

ENTRADAS/ Appetizers

ATUM COBERTO COM CROSTA DE GERGELIM E ABACATE / Ahí Tuna and Avocado 10.95
FATIAS FINAS DE SUSHI DE ATUM
GENGIBRE/ MOLHO DE SOJA/ WASABI

OSTRAS NA CONCHA/ Oysters on ½ Shell
MEIA DUZIA MP UMA DUZIA MP
OSTRAS FRESCAS AO VINAGRETE BALSAMICO

OSTRAS FRITAS / Fried Oysters 11.95
OSTRAS CROCANTES SERVIDAS NA CONSERVA
DE MILHO E CREME DE FEIJÃO PRETO PUXADO NO LIMÃO
COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE TEMPERADO

VONGOLE OU MEXILHÕES OU A COMBINAÇÃO DOS DOIS/ Clams or Mussels or Combination 11.95
COZIDO NO VAPOR COM ALHO, MANTEIGA, VINHO BRANCO E CALDO DE VONGOLE

QUESADILHA DE CARANGUEJO E ALCACHOFRA GRELHADA/ Crab and Artichoke
QUESSADILLA 12.50
CARANGUEJO, QUEIJO MONTEREY JACK, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLAS,
PIMENTA VERDE E MOLHO DE ABACATE

COQUETEL DE CARANGUEJO/ Crab Cocktail 14.95
SERVIDO NUMA TAÇA GRANDE DE MARTINI COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE
TEMPERADO

LULA FRITA/ Fried Calamari 8.95
ANEIS 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 FEIJÃO PRETO PUXADO NO
LIMÃO E PIMENTA VERMELHA TOSTADA ALHO E OLEO

ALCACHOFRAS DE CASTROVILLE/ Artichoke 8.95
FRIAS OU COZIDA NO VAPOR, MAIONESE DIJON E CONSERVA DE MILHO E
FEIJÃO PRETO PUXADO NO LIMÃO

SALMÃO E ATUM AO MOLHO TÁRTARO/ Salmon Tuna and Tartar 10.95
SERVIDO COM BATATAS FRITAS

COQUETEL DE CAMARGO/ Prawns Cocktail 14.95
SERVIDO COM MOLHO DE SUCO DE TOMATE TEMPERADO

ALCACHOFRAS FRITAS/ Fried Artichoke 8.95
CORÇÃO DE ALCACHOFRAS COM MOLHO DE ALHO CREMOSO

SOPAS/ Soups

ESPECIALIDADE DA CASA
SOPA CREMOSA DE MARISCOS/ Clam Chowder:
NEW ENGLAND (MOLHO BRANCO) MANHATTAN (MOLHO VERMELHO)
PEQUENO 5.95 GRANDE 8.50
SERVIDO NO PÃO SOURDOUGH 10.50

SOPA E SALADA VERDE/ Soup and Salad 11.95

FAMOSO ENSOPADO PRATO DA CASA/ Cioppino 16.95
CAMARÕES, VIEIRAS, MEXILHÃO, VONGOLE E LULAS

COZIDOS NO MOLHO DE TOMATE CREMOSO

LAGOSTA E TOMATE BISQUE/ Lobster Bisque
COM ALCACHOFRA CHÁVENA 850 TIGELA 1050

GUISADO DE OSTRA/ Oyster Stew 13.50
COM MOLHO PICANTE & CREMOSO PUXADO NO SHERRY

GUISADO DE PEIXE BAÍA DE CARMEL/ Fish Stew 13.95
BARBATANA DE PEIXE COZIDA NO VAPOR AO MOLHO DE VONGOLE

SOPA DE CARANGUEJO/ Crab Chowder 12.95
SOPA CREMOSA COM MILHO E BATATAS

SALADAS/ Salads

SALADA CLASSICA/ Wedge Salad 10.95
COM CAMARÕES DA BAÍA
ALFACE AMERICANA, CEBOLA VERMELHA, CROUTONS, PEDAÇOS DE BACON
DEFUMADO, TOMATE E NOZES

SALADA MISTA/ Mixed Greens 5.95
ALFACE, FEIJÃO FRIO, TOMATES, COM OPÇÃO DE MOLHO DE QUEIJO OU
VINAGRETE OU RANCH

SALADA MEDITERRANEA DE FRUTOS DO MAR/ Seafood Mediterranean Salad
13.95
ALFACE ROMANA COM QUEIJO FETA, AZEITONAS PRETAS, PEPINO, TOMATE,
CEBOLA VERMELHA, LULA E CAMARÃO SERVIDO COM
VINAGRETE BALSAMICO

SALADA DE FRUTOS DO MAR FLAHERTY'S/ Seafood Cobb 16.95
CARANGUEJO E CAMARÃO DESFIADO, COM OVOS COZIDOS,
BACON DEFUMADO, TOMATES, ABACATE E ALFACE ROMANA COM OPÇÃO DE
MOLHOS DIFERENTES

SALADA CLASSICA CESAR/ Caesar Salad 9.50
ALFACE ROMANA, QUEIJO PARMESÃO, CROUTONS DE ALHO E MOLHO CESAR
COM CAMARÃO GRELHADO/ PRAWNS 14.95
PEITO DE FRANGO GRELHADO/ CHICKEN 12.95

CARANGUEJO LOUIS/ Crab Louis 18.95
CARANGUEJO DESFIADO, SERVIDO COM ALFACE ROMANA, OVOS COZIDOS,
PEPINO, TOMATE E AZEITONAS PRETAS

SANDUICHES/ Sandwiches

PODEM SER SERVIDOS COM BATATA FRITA OU SALADA DA CASA

CROISSANT FORA DE SERIE/ Crab Louis Melt 13.95
CARANGUEJO DESFIADO COM MAIONESE E QUEIJO CHEDDAR DERRETIDO

CAMARÃO NEW ORLEANS COM BATATAS FRITAS/ Shrimp Po'Boys 13.95
COM MOLHO TARTARO, TOMATE, ALFACE E CEBOLA

SANDUICHE DE ATUM GRELHADO E SALADA CESAR/ Ahí Tuna Sándwich and Caesar Salad 15.95
ATUM GRELHADO, ALFACE, TOMATE, CEBOLA VERMELHA E MOLHO VINAGRETE

SANDUICHE DE LAGOSTA/ Lobster BLT 15.95
LAGOSTA DESFIADA COM BACON DEFUMADO, ALFACE, TOMATE E
MAIONESE DE PESTO

California Club 12.95

PEITO DE FRANGO GRELHADO, BACON DEFUMADO, QUEIJO MONTEREY JACK,
ABACATE, ALFACE E TOMATE

HAMBURGUER E BATATA FRITA 10.50
MEIA LIBRA DE CARNE MOIDA BLACK ANGUS, PICLES, ALFACE, TOMATE E
CEBOLA VERMELHA
COM QUEIJO CHEDDAR, MONTEREY JACK, BACON, ABACATE
ADICIONE 75 CENTAVOS

SANDUICHE DE FILET DE PEIXE/ fish sandwich (PRECO DE MERCADO)

SANDUICHE DE CAMARAO DESFIADO/ Shrimp Louie 12.95

SANDUICHE DE LULA/ calamari sandwich 12.95
ALFACE & TOMATE

BRUNCH

OMELETE DE SALMÃO DIFUMADO/ Salmon Omelette 11.95
PANQUECA DE BATATA, SALADA CESAR E TOMATES

OMELETE DE CARANGUEJO E ABACATE/ Crab and Avocado Omelette 12.95
COM QUEIJO MONTEREY JACK, ESPINAFRE, CEBOLA VERMELHA,
SALADA CESAR, TOMATE E PANQUECA DE BATATA

PRATOS PRINCIPAIS/ Mains

FILET DE PEIXE DO PACIFICO/ Sand Dabs 14.95
LEVEMENTE PASSADO NA FARINHA DE ROSCA ,GRELHADO NA CHAPA
E SERVIDO COM MOLHO DE VINHO BRANCO

LINGUINE COM VONGOLE FRESCOS/ Linguini and Clams 15.95
SAUTEE NO AZEITE DE OLIVA COM ALHO, ERVAS FRESCAS, PEDAÇOS DE
TOMATES NO MOLHO DE VINHO BRANCO E MANTEIGA

CAMARÃO ITALIANO/ Prawns Italiano 16.95
CAMARÕES GRANDES AO MOLHO MARINARA COM ALCAPARRAS, TOMATE,
COGUMELOS, ALHO, ALCACHOFRA, AZEITONAS PRETAS E VINHO BRANCO
SERVIDO SOBRE PASTA

Fish & Chips (ESTILO INGLES) 13.95
FILET DE PEIXE FRITO COM BATATAS FRITAS, MOLHO TARTARO E VINAGRE
MALTADO

TACOS DE FRUTOS DO MAR COM FEIJÃO PRETO E ARROZ/ Fish Tacos
DOIS TACOS SERVIDOS COM ABACATE, SALADA DE REPOLHO E PESTO DE
COENTRO
TACOS DE PEIXE/ fish 11.95
TACOS DE CARANGUEJO/ crab 13.50

TIGELA DE PEIXE FLAHERTYS/ Fish Bowl 13.95
TIGELA DE PEIXE SERVIDO NUM PRATO DE SOPA ACOMPANHADO DE REPOLHO,
PIMENTÃO, FEIJÃO PRETO, ARROZ E MOLHO DE ABACATE

FILET COM FRITAS/ Bistro Steak 16.95
SERVIDO COM SALADA DE REPOLHO

FILET DE SALMÃO/ Salmon (PRECO DE MERCADO)
SALMÃO GRELHADO NA CHAPA COM MOLHO DE MARACUJÁ DOCE E ARROZ,
CONSERVA DE MILHO E FEIJÃO PRETO