

ENTRADAS

ATUM COBERTO COM CROSTA DE GERGELIM E ABACATE/ **ahi tuna & avocado** 10.95
FATIAS FINAS DE SUSHI DE ATUM
GENGIBRE/ MOLHO DE SOJA/ WASABI

QUEIJO BRIE ASSADO COM ALHO/ **brie & garlic** 8.50
SERVIDO COM MOLHO DE UVA E TORRADAS

OSTRAS NA CONCHA/ **oysters on the half shell**
MEIA DUZIA/ HALF DOZEN MP UMA DUZIA/ DOZEN MP
OSTRAS FRESCAS AO VINAGRETE BALSAMICO

OSTRAS ROCKEFELLER/ **oysters rockefeller** 14.50
QUATRO OSTRAS DO PACIFICO

OSTRAS FRITAS/ **fried oysters** 11.95
OSTRAS CROCANTES, SERVIDAS NA CONSERVA DE MILHO E CRÈME DE FEIJAO PRETO
PUXADO NO LIMAO COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE TEMPERADO

MARISCOS OU MEXILLHOES OU A COMBINES DOS DOIS/ **clams or mussels or combination** 11.95
COZIDO NO VAPOR COM ALHO, MANTEIGA, VINHO BRANCO E CALDO DE MARISCOS

QUESADILHA DE CARNAGE E ALCACHOFRA GRELHADA/ **quesadilla** 12.95
CARANGUEJO, QUEIJO MONTEREY JACK, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLA, PIMENTA VERDE E MOLHO DE ABACATE

COQUETEL DE CARANGUEJO / **crab cocktail** 15.95
SERVIDO NUMA TACA GRANDE DE MARTINI COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE TEMPERADO

LULA FRITA 8.95/ **calamari**
ÂNEIS DE LULA EMPANADOS SERVIDOS COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE TEMPERADO E MOLHO TARTARO

BOLINHO DE CARANGUEJO/ **crab cakes** 12.95
SERVIDO NA CONSERVA DE MILHO E CRÈME DE FEIJAO PRETO PUXADO NO LIMAO E PIMENTA VERMELHA TOSTADA ALHO E OLEO

ALCACHOFRAS DE CASTROVILLE/ **artichoke** 8.95
FRIAS OU COZIDAS NO VAPOR, MAIONESE DIJON, CONSERVA DE MILHO E FEIJAO PRETO PUXADO NO LIMAO

SALMAO E ATUM AO MOLHO TARTARO/ **salmon & tuna tartare** 10.95
SERVIDO COM BATATAS FRITAS

ABALONE (PRECO DE MERCADO)
MEDALHOES DE ABALONE SAUTEE

VIEIRAS/ **scallops** 10.50
SERVIDAS COM ABACAXI GRELHADO E MOLHO DE COCO E GENGIBRE

COQUETEL DE CAMARGO/ **prawns cocktail** 14.95
SERVIDO COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE PICANTE

SOPAS

ESPECIALIDADE DA CASA:
SOPA CREMOSA DE MARISCOS/ **clam chowder** 8.50
MOLHO BRANCO NEW ENGLAND E MANHATTAN VERMELHO

LAGOSTA E TOMATE BISQUE/ **lobster bisque**
COM ALCACHOFRA CHÁVENA 850 TIGELA 1050

FAMOSO PRATO DA CASA/ **cioppino** 29.00
CAMAROES, VIEIRAS, MEXILHOES, MARISCOS E LULAS COZIDOS NO MOLHO DE TOMATE CREMOSO

GUISADO DE OSTRAS/ **oyster stew** 13.50
COM MOLHO PICANTE E CREMOSO PUXADO NO SHERRY

SOPA DE CARANGUEJO/ **crab chowder** 12.95
SOPA CREMOSA COM CRÈME DE MILHO E BATATAS

SALADAS

SALADA CLASSICA COM CAMAROES DA BAIJA/ **wedge salad** 10.95
ALFACE AMERICANA, CROUTONS COM MOLHO DE QUEIJO BLUE CHEESE, BACON DEFUMADO, TOMATE E NOZES

SALADA MISTA/ **mixed greens** 5.95
ALFACE, FEIJAO FRIO, TOMATE COM OPCAO DE MOLHO DE QUEIJO, VINAGRETE OU RANCH

SALADA MEDITERRANEA DE FRUTOS DO MAR/ **mediterranean salad** 14.95
ALFACE ROMANA, COM QUEIJO FETA, AZEITONAS PRETAS, PEPINO, TOMATE, CEBOLA VERMELHA, LULA E CAMARAO SERVIDO COM MOLHO VINAGRETE BALSAMICO

SALADA DE FRUTOS DO MAR FLAHERTY’S/ **seafood cobb salad** 19.95
CARANGUEJO E CAMARAO DESFIADO COM OVOS COZIDOS, BACON DEFUMADO, TOMATE, ABACATE E ALFACE ROMANA COM OPCAO DE MOLHOS DIVERSOS
SALADA CLASSICA CESAR 9.50
ALFACE ROMANA, QUEIJO PARMESAO, CROUTONS DE ALHO E MOLHO CESAR
COM CAMARAO GRELHADO 14.95 / **with prawns**
COM PEITO DE FRANGO GRELHADO 12.95 / **with chicken**

CARANGUEJO LOUIS/ **crab louis salad** 18.95
CARANGUEJO DESFIADO COM MAIONESE, ALFACE ROMANA, OVOS COZIDOS, PEPINO, TOMATE E AZEITONAS PRETAS

MASSAS E FRUTOS DO MAR

RAVIOLI DE CARANGUEJO A MODA DA CASA 24.50/ **crab ravioli**
SERVIDO COM MOLHO DE VIEIRAS, LAGOSTA E CAVIAR TOBIKO

AGNOLLETTI PORCINI MUSHROOM 17.95
MASSAS RECHADAS DE COGUMELO PORCINI
COM UM MOLHO DE PROVENCAL / TOMATES / CHALOTAS

CAMARAO ITALIANO 24.50/ **prawns italiano**
CAMAROES GRANDES SAUTEE, COM MOLHO DE ALHO, ALCAPARRAS, TOMATE, VINHO BRANCO, COGUMELOS, AZEITONAS PRETAS NUM MOLHO MARINARA SERVIDO COM MASSA PEPPERDELE

LINGUINE A PESCATORE/ **linguini con pescatore** 26.95
SAUTEE COM VIEIRAS, CAMAROES GRANDES, MARISCOS, MEXILHOES COM ALHO, ALCAPARRAS, ALCACHOFRAS, COGUMELOS, AZEITONAS PRETAS NUM MOLHO SHERRY.

MACARRAO COM MOLHO DE CARANGUEJO/**dungeness crab and pasta** 25.50
SUA ESCOLHA DE SERVIDO COM ESPINAFRE, COGUMELO SHITAKE, TOMATE NUM MOLHO CREMOSO DE LIMAO
OU TOMATES FRESCOS / BASIL / CHALOTAS

LINGUINE COM MARICOS/ **linguini with clams** 19.50
SAUTEE NO AZEITE DE OLIVA, ALHO, ERVAS FRESCAS, TOMATE NUM MOLHO DE MANTEIGA E VINHO BRANCO

Lagosta e Caranguejo

SERVIDO COM ARROZ ESPECIAL E MILHO ASSADO NA BRASA

LAGOSTA AUSTRALIANA ASSADA NO FORNO/ **australian lobtser tail** (PRECO DE MERCADO)
SERVIDA COM MANTEIGA

DE MANGAS DE CARANGUEJO DE REI DO ALASCA/ **alaskin king crab legs** (PRECO DE MERCADO)
FOGO MILHO TORRADO / DESENHADO MANTEIGA

LAGOSTA DO MAINE/ **maine lobster** (PRECO DE MERCADO)
COZIDA NO VAPOR

CARANGUEJO FRESCO/ **dungeness crab** (PRECO DE MERCADO)
CARANGUEJO INTEIRO SERVIDO QUENTE OU FRIO COM MANTEIGA

BISTRO

CROISSANT FORA DE SERIE/ **lobster melt** 18.95
LAGOSTA COM QUEIJO DERRETIDO
SALADA CESAR E TOMATES

CARANGUEJO BLT E SOPA/ **crab blt & chowder** 16.95
CARANGUEJO DESFIADO COM MAIONESE, BACON, ALFACE E TOMATE
ACOMPANHA SALADA DE REPOLHO

hamburger “painted hills” 13.95
HAMBURGER ESPECIAL SERVIDO COM BATATAS FRITAS E SALADA DE REPOLHO

PEIXE FRITO COM BATATAS FRITAS/ **fish and chips** 15.95
FILET DE HALIBUT COM BATATAS FRITAS E SALADA DE REPOLHO

PEIXES

FILET DE PEIXE DO PACIFICO/ **sand dabs** 24.00
LEVEMENTE PASSADO NA FARINHA DE ROSCA, GRELHADO NA CHAPA E SERVIDO COM MOLHO DE VINHO BRANCO

SALMAO GRELHADO/ **wild salmon** (PRECO DE MERCADO)
SERVIDO COM MOLHO DE MARACUJA DOCE E VINAGRE BALSAMICO

ATUM DO HAWAI/ **ahi tuna** 25.00
PASSADO NA SEMENTE DE GERGELIM, COM MOLHO DE SOJA E WASABI

PEIXE ESPADA DO PACIFICO/ **swordfish** 24.00
FEITO NA BRASA COM COCO TORRADO, GENGIBRE E VINAGRETE DE ABACAXI

FILET DE PEIXE DO ALASCA/ **halibut** (PRECO DE MERCADO)
GRELHADO, PASSADO NA CASTANHA DE CAJU NUM MOLHO, LAGOSTA, COGUMELOS E MANJERICAO

ESPECIALIDADES

GRELHADO DE FRUTOS DO MAR/ **mixed seafood grill** 29.00
FEITO NA BRASA COM MOLHO MARINARA DE VIEIRAS, CAMAROES GRANDES, MEXILHOES, MARISCOS E ERVAS FRESCAS

ABALONE A BAIJA DE MONTEREY/ **abalone** (PRECO DE MERCADO)
MEDALHOES DE ABALONE SAUTEE AO ESTILO DOREE

LULA PICCATA/ **calamari piccata** 21.00
SERVIDO COM MOLHO DE ALCAPARRAS, ALHO, MANTEIGA, LIMAO E VINHO BRANCO DA CALIFORNIA

CAMARAO ESTILO EUROPEU/ **european scampi** 26.00
CAMAROES GRANDES SAUTEE NO ALHO, MANTEIGA, VINHO BRANCO E SERVIDO COM RISOTO

LAGOSTA E RISOTO DE MILHO NA BRASA/ **lobster & risotto** 34.00
SERVIDO COM ARROZ ARBORIO, ESPINAFRE E COGUMELOS SELVAGENS

GRELHADOS

pan chicken pela 21.00
MARINATED / NATURAL JUS AU

GRELHADO MERGULHADOR MAR SCALLOPS/ **sea scallops** 25.00
MOLHO DE COCO COM GENGIBRE

BIFE DE FILETE/ **rib eye steak** 35.00
NA CHAPA COM MANTEIGA DE ALHO

PEQUENO FILET MIGNON 34.00

OPCAO DE DOIS MOLHOS
COM PEIXE FRESCO ADICIONE 6.00 / **with fish**
COM CAMAROES ADICIONE 7.00 / **with prawns**
COM LAGOSTA / **with lobster tail**

TODAS AS ENTRADAS VEM ACOMPANHADAS DE LEGUMES DA ESTACAO COM A OPCAO DE PURE DE BATATAS OU ARROZ ESPECIAL COM EXCECAO DOS PRATOS DE MASSA. 18% DE GORJETA E ADICIONADO A GRUPOS DE 4 OU MAIS PESSOAS. CONSUMIR CARNE, FRANGO, FRUTOS DO MAR E OVOS CRUS OU POUCO COZIDOS PODE AUMENTAR O RISCO DE DOENCAS. OS PRATOS PRINCIPAIS QUANDO DIVIDIDOS TERAO UM ACRESCIMO DE 6 DOLARES.