

## ENTRADA

**Queso Brie con ajos asados salsa de fruta y pan tostado** **10.95** *brie*

**Atún y cubierto de semillas de sésamo y aguacate** **15.95** *tuna avocado*  
Rebanadas delgadas de atún con jengibre / salsa de soya / wasabe

**Ostiones servidos en media concha** **MP**  
**Media docena (6)** **Docena (12)** *Oysters*  
Ostiones frescos de la costa Este u Oeste servidos con vinagreta balsámica de chalotes

**Ostiones fritos** **14.95** *fried oysters*  
Ostiones tipo Washington cubiertos de panko crujiente, maíz y relish cítrico con frijoles negros acompañados de Remoulade estilo Flaherty's y salsa de cóctel

**Almejas o mejillones o combinación** **16.95** *clams / mussels*  
Hervidos en ajo / chalotes /mantequilla / puerro / vino blanco / consomé de almeja

**Quesadilla asada al fuego con cangrejo tipo Dungeness y alcachofa** **18.95** *crab quesadilla*  
Cangrejo / quesos tipo Monterrey Jack y cheddar / cebollas / chiles verdes / salsa de aguacate

**Cóctel de cangrejo** **16.95** *crab cocktail*  
Cangrejo tipo Dungeness servido en una copa grande de martini acompañado de salsa coctelera

**Calamares crujientes de la región** **13.95** *calamari*  
Aros y tentáculos de calamar crujientes y fritos servidos con salsa coctelera / tártara

**Tortas de cangrejo de la casa** **14.95** *crab cakes*  
Acompañados de maíz y relish cítrico con frijoles negros y ensalada de repollo estilo Flaherty's / aioli de pimiento rojo asado

**Alcachofa Frita** **9.95** *fried artichoke*  
Servida caliente al vapor o fría con ensalada de repollo estilo Flaherty's / aioli de pimiento rojo asado

**Abulón** **MP** *abalone*  
Medallones tiernos de abulón al estilo salteado y dorados

**Cóctel de langostinos jumbo** **16.95** *prawn cocktail*  
Acompañado de salsa coctelera picante

## SOPAS Y CALDOS

**Sopa de almejas estilo Flaherty's** *red / white chowder*

cremosa, estilo Nueva Inglaterra o Manhattan cup **6.95** bowl **8.95**

**Nuestro famoso Lazy Man's Cioppino estilo Flaherty's** **31.95**  
Langostinos / vieiras / almejas frescas / mejillones / cangrejo y calamares hervidos a fuego lento en un delicioso caldo de tomate tipo Roma

**Bisque de Tomate con Langosta**  
con alcachofas taza **10.95** cuenco **13.95** *lob bisque*

**Estofado de ostiones** **16.95** *oyster stew*  
Ostiones tipo Washington servidos en una crema picante y un toque de jerez

**Sopa de Cangrejo** **15.95** *crab chowder*  
Deliciosa sopa cremosa de cangrejo acompañada con elote y papas

## ENSALADAS

**La clásica ensalada Wedge acompañada de camarones de la Bahía** **13.95** *wedge*  
Servida en una base de lechuga con trocitos de queso roquefort y un aderezo de tocino ahumado tipo applewood, tomates y nueces garapiñadas

**Mezcla de verduras del Valle de Salinas** **6.95** *mix greens*  
Con una guarnición de ensalada de frijoles / tomates / elección de queso roquefort vinagreta estilo Flaherty's o estilo ranch

**Ensalada Mediterránea de mariscos** **18.95** *Med salad*  
Estilo griego con queso feta / aceitunas / pepino / tomates / pimiento asado / cebolla roja calamares / camarones de la Bahía / y vinagreta balsámica

**Ensalada de mariscos estilo Flaherty's** **19.95** *cobb salad*  
Acompañada de cangrejo tipo Louis y camarón de la Bahía con huevo cocido / tocino ahumado tipo applewood / queso roquefort tipo Maytag / tomates / aguacate sobre lechuga romana / Louie aderezo

**La clásica Ensalada César** **10.95** *caesar*  
Lechuga romana del Valle de Salinas / queso parmesano tipo Reggiano / crotones asados con ajo y el clásico aderezo César

**Con langostinos asados al mojo de ajo** **16.95** **Con** *prawns*  
**pollo a la parrilla (pieza a elegir)** **14.95**

**Ensalada de cangrejo Louis tipo Dungeness** **18.95** *chicken crab louis*  
Cangrejo aderezado con aderezo Louis sobre una base de lechuga romana / huevo cocido pepinos /tomates / aceitunas

### MARISCOS Y PASTA

**Ravioles de langosta de la casa** **28.95** *lobster ravioli*  
Vieiras del mar cubiertas con una crema de langosta ajerezada

**Camarones grandes Italiano** **28.95** *prawns Italiano*  
Camarones grandes salteados con chalotes frescos con ajo / alcaparras / tomates / vino blanco / champiñones / corazones de alcachofa / aceitunas negras en salsa marinara / pasta de tallarines anchos tipo Parpedelle

**Linguini con Pescatore** **28.95**  
Vieiras del mar salteadas / camarones / almejas / mejillones con ajo / alcaparras / corazones de alcachofa / champiñones / aceitunas negras / servido en un consomé de jerez

**Cangrejo tipo Dungeness y pasta fresca** **29.95** *crab pasta*  
su elección de espinaca tipo baby / champiñones / tomates frescos tipo Roma acompañado de una salsa cremosa o tomate fresco y albahaca / chalotes

**Linguini con almejas frescas** **25.95** *linguini clams*  
Salteado en aceite de oliva / ajo / chalotes / hierbas frescas y tomate cortado en cubitos con una salsa de vino blanco con mantequilla

### LANGOSTA Y CANGREJO

**Cola de langosta australiana asada al horno** **MP** *lob tail*  
Servida con mantequilla Maître D'

**Grandes Piernas de Cangrejo de Alaska** **MP** *King crab legs*  
maíz tostado de incendios / dibuja mantequilla

**Langosta entera desde nuestro tanque Maine** **MP** *live lobster*  
Fresca, cocinada al vapor de nuestro tanque de agua salada

**Cangrejo entero fresco tipo Dungeness** **MP** *whole crabs*  
Servido frío o caliente con mantequilla

## BISTRO

**Fabuloso Brioche de langosta** **19.95** *lob melt*  
Acompañado de ensalada César y una variedad de tomates

**Sándwich de cangrejo con tocino tomate y lechuga** **21.95** *crab BLT*  
Acompañado de ensalada de col / y un rollo

**Hamburguesa de res natural** **15.95** *hamburger*  
Pan tipo Brioche / papas con ajo / y ensalada de col tipo Flaherty's

**Pescado mero con papas** **17.95** *fish chips*  
Acompañado con ensalada de col tipo Flaherty's

### MARISCO FRESCO

**Salmón a la parrilla** **25.95/30.95** *salmon*  
Con arroz y verduras, junto con un aderezo de Aioli de Limon

**Atún Ahí hawaiano a las brasas** **28.95** *tuna steak*  
Con semillas de sésamo blancas y negras y salsa de soya y wasabe

**Pez espada del Pacífico a lasbas** **27.95** *swordfish*  
Servido con pasta gnocchi con pesto citrico, tomates, puerros

**Mero de Alaska a la parrilla** **31.95** *encrusted halibut*  
Acompañado de nuez de la india y champiñones / albahaca / crema de jerez

### ESPECIALIDADES

**Parrilla mixta de mariscos** **31.95** *mix grill*  
Vieiras de mar frescas / camarones / almejas cocidas al vapor / mejillones Esta parrillada va marinada y a las brasas

**Abalón de la Bahía de Monterrey** **MP** *abalone*  
Medallones tiernos salteados y fritos

**Piccata de filete de calamar** **24.95** *calamari picatta*  
Acompañada de alcaparras / ajo frito / mantequilla / lima / y vino blanco de California

**Scampi europeo** **27.95** *european scampi*  
Camarones grandes saltados estilo Scampi con arroz cremoso

### DE NUESTRA PARRILLA

**Pollo asado al fuego** **21.95** *chicken*  
Seleccion creativa

**A la parrilla de mar vieiras** **27.95** *scallops entree*  
Frijoles blancos, tocino y verduras

**New York Steak** **37.95** Acompañado de mantequilla con ajo frito

**Filetes a la parrilla** **37.95**  
**Con pesado fresco añada** **9.95** *fish*  
**Con langostinos añada** **10.95** *prawns*

**Con cola de langosta** **MP** *lobster tail*

Los platillos incluyen verduras de la estación y papas o como usted prefiera. La pasta es la excepción. Todo pescado sujeto a huesos – el agua se sirve únicamente cuando se le pide al mesero – Podemos elegir incluir un 18% de propina- Comer carnes, aves, pescados y mariscos crudos o medio cocidos puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades o alergias.