Catfish (Peixe-gato)	**Main Lobster (Lagosta)**	
Ahi Tuna (atum)	**Dungeness Crab (Caranguejo)**	

Massas

Linguine com Amêijoas *Linguini with Fresh Clams* ***18.95***
Sautee no azeite de oliva/alho/ervas frescas/tomate num molho de manteiga e vinho branco
2 dolares adiciones para linguica.

Camarao Italiano *Prawns Italiano* ***19.95***
Camarões grandes sautee / molho de alho / alcaparras / tomate vinho branco / cogumelo/ azeitonas
pretas num molho marinara servido com massa pepperdele

Gnochhi de caranguejo e Queijo Ricota *Pacific Crab & Ricotta Gnocchi* ***19.95***
Tomates grelhados, molho de basil caseiro

Especialidades

Tacos de frutos do mar e feijao com arroz / *Seafood Tacos with Black beans & Rice*
Dois tacos servidos com molho de abacate / salada de repolho/ pesto de cilantro

Taco de peixe frito *Fish tacos* ***14.95***

Quesadilla de Caranguejo e Alcachofra *Crab and Fire-Roasted Artichoke Quesadilla* ***17.95***

Taco de caranguejo *Crab Tacos* ***16.95***
Outros frutos do mar a disposição

Cubuca de peixe Flaherty's *Fish Bowl* ***16.95***
Peixe fresco servido na tigela / pimentão vermelho e amarelo / feijao preto arroz / molho de abacate / salada de repolho

Bife de black Angus e batatas fritas *Black Angus Steak and Fries* ***18.95***
Na manteiga e servido com salada de repolho

Camarão panado com coco e Batatas Fritas ***18.95***
molho de laranja / salada de repolho

Por favor, avisar o garçom de suas preferências pessoais.
Todo peixe pode ter espinho. Agua servida apenas se for pedida. Podernos optar porincluir luna ponta de 18%.
Consumir carne, frango, frutos do mar e ovos cruz ou pouco cozidos pode aumentar o risco de doenças.
Pratos sem glutem, vegetariano e sem amêndoas a disposição.

7.11.18