



## ESPAÑOL MENÚ

Los precios, artículos y participación podrían variar según el lugar.  
Consulte al mesero.

### ENTRADAS EXCLUSIVAS

#### **Bang Bang Shrimp®**

camarones crocantes con salsa cremosa y picante

#### **¡NUEVO! Cold Snap Fresh Ceviche\***

*servido en un plato congelado hecho de hielo*

vieiras de bahía frías, camarones, pescado fresco, vegetales, aguacate, pepino, jalapeño, cítricos, cilantro y totopos de maíz tibios

#### **Ahi Tuna Sashimi\***

atún para sushi de primera calidad, soasado vuelta y vuelta con sésamo, con wasabi + jengibre encurtido

#### **Mussels Josephine® (PEI)**

tomate, cebolla roja, ajo, salsa de vino con albahaca y limón

#### **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

# **ENTRADAS + PARA COMPARTIR**

## **Wagyu Beef + Ginger Potstickers**

soasada con cebollas crocantes, pimientos tailandeses  
+ salsa de soja

## **¡NUEVO! Twisted Edamame Hummus**

con salsa de tomate asado + pepitas, servido con hojuelas de  
pan plano crujiente

## **Singapore Calamari**

frito rápidamente con pimientos + salsa asiática agridulce

## **¡NUEVO! NY Strip Tataki\***

Lomo de ternera con grado USDA, soasado + en finas rodajas,  
servido con pimientos tailandeses + salsa de soja con mostaza

## **Thai Coconut Shrimp**

6 grandes + salsa dulce y picante

## **Maryland Crab Cakes**

tortillas de pulpa de cangrejo + salsa remoulade roja

## **¡NUEVO! Bang Bang Shrimp® Flatbread**

queso mozzarella, camarones crocantes, cilantro + una  
salsa cremosa y picante

## **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## **SOPAS**

### **Corn Chowder + Lump Crab**

con un toque de tocino taza

### **Sopa del día**

Solicite al mesero la selección del día

## **ENSALADAS**

### **Bonefish House Salad**

palmitos, aceitunas kalamata, tomates, vinagreta con hierbas y cítricos

### **Classic Caesar Salad**

crutones al ajo caseros

### **Florida Cobb Salad**

pollo asado a la parrilla, aguacate, mango, tomates, queso danés azul, vinagreta de hierbas y cítricos

### **¡NUEVO! Cilantro Lime Shrimp Salad**

maíz asado, frijoles negros, queso feta, tomates mini, cebolla roja, tiras de tortilla + vinagreta de cilantro y lima

### **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## **SIN CUBIERTOS**

*(hamburguesas + tacos servidos con vegetales frescos o papas fritas caseras)*

### **Half-Pound American Kobe Beef Burger\***

pan brioche tostado, totalmente aderezado con queso cheddar fuerte + salsa especial

### **Baja Fish Tacos**

tres tortillas tibias, salsa de mango, crema de lima + lechuga picada

### **Fish + Chips**

estilo tempura con salsa tártara, papas fritas

### **Bang Bang Shrimp® Tacos**

tres tortillas tibias, camarones Bang Bang, lechuga, tomates + crema agria

## **BOL**

### **¡NUEVO! Spicy Tuna\***

atún para sushi de primera calidad, soasado vuelta y vuelta con sésamo, aguacate, salsa de chile dulce, arroz jazmín + salsa de maracuyá

### **¡NUEVO! Seared NY Strip\***

pepinos marinados, maníes asados, salsa de maracuyá, cebolleta, zanahorias, arroz jazmín + aioli con pimienta negra

### **¡NUEVO! Shrimp Pad Thai**

ideos de arroz, cebolleta, maní, huevo + salsa Pad Thai tradicional

**¡NUEVO! Fire Roasted Vegetables** selección fresca de estación + perlas de cuscús con salsa tipo pesto de hierbas

### **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

# **PESCADO A LA PARRILLA DE LEÑA**

*(con un vegetal fresco de estación + un acompañamiento fresco a elección)*

**Róbalo chileno**

**Salmón del Atlántico\***

**Vieiras + camarones**

**¡NUEVO! Ahi Tuna Steak\***

**Trucha Arcoíris**

**Tilapia**

**Colas de langosta de agua fría**

*al vapor + servidas con mantequilla para mojar*

*Disfrute de su pescado con un limón fresco asado o elija una de nuestras Salsas exclusivas: ¡NUEVO! Lima, tomate y ajo, Salsa de mango, Pesto de hierbas, Salsa pan-asiática, Mantequilla de limón*

## **SALTEADO + HORNEADO**

**Lily's Chicken®**

queso de cabra, espinaca, corazones de alcachofa, salsa de albahaca y limón, vegetal fresco de estación + un acompañamiento fresco a elección

**Pecan Parmesan Crusted Rainbow Trout**

corazones de alcachofa, albahaca fresca, mantequilla de limón, verduras frescas de estación + un acompañamiento fresco a elección

**Tilapia Imperial**

rellena con camarones, vieiras, carne de cangrejo, mantequilla de limón y alcaparras, vegetales frescos de estación + un acompañamiento fresco a elección

**¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

**LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS.** Julio de 2014

## **¡NUEVO! Spring Basil Fettuccine**

pesto de alcachofas, espárragos, pimientos, tomates, salsa cremosa de vino blanco + queso Parmesano

## **FILETES + COSTILLAS A LA PARRILLA DE LEÑA**

*(con un vegetal fresco de estación + un acompañamiento fresco a elección)*

### **Filet Mignon\***

Chuleta de “corte central”

### **¡NUEVO! Rib-Eye Steak\***

Costillar con grado USDA de 13 oz

### **Sirloin\* + Crab Cake Dinner**

Solomillo de “corte central” de 6 oz con tortilla de cangrejo estilo Maryland

### **The Angler’s Steak\***

Solomillo con grado USDA de 6 oz

### **Fontina Chop\***

Chuleta de cerdo deshuesada, queso fontina, ajo, jamón prosciutto, salsa de vino marsala y champiñones

### ***¡NUEVO! Bistecs servidos con salsa a elección:***

*salsa Béarnaise, semi-glaseado asiático con granos de pimienta, mantequilla*

**¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**  
*de tinto: jamón, pimiento y salsa, mantequilla de trufas blancas, salsa cremosa de champiñones + salsa de tomate*  
*A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango*

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmelo al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## **ACOMPAÑAMIENTOS FRESCOS**

Puré de papa batido con ajo

Brócoli al vapor

Papas gratinadas

Arroz jazmín

**¡NUEVO!** Cuscús con hierbas

Frijoles verdes a la francesa

## **ACOMPAÑAMIENTOS DE LUJO**

**¡NUEVO!** Crab Fried Rice

**¡NUEVO!** Porcini Mushroom Ravioli

**¡NUEVO!** Wood-Grilled Broccolini®

Steamed Asparagus

## **POSTRES**

**Macadamia Nut Brownie**

brownie sin harina, salsa de frambuesas, helado de vainilla, espolvoreado con nueces de Macadamia

**Key Lime Pie**

en corteza de nueces pecanas tostadas

**Crème Brûlée**

frutos del bosque + crema batida

**Jen's Jamaican Coconut Pie**

lan espeso, salsa de ron + crema batida

**¡NUEVO!** Sangría exclusiva de vino tinto o blanco

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

# MARTINIS

## **¡NUEVO! Cold Snap Cucumber Cosmo**

*servido en copa congelada hecha de hielo*

Vodka Reyka, licor de naranjas rojas Solerno + pepinos ingleses frescos servido con hielo en nuestra exclusiva copa de hielo.

¡Un trago refrescante para enfriar sus sentidos este verano!

## **Fresh Watermelon Martini**

Sandía triturada a mano, fresca y ácida infusión casera de vodka con pepino

## **Wild Orchid Hawaiian Martini**

Ron Cruzan Guava, jugo de piña, agua de coco Zico + los sabores de la isla: pera del desierto + coco. Decorado según el verdadero estilo hawaiano con una orquídea flotante.

## **Bone ish Pomegranate Martini**

Una infusión casera con vodka Fris, granada y mango fresco

## **¡NUEVO! Fresh Raspberry Martini**

Medida pequeña de vodka Reyka, puré de frambuesas frescas + jugo de limón recién exprimido. NUEVA RECETA de nuestro clásico favorito

## **¡NUEVO! Ocean Trust Tropic Heat Martini**

Infusión casera de vodka Absolut con piña, puré fresco de mango, jugo de limón + una fina rebanada de jalapeño

Por cada trago venddo se dona \$1 a Ocean Trust. [Oceantrust.org](http://Oceantrust.org)

## **¡NUEVO! Fresh Pineapple Martini**

Ron Malibu, licor de flor de saúco St. Germain, piña fresca, limón

+ jarabe simple de vaina de vainilla casero

## **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014



## **Cosmopolitan**

Sí, es el Cosmo tradicional. ¡Pero lo hacemos mejor!

## **Ultimate Infused Dirty Martini**

Infusión de 3 días con aceitunas en vodka Ketel 1 Citron. Servido bien frío en una copa de martini congelada. Acabado con el adorno perfecto. ¡El mejor dirty martini del mundo!

## **Lemon Drop Martini**

Absolut Citron, limón fresco + azúcar

## **Espresso Martini**

Vodka Svedka Vanilla, Kahlúa, licor de crema de cacao, café expreso recién preparado

## **CON HIELO**

### **Parker's Margarita**

La favorita de Chris Parker, nuestro fundador

Terminada con jugo de naranja fresco y un toque de Grand Marnier

### **¡NUEVO! Patrón's Perfect Cucumber Margarita**

Patrón Silver, lima fresca + pepino inglés. Coronada con una pizca de licor de flor de saúco St. Germain + borde de sal + pimienta para un acabado perfecto.

### **¡NUEVO! Modern Mojito**

Un clásico, favorito de Ernest Hemingway, con un toque moderno.

Ron dorado Pyrat, jarabe casero de menta fresca simple, un toque de naranja + Grand Marnier.

### **¡NUEVO! Sangría exclusiva de vino tinto o blanco**

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

**LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS.** Julio de 2014

# VINOS

~ listados por categoría, de los más livianos y suaves a los más intensos, con más cuerpo ~

## **ESPUMANTES / CON BURBUJAS**

**“Brut” fresco y seco o “Rose” delicado de fresa y pera**

**¡NUEVO!** Chandon “Brut” espumante 187ml

Chandon “Rose” espumante 187ml

## **BLANCOS / PINOT GRIGIO**

**Sútiles aromas florales con sabores frutados de mango y piña**

Beringer Zinfandel blanco, CA

Jacob’s Creek Moscato, Australia

Chateau Ste. Michelle Riesling, WA

“Evolution” de Sokol Blosser Mezcla de variedades blancos, OR

Ecco Domani Pinot Grigio, Italia

Masi Masianco Pinot Grigio, Verduzzo, Italia

“Signature Collection” de King Estate” Pinot Grigio, OR

Santa Margherita Pinot Grigio, Alto Adige, Italia

## **SAUVIGNON BLANC**

**Aromas herbales con notas de pomelo y drupas**

“Starmont” de Merryvale, Napa Valley

“Attitude” por Pascal Jolivet, Francia

**¡NUEVO!** Sangría exclusiva de vino tinto o blanco  
King Crawford Marlborough, Nueva Zelanda

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## CHARDONNAY

***Leve y fresco sabor a roble que provoca un sabor pleno en boca, de gran cuerpo y con notas de caramelo***

La Terre, CA

William Hill, Central Coast

“Riverstone” de J. Lohr, Monterey

“V.R.” de Kendall Jackson, CA

“Director’s Cut” de Coppola”, Russian River

Chalk Hill, Sonoma Coast

Sonoma-Cutrer, Russian River Ranches

## PINOT NOIR

***Aromas terrosos con sabores frutales de cerezas brillantes y oscuras***

Concannon, CA

¡**NUEVO!** 10 SPAN, 100% Pinot Noir de Santa Barbara County

La Crema, Sonoma Coast

¡**NUEVO!** “Lyric” por Etude, Santa Barbara

Meiomi, Santa Barbara-Monterey-Sonoma Coast

## TINTOS / MEZCLA DE VARIETALES

***De sabor pleno con notas de mora, arándano y granada***

Ménage à Trois Tinto de mezcla de variedades, CA

¡**NUEVO!** Charles & Charles Tinto de mezcla de variedades,  
Columbia Valley, WA 90 Points

Conundrum Tinto de mezcla de variedades, CA

¡**NUEVO!** “Super Tuscan” de Villa Antinori Tinto, Italia  
Sangría exclusiva de vino tinto o blanco

“Los Cardos” de Doña Paula Malbec, Argentina  
A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

Broquel Malbec, Mendoza, Argentina

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## **MERLOT / CABERNET**

***De sabor pleno con núcleo denso, con notas de casis y profundo sabor a cereza***

**Sycamore Lane** Merlot o Cabernet Sauvignon, CA

**“Grand Estates” de Columbia Crest** Merlot, WA

**Rodney Strong** Merlot, Sonoma County

**Avalon** Cabernet Sauvignon, CA

**“Reserve” de Hayman and Hill** Cabernet Sauvignon, Napa Valley

**Louis Martini** Cabernet Sauvignon, Sonoma Coast

**Francis Coppola Black Label** Claret, CA

**“Allomi” de Hess** Cabernet Sauvignon, Napa Valley

## **¡NUEVO! SELECCIONES DE RESERVA ESPECIAL**

***Entréguese a fantásticos sabores y majestuosas sensaciones en boca con nuestras soberbias selecciones***

**“Grand Brut” de Perrier Jouet** Champagne, Francia

**Eroica** Riesling, Columbia Valley, WA

**Cloudy Bay** Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda

**Cakebread Cellars** Chardonnay, Napa Valley

**Estancia** Meritage, Paso Robles

**Stags’ Leap** Petite Syrah, Napa Valley

**Swanson Vineyards** Merlot, Oakville, Napa Valley

**Hall** Cabernet Sauvignon, Napa Valley

**¡NUEVO! Sangría Exclusiva de Cayuga Cabernet Sauvignon,**

**A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango**  
Napa Valley

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmele al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARÍAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014

## CERVEZAS

### DE BARRIL

Bud Light

Blue Moon

Sam Adams de estación

### ARTESANALES / ESPECIALES

Sam Adams Boston Lager (4.8%)

Fat Tire Amber Ale (5.3%)

**¡NUEVO!** Omission Pale Ale (5.8%)  
*sin gluten*

“Torpedo Extra IPA” de Sierra Nevada  
(7.2%)

### CLÁSICAS LOCALES

Michelob Ultra (4.1%)

Bud Light (4.2%)

Coors Light (4.2%)

Miller Lite (4.2%)

Budweiser (5%)

O'Doul's *sin alcohol*

### IMPORTADAS

Guinness 14.9 oz (4.2%)

Newcastle (4.5%)

Corona Extra (4.6%)

Heineken (5.4%)

Stella Artois (5.5%)

**¡NUEVO!** Sangría exclusiva de vino tinto y blanco

A elección: de vino tinto con moras o de vino blanco espumante con mango

## SIN ALCOHOL

### ESPECIALIDAD

Batido de moras frescas

Limonada casera

### AGUA EMBOTELLADA

Fiji (500 ml)

San Pellegrino (500 ml)

**¡NUEVO!** vitamin<sup>GLACÉAU</sup>water. SABORES

XXX (*açaí, arándanos y granada*)

Zero Squeezed Lemonade (Limonada  
sin calorías)

**¡NUEVO!** TÉ HELADO ORGÁNICO  
HONEST

Solo té helado

Té helado de frambuesa

*Con un toque dulce*

Té verde helado clásico

*Con un toque dulce*

*Coca-Cola* BEBIDAS

Coca-cola, Coca-cola Zero,

Coca-cola Diet

Coca-cola Cherry, Sprite

Ginger Ale Seagram's

### BEBIDAS CALIENTES

Té caliente orgánico Numi

Café puro Rainforest Alliance

Capuccino

---

\*Estos platos son cocidos al gusto. Consumir carne, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocidos que podrían contener bacterias nocivas podría aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por la comida o incluso la muerte, especialmente si usted presenta ciertas condiciones médicas. Antes de hacer su pedido, infórmelo al mesero si alguna persona en su mesa es alérgica a algún alimento.

LOS ARTÍCULOS Y PRECIOS DEL MENÚ VARIAN SEGÚN LA UBICACIÓN Y ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS. Julio de 2014