ENTRADA

Queso Brie con ajos asados salsa de uva y pan tostado **8.50** ***brie***

Atún dorado y cubierto de semillas de sésamo y aguacate **10.95** ***tuna steak***
Rebanadas delgadas de atún con jengibre / salsa de soya / wasabe

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

Ostiones a la Rockefeller **14.00** ***Rockefeller***
4 ostiones del Pacífico

Ostiones fritos **11.00** ***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 **11.95** ***clams / mussels***
Hervidos en ajo / chalotes /mantequilla / puerro / vino blanco / consomé de almeja

Cangrejo tipo Dungeness y quesadilla asada al fuego de alcachofas **12.95**
Cangrejo / quesos tipo Monterrey Jack y chedar / cebollas / chiles verdes / salsa de aguacate

Cóctel de cangrego **15.95** ***crab cocktail***
Cangrejo tipo Dungeness servido en una copa grande de martini acompañado de salsa coctelera

Calamares crujientes de la región **8.95** ***calamari***
Aros y tentáculos ce calamar crujientes y fritos servidos con salsa coctelera / tártara

Tortas de cangrejo de la casa **12.95** ***crabcakes***
Acompañados de maíz y relish cítrico con frijoles negros y ensalada de repollo estilo Flaherty's / aioli de pimiento rojo asado

Alcachofa Castroville **8.95** ***artichoke***
Servida caliente al vapor o fría con ensalada de repollo estilo Flaherty's / aioli de pimiento rojo asado

Tártara de salmón y atún **10.95** ***tartare***
acompañada de frituras asiáticas

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

Vieiras doradas Diver Sea **10.50** ***sea scallops***
Acompañadas de piña a la parrilla con salsa de coco y jengibre

Cóctel de langostinos jumbo **14.95** ***prawn cocktail***
Acompañado de salsa coctelera picante

SOPAS Y CALDOS

Sopa de almejas estilo Flaherty's **8.50** ***red / white chowder***
cremosa, estilo Nueva Inglaterra o Manhattan

Nuestro famoso Lazy Man's Cioppino estilo Flaherty's **29.00**
Langostinos / vieiras / almejas frescas / mejillones / cangrejo y calamares hervidos a fuego lento en un delicioso caldo de tomate tipo Roma

Langosta y Bisque de tomate
con alcachofas taza 8.50 cuenco **10.50** ***lob bisque***

Estofado de ostiones **13.50** ***oyster stew***
Ostiones tipo Washington servidos en una crema picante y un toque de jerez

Sopa de Cangrejo **12.95** ***crab chowder***
Deliciosa sopa cremosa de cangrejo acompañada de maíz dulce y papas

ENSALADAS

La clásica ensalada Wedge acompañada de camarones de la Bahía **10.95** ***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 **5.95** ***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 **14.95** ***Med salad***
Estilo griego con queso feta / aceitunas / pepino / tomates / pimiento asado / cebolla roja clamares / 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 / aderezo a elegir

La clásica Ensalada César **9.50** ***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 **14.95** ***prawns***
Con pollo a la parrilla (pieza a elegir) **12.95** ***chicken***

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

MARISCOS Y PASTA

Ravioles de cangrejo de la casa **24.50** ***crab ravioli***
Cubiertos de vieiras del mar y caviar Tobiko acompañados con una crema de langosta ajerezada

Langostinos Italiano **25.50** ***prawns Italiano***
Langostinos gigantes 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 **26.95**
Vieiras del mar salteadas / langostinos / almejas / mejillones con ajo / alcaparras / corazones de alcachofa / champiñones / aceitunas negras / servido en un consomé de jerez

Cangrejo tipo Dungeness y pasta fresca **25.50** ***crab pasta***
su elección de espinaca tipo baby / champiñones tipo shitake / tomates frescos tipo Roma acompañado de una salsa ligera de lima
o
tomate fresco y albahaca / chalotes

Linguini con almejas frescas **19.50** ***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'

Alaska rey cangrejo Legs **MP** ***King crab***
maíz tostado de incendios / dibuja mantequilla

Langosta viva de Maine **MP** ***live lob***
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 Croissant de langosta **18.95** ***lob melt***
Acompañado de ensalada César y una variedad de tomates
Sándwich de cangrejo con tocino tomate y lechuga **16.95** ***crab BLT***
Acompañado de ensalada de col / y un rollo

Hamburguesa de res natural **13.95** ***hamburger***
Pan tipo Brioche / papas con ajo / y ensalada de col tipo Flaherty's

Pescado mero con papas **15.95** ***fish chips***
Acompañado con ensalada de col tipo Flaherty's
MARISCO FRESCO

Platija de la costa del Pacífico a la parrilla **24.00** ***sand dabs***
Ligeramente empanizada servida con una mantequilla de lima-tarragón y vino blanco

Salmón a la parrilla **MP** ***salmon***
Glaseado con maracuyá y vinagre balsámico

Atún Ahí hawaiano a las brasas **25.00** ***tuna steak***
Con semillas de sésamo blancas y negras y salsa de soya wasabe

Pez espada del Pacífico a las brasas **24.00** ***swordfish***
Servido a la vinagreta de coco / jengibre / y piña

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

ESPECIALIDADES

Parrilla mixta de mariscos **29.00** ***mix grill***
Vieiras de mar frescas / langostinos / almejas cocidas al vapor / mejillones
Esta parrilla va marinada y a las brasas

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

Piccata de filete de calamar **21.00** ***calamari picatta***
Acompañada de alcaparras / ajo frito / mantequilla / lima / y vino blanco de California

Scampi europeo **26.00**
Langostinos gigantes saltados estilo Scampi

Langosta y Risotto de maíz asado al fuego **34.00** ***lob risotto***
Arroz cremoso tipo Arborio acompañado de espinaca baby

DE NUESTRA PARRILLA

Panamericana de pollo asado **21.00** ***chicken***
Jus au marinados / natural

A la parrilla de mar vieiras **25.00** ***scallops entree***
Salsa de coco jengibre

Filete Rib Eye **35.00** ***ribeye***
Acompañado de mantequilla con ajo frito

Filetes a la parrilla
Con pesado fresco añada **6.00** ***fish***
Con langostinos añada **7.00** ***prawns***
Con cola de langosta **MP** ***lobtail***

Los platillos incluyen verduras de la estación y papas o arroz a elegir. La pasta es la excepción.
Todo pescado se sirve con espinas – el agua se sirve únicamente cuando se le pide al mesero
*– **Añada 18% de propina a grupos de 6 o mas personas-** Comer carnes, aves, pescados y mariscos crudos o medio cocidos puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades o alergias.*