

## Entradas/Appetizers

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

**Queijo Brie Assado com Alho** **10.95** *Baked Brie and Roasted Garlic*  
Servido com molho des frutas de esação

**Alcachofra Frita de Castroville** **9.95** *Castroville Artichoke*  
Grelhadas, Frias ou cozidas a vapor, Maionese Dijon, Conserva de milho e Feijão preto puxado no limão

**Lula Frita** **13.95** *Crispy local Calamari*

Anéis de lulas empanadas servidas com molho de suco de tomate temperado e molho târtaro

**Atum coberto com crosta de Gergelim e abacate** **15.95** *Sesame Crusted Seared Ahi Tuna & Avocado*

Fatias finas de sushi de atum / Salada de algas / gengibre / molho de soja / Wasabi

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

**Amêijoas ou Mexilhões ou a combinação dos dois** **16.95** *Clams or Mussels or Combination*

Cozido no vapor com alho, manteiga, vinho branco e caldo de mariscos

*Entradas e Saladas*

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

*Entradas e Saladas*

**Coquetel de Camarão** **16.95** *Prawn cocktail*  
Servido com molho de suco de tomate picante

**Bolinho de Caranguejo** **14.95** *Flaherty’s Signature Crab Cakes*  
Servido na conserva de milho e creme de feijão preto puxado no limão e pimenta vermelha e tostada no alho e óleo

*Entradas e Saladas*

**Molusco Californiano** **MP** *Abalone*  
Medalhões silvestres estilo Dore ou estilo Picatta

## Sopas e Cremes / Soups & Chowders

**Especialidade da Casa Flaherty** **Copo** **6.95** **Cumbuca** **8.95** *clam chowder*  
Sopa cremosa de mariscos New England(molho branco) ou Manhattan (molho vermelho)

*Entradas e Saladas*

**Famoso Ensopado prato da casa Cioppino** **31.95**  
Camarões / Vieiras / Mexilhões / Mariscos / Caranguejo e lulas cozidos no molho de tomate cremoso

**Lagosta e Tomate Bisque** **Copo** **10..95** **Cumbuca** **13.95** *lobster bisque*

*Entradas e Saladas*

**Alcachofra** / tomate / Lagosta e queijo parmesão  
**Sopa de Caranguejo da Costa Oeste** **15.95** *crab chowder*  
Sopa Cremosa com creme de milho doce e batatas

**Guisado de ostras** **16.95** *oyster stew*  
Ostras Washington com molho picante e cremoso puxado no Sherry

## Saladas

**Salada clássica com camarões da baia** **13.95** *Wedge Salad*  
Sem camarões da baia 10.95  
Queijo bleu cheese e molho bleu cheese / bacon defumado / tomate / nozes cebola vermelha

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

**Salada Mediterranea de frutos do mar** **18.95** *Mediterranean Salad*  
Queijo Feta / azeitonas / pepinos / tomates / pimentões grelhados / Cebolas vermelhas / Abacate / Lula marinada / Camarões da baia / vinagrete balsamico

**Salada de frutos do mar Flaherty’s** **19.95** *Seafood cobb salad*  
Caranguejo e camarão desfiados com ovos cozidos / bacon defumado / tomate abacate / alface romana / molho Louie

**Frutos do Mar Louie** **26.95** *Seafood Louie*  
Caranguejo Louie / Camarões frio / Camarao da baia / abacate / tomate molho Louie / pepino / azeitonas e Alface Romana

**Salada Classica Cesar** **10.95** *Classic Caesar*  
Alface Romana / Queijo parmesão / croutons de alho e molho Cesar  
Com camarão grelhado 16.95 *Prawns*  
Com peito de frango grelhado 14.95 *Chicken*  
Com atum ahi grelhado 16.95 *Ahi Tuna*  
Com caranguejo **18.95** *Crab*

**Caranguejo Louie** **20.95** *Dungeness Crab Louie*  
Caranguejo desfiado com maionese / alface Romana / ovos cozidos / pepino tomate e azeitonas pretas

## Vegetariano

**Polenta grelhada** **18.95** *Fire-roasted Polenta*  
Com Legumes orgânicos da estação local

*Entradas e Saladas*

**Risoto de legumes grelhados** **18.95** *Roasted Vegetable Risotto*  
Com Legumes da estação local

**Pappardelle de Legumes Assados** **18.95** *Roasted VegetablePappardelle*  
com tomate e pesto de manjericão

## Massas

**Caranguejo e Masses** **29.95** *Crab & Pasta*  
Servido com espinafre / cogumelos selvagens / tomates frescos molho cremoso de limão

**Camarao Italiano** **28.95** *Prawns Italiano*  
Camarões grandes sautee / moltho de alho / alcaparras / tomate / vinho branco cogumelo / azeitonas pretas num molho marinara servido com massa pepperdele

**Linguini a Pescatore** **28.95** *Linguini con Pescatore*  
Vieiras sautee / camarões grandes / mariscos / mexilhões com alho / alcaparras alcachofras / cogumelos / azeitonas pretas num molho sherry

**Raviole de Lagosta com vieiras grelhadas** **28.95** *lobster ravioli*  
legumes sazonais, creme de xerex de lagosta

**Linguine com Amêijoas** **25.95** *Linguini with Fresh Clams*  
Sautee no azeite de oliva / alho / ervas frescas / tomate num molho de manteiga e vinho branco

## Lagosta e Caranguejo

Servido com tomates verdes fritos / Milho assado na brasa / manteiga quando disponíveis

**Rabo de Lagosta do Costa do Pacifico** **MP** *Pacific Coast Lobster tail*

**Pata de Caranguejo rei do Alaska** **MP** *Alaskan King Crab Legs*

**Caranguejo Inteiro Aberto** **MP** *Fresh Dungenees whole Cracked Crab*

**Lagosta Maine** **MP** *Live Maine Lobster*

## Bistro

**Brioche de lagosta fora de serie** **19.95** *Amazing Brioche Lobster Melt*  
Lagosta com queijo derretido / Salada Cesar e tomates

**Peixe frito com batatas fritas** **17.95** *English Fish and Chips*  
Molho Tártaro e salada de repolho

**Caranguejo BLT e Sopa** **21.95** *Crab BLT and Chowder*  
Caranguejo desfiado com maionese/bacon/alface/tomate salada de repolho

**Camarão frito com creme de coco e batatas fritas** **18.95***Fried Coconut Shrimp & Fries* Servido com milho grelhado na brasa e salada de repolho

**Hamburger de Angus** **15.95** *Black Angus Hamburger*  
Pão Brioche / batatas fritas e salada de repolho

**Pizza de tomate Heirloom** **13.95** *Heirloom Tomato Pizza*  
Servido com Alho grelhado / Cebola caramelizada

Com Camarão Grelhado 18.95

Com Peito de Frango 16.95

Com Legumes Orgânicos 14.95

**Quesadilla de Caranguejo e Alcachofra tostada no fogo** **18.95** *Crab & Fire-Roasted Artichoke Quesadilla*

Queijo Monterey Jack e Queijo Cheddar / molho de abacate / Cebolas / pimenta verde feijão preto / creme de leite azedo

**Maine Lagosta Tacos** **18.95** *Maine Lobster Tacos*  
Feijão preto e arroz / Dois tacos servido com abacate salsa / salada de repolho fresco, pesto de coentro e molho aioli

## Peixes

**Salmão Grelhado** **25.95/30.95** *Fresh Grilled Wild Salmon*

**Ahi Grelhado** **28.95** *Seared Pacific Ahi Tuna*

**Peixe Espada do Pacifico** **27.95** *Charbroiled Pacific Swordfish*

**Linguado Gigante do Alaska** **31.95** *Wild Halibut*

## Especialidades

**Risoto Crustaceo** **35.95** *Shellfish Risotto*  
Langosta + Camaraoes + Vieiras + Mexilhoes + Ameijoas  
Servido com espinafre / ervilhas / milho grelhado

**Vieiras com feijão branco e bacon** **27.95** *Scallops with White Beans & Bacon*  
Grelhados no estilo New England

**Risoto de Camarão Estilo Europeu** **27.95** *European Scampi and Risotto*  
Camarões Grandes sautee no alho, manteiga e vinho branco

**Massa com Lula Piccata** **24.95** *Calamari Piccata & Pasta*  
Servido com molho de alcaparras / manteiga, alho e vinho branco da California e farelos de pão Sourdough

**Abalone (Molusco) de Monterey** **MP** *Monterey Bay Abalone*  
Medalhões de Abalone sautee ao estilo Dore

**Grelhados de frutos do Mar** **31.95** *Mixed Seafood Grill*  
Peixe Fresco, vieiras, camarões grandes, mexilhões, mariscos e ervas frescas feito na brasa com molho marinara

## Grelhados / From the Grill

**“Black Angus” Bife de Filete** **37.95** *New York Steak*

**Medalhões de Filet Mignon** **37.95** *Medallions of Filet Mignon*  
Escolha de dois / Choice of two:  
Cebolas Caramelizadas / *Caramelized Onions* **Molho Bearnaise / Bearnaise**  
Cogumelos Sauté / *Sautee Mushrooms* **Glace Balsamico / Balsamic Glaze**  
Alho Grelhado / *Roasted Garlic* **Maionese / Mostarda /**  
Demi-Glace **alho e óleo/ Dijonaise-Aioli**

#### Fazer un Combo / Make a Combo

Adicionar Peixe Fresco 9.95  
Adicionar Camaroes 10.95  
Adicionar Cauda de Lagosta **MP**  
**Peito de Frango / Free-Range Chicken** **21.95**  
Seleção criativo / Creative Selection

*Entradas e Saladas*

As entradas vêm acompanhadas de legumes da estação com a opção de purê de batata ou arroz especial com exceção de pratos de massa. Podernos optar por incluir luna ponta de 18%. Consumir carne, frango, frutos do mar e ovos cruz ou pouco cozidos pode aumentar o risco de doenças. Os pratos individuais quando divididos terão um acréscimo de 6 dólares.

*Entradas e Saladas*

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.