

Entradas/Appetizers

Ostras na 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 **8.95**
Servido com molho de uva e torradas

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

Lula Frita / Crispy local Calamari **10.95**
Anéis de lulas empanadas servidas com molho de suco de tomate temperado e molho tártaro

Atum coberto com crosta de Gergelim e abacate /

Sesame Crusted Seared Ahi Tuna & Avocado **12.95**
Fatias finas de sushi de atum / Salada de algas / gengibre / molho de soja / Wasabi

Churrasco de Ostra / BBQ Oysters**13.95**
Grandes e frescamente descascados / Manteiga com alho / Queijo parmesão

Mariscos ou Mexilhões ou a combinação dos dois /

Clams or Mussels or Combination **14.95**
Cozido no vapor com alho, manteiga, vinho branco e caldo de mariscos

Quesadilla de Caranguejo e Alcachofra tostada no fogo/

Crab and Fire-Roasted Artichoke Quesadilla **13.95**
Queijo Monterey Jack e Queijo Cheddar / molho de abacate / Cebolas / pimenta verde feijão preto / creme de leite azedo

“Clássicas” Ostras Rockefeller / “Classic” Oysters Rockefeller **14.95**
Quatro ostras do Pacífico

Coquetel de Caranguejo / Dungeness Crab Cocktail **15.95**
Servido numa taca grande de Martini com molho de suco de tomate

Coquetel de Camarão / Prawn cocktail **14.95**
Servido com molho de suco de tomate picante

Bolinho de Caranguejo / Flaherty’s Signature Crab Cakes **12.95**
Servido na conserva de milho e creme de feijão preto puxado no limão e pimenta vermelha e tostada no alho e óleo

Salmão e Atum ao molho Tártaro / Salmon and Tuna Tartare **11.95**
Molho de pimentas grelhadas / alho e óleo / e torradas Ciabatta

Coquilles St. Jacques **15.95**
Vieiras Clássicas / cogumelos na manteiga rodeados de puré de batata e queijo ralado

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

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

Servido dentro do pão Sourdough estilo San Francisco **12.95**

Famoro Ensopado prato da casa Cioppino **30.95**
Camarões / Vieiras / Mexilhões / Mariscos / Caranguejo e lulas cozidos no molho de tomate cremoso

Lagosta e Tomate Bisque / lobster bisque

Alcachofra / tomate / Lagosta e queijo parmesão **Copo 9.95** **Cumbuca 11.95**

Sopa de Caranguejo da Costa Oeste / crab chowder **13.95**
Sopa Cremosa com creme de milho doce e batatas

Guisado de ostras / oyster stew **15.95**
Ostras Washington com molho picante e cremoso puxado no Sherry

Salada clássica com camarões da baia / Wedge Salad **11.95**
Sem camarões da baia **9.95**

Queijo bleu cheese e molho bleu cheese / bacon defumado / tomate / nozes cebola vermelha

Salada mista / Mixed Greens **5.95**
Diferentes alfaces, feijão frio, tomate com opção de molho vinagrete / Ranch Bleu Cheese / NY Russian

Salada Mediterranea de frutos do mar / Mediterranean Salad **14.95**
Queijo Feta / azeitonas / pepinos / tomates / pimentões grelhados / Cebolas vermelhas / Abacate / Lula marinada / Camarões da baia / vinagrete balsamico

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

Frutos do Mar Louie / Seafood Louie **24.95**
Caranguejo Louie / Camarões frio / Camarao da baia / abacate / tomate molho Louie / pepino / azeitonas e Alface Romana

Salada Classica Cesar / Classic Caesar **10.95**
Alface Romana / Queijo parmesão / croutons de alho e molho Cesar

Com camarão grelhado / Prawns **15.95**

Com peito de frango grelhado / Chicken **13.95**

Com atum ahi grelhado / Ahi Tuna **15.95**

Caranguejo Louie / Dungeness Crab Louie **18.95**
Caranguejo desfiado com maionese / alface Romana / ovos cozidos / pepino tomate e azeitonas pretas

Polenta grelhada / Fire-roasted Polenta **19.95**
Com Legumes orgânicos da estação local

Risoto de legumes grelhados / Roasted Vegetable Risotto **19.95**
Com Legumes da estação local

Vegetariano

Macarrao de caranguejo / Crab & Pasta **26.95**
Servido com espinafre / cogumelos selvagens / tomates frescos molho cremoso de limão

Camarao Italiano / Prawns Italiano **25.95**
Camarões grandes sautee / moltho de alho / alcaparras / tomate / vinho branco cogumelo / azeitonas pretas num molho marinara servido com massa pepperdele

Linguini a Pescatore / Linguini con Pescatore **26.95**
Vieiras sautee / camarões grandes / mariscos / mexilhões com alho / alcaparras alcachofras / cogumelos / azeitonas pretas num molho sherry

Raviole de Caranguejo e Vieiras grelhadas / Chesapeake Bay crab Ravioli **25.95**
Caviar Tobiko / Molho Sherry de lagosta

Linguine com Mariscos / Linguini with Fresh Clams **21.95**
Sautee no azeite de oliva / alho / ervas frescas / tomate num molho de manteiga e vinho branco

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

Rabo de Lagosta Australiana / Australian Lobster tail **MP**

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

Caranguejo inteiro aberto / Fresh Dungenees whole craked Crab **MP**

Lagosta Maine / Live Maine Lobster **MP**

Brioche de lagosta fora de serie / Amazing Brioche Lobster Melt **18.95**
Lagosta com queijo derretido / Salada Cesar e tomates

Peixe frito com batatas fritas / English Fish and Chips **15.95**
Molho Tártaro e salada de repolho

Caranguejo BLT e Sopa / Crab BLT and Chowder **18.95**
Caranguejo desfiado com maionese/bacon/alface/tomate salada de repolho

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

Hamburger de Angus / Black Angus Hamburger **13.95**
Pão La Brea/ batatas fritas e salada de repolho

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**

Sand Dabs **25.95** Linguado Pacífico

Fresh Grilled Wild Salmon **24.95/28.95** Salmão Grelhado

Seared Pacific Ahi Tuna **25.95**

Charbroiled Pacific Swordfish **25.95** Peixe Espada do Pacifico

Wild Halibut **25.95/30.95** Linguado Gigante do Alaska

Especialidades

Risoto de lagosta e cogumelos / Lobster & Wild Mushroom Risotto **34.95**
Servido com espinafre / ervilhas / milho grelhado

Vieiras com feijão branco e bacon / Scallops with White Beans & Bacon **26.95**
Grelhados no estilo New England

Risoto de Camarão Estilo Europeu / Europeans Scampi and Risotto **26.95**
Camarões Grandes sautee no alho, manteiga e vinho branco

Massa com Lula Piccata / Calamari Piccata & Pasta **22.95**
Servido com molho de alcaparras / manteiga, alho e vinho branco da California e farelos de pão Sourdough

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

Grelhados de frutos do Mar / Mixed Seafood Grill **29.95**
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 / Rib Eye Steak **35.95**

Medalhões de Filet Mignon / Medallions of Filet Mignon **MP**
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

Peito de Frango / Free-Range Chicken Breast **21.95**
Mensalmente modificado com criatividade

As entradas vêm acompanhadas de legumes da estação com a opção de purê de batata ou arroz especial com exceção de pratos de massa. Podemos 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.

Por favor, avisar o garçom de suas preferências pessoais. Todo peixe pode ter espinho. Água servida apenas se for pedida. Podemos 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 glútem, vegetariano e sem amêndoas a disposição.



DINNER

Potuguês Cardápio • Portuguese Menu

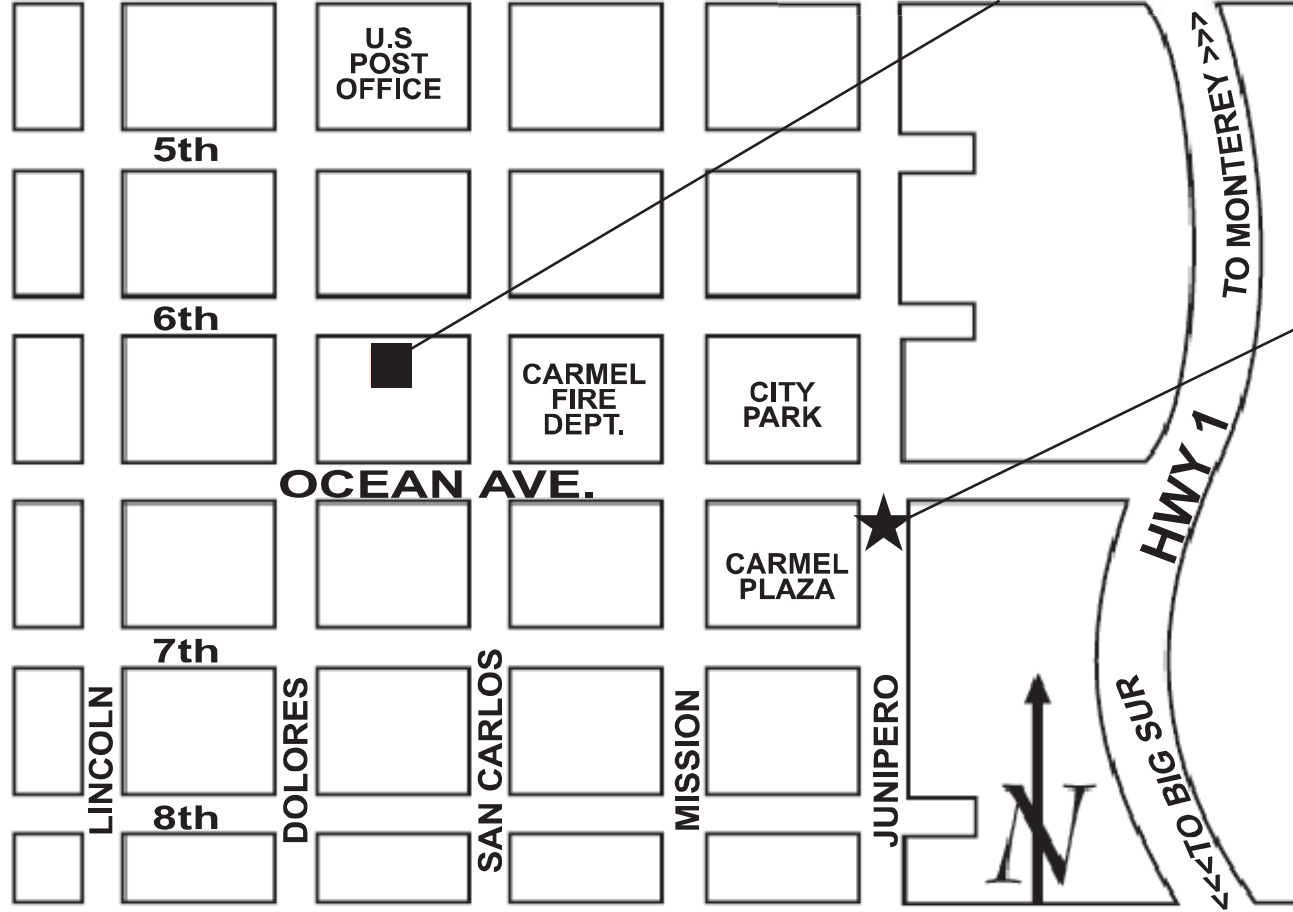


On Sixth Avenue
between Dolores & San Carlos
Carmel-by-the-Sea

OPEN DAILY
for lunch & dinner
from 11:00 am
On Sixth Avenue Between
Dolores and San Carlos
Carmel-by-the-Sea

831.625.1500
831.624.0311
www.flahertysseafood.com

Carmel-by-the-Sea



**BUS
PARKING**

