

ENTRADAS

Atún dorado y cubierto de semillas de sésamo y aguacate **10.95** *tuna avocado* 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 fritos **11.95** *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** *mussels / clams* Hervidos en ajo / chalotes /mantequilla / puerro / vino blanco / consomé de almeja

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

Cóctel de cangrejo **14.95** *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 **11.95** *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

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

Corazones de alcachofa fritos estilo Castroville **8.95** *fried artichoke* Los favoritos de la región, servidos con un aderezo de ajo tipo rancho

SOPAS Y CALDOS

Sopa de almejas estilo Flaherty’s *chowder* cremosa, estilo Nueva Inglaterra o Manhattan **Taza** **5.95** *cup* **Tazón** **8.50** *bowl* Servida en un tazón de pan blanco estilo San francisco **10.50**

Sopa y nuestra barra de ensaladas **11.95** *soup /salad*

Nuestro famoso Lazy Man’s Cioppino estilo Flaherty’s **16.95** 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** *lobster bisque*

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

Estofado de pescado de la Bahía de Carmel estilo Flaherty’s (Fish Stew) **13.95** Aleta de pescado fresca cocida al vapor con guiso de almejas estilo Manhattan

Sopa de Cangregjo **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** *salad* 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 green* con una guarnición de ensalada de frijoles / tomates / elección de queso roquefort / vinagreta estilo Flaherty’s o estilo ranch

Ensalada Mediterránea de mariscos **13.95** *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 **16.95** *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** *prawn* 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

SÁNDWICHES

Fabuloso Croissant de langosta **13.95** *lobster melt* estilo Louis Melt queso chedar derretido sobre el cangrejo sobre una ensalada de col estilo Flaherty’s y papas a la francesa

Nuestros originales camarones Nueva Orleáns Po’Boys con papas a la francesa **13.95** *poorboy* Servidos con rollos con semillas con salsa tártara estilo Flaherty’s / tomates / lechuga / cebolla / y ensalada de col estilo Flaherty’s

Sándwich de atún con la clásica ensalada César **15.95** *tuna salad* Cocido, por lo general, término medio envuelto en un rollo de lechuga / tomate/ cebolla roja / pesto mayonesa

Sándwich de langosta con tocino lechuga y tomate **15.95** *lob BLT* Langosta / tocino ahumado tipo applewood / con lechuga y tomate y mayonesa pesto con ensalada de col estilo Flaherty’s y papas a la francesa

Club Sándwich California **12.95** Pollo asado clásico de la región con tocino ahumado tipo applewood / queso tipo Monterey Jack / lechuga / tomate / aguacate/ servido en un rollo con ensalada de col y papas a la francesa

Hamburguesa a las brasas **10.50** *hamburger* Media libra de carne molida de res / pepinillos agrios / tomate / lechuga / cebolla roja / con ensalada de col estilo Flaherty’s y papas a la francesa Con queso tipo chedar, queso tipo Jack, tocino o aguacate añada **0.75**

Sándwich de pescado fresco **MP** *fishsand* ensalada de col tipo Flaherty’s / papas a la francesa

Sándwich Louie de camarón de la Bahía **12.95** *bayshrimp* servido con un rollo Brioche / lechuga / tomate / ensalada de col estilo Flaherty’s / papas a la francesa

Sándwich de calamar tipo Tempura **12.95** servido con un rollo con semillas / lechuga / tomate / ensalada de col estilo Flaherty’s / papas a la francesa

PLATILLOS PRINCIPALES

Platija de la costa del Pacífico a la parrilla **14.95** *sand dabs* Ligeramente empanizada servida con una mantequilla de lima-tarragón y vino blanco

Linguini con almejas frescas **15.95** *linguini clams* Salteado en aceite de oliva / ajo / chalotes / hierbas frescas y tomate cortado en cubitos con una salsa de vino blanco con mantequilla

Langostinos Italiano **16.95** *prawns Italian* Langostinos gigantes salteados con chalotes frescos con ajo / alcaparras / tomates / vino blanco / champiñones / corazones de alcachofa / aceitunas negras en salsa marinara / pasta

Pescado con papas estilo inglés **13.95** *fish & chips* servido con salsa tártara estilo Flaherty’s, vinagre de malta y ensalada de col estilo Flaherty’s

Tacos de mariscos con frijoles negros y arroz Dos (2) tacos servidos con salsa de aguacate / ensalada de col fresca / vinagreta de cítricos Tacos de pescado fresco de la casa **11.95** *fish* Tacos de cangrejo estilo Dungeness **13.50** *crab*

Tanzón De pescado estilo Flaherty’s (Fish Bowl) **13.95** Pescado fresco servido en un tazón de col con pimientos rojos y amarillo cortados a la juliana, frijoles negros, en un confeti de arroz con salsa de aguacate

Filete con papas Bistro **16.95** Con ensalada de col estilo Flaherty’s y mantequilla con chalotes

Salmón salvaje a las brasas **MP** Servido con salsa de mango fría / arroz / maíz asado a las brasas y relish de frijoles negros

BRUNCH

Omelette de salmón ahumado **11.95** *salmon omelette* Panqueques de papas / ensalada César

Omelette de Cangrejo y Aguacate **12.95** *crab omelette* Panquques de papas / ensalada César

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