



SOPA

Chowder de maíz con trozos de cangrejo

ENSALADAS

César Bonefish

Lechuga romana fresca, crutones de ajo y queso reggiano.

Ensalada de la casa Bonefish

Verduras, tomates, aceitunas Kalamata, palmitos y piñones frescos y picados, mezclados con vinagreta de hierbas cítricas.

(Añada queso azul danés o queso importado en feta)

Ensalada de Salmón a la parrilla y espárragos

Vegetales de granja, queso de cabra con nuez, ejotes, hinojo, tomates, vinagreta de cítricos y hierbas.

Ensalada Florida Cobb

Verduras frescas y picadas mezcladas con pollo jerk condimentado, palta, mango, tomates, queso azul danés, piñones y vinagreta de hierbas cítricas.

ACOMPAÑAMIENTOS INCREÍBLES

Arroz Jazmín y hierbas

Ejotes a la francesa (Haricot Verts)

Brócoli al vapor

Espárragos al vapor

POSTRES

Torta de chocolate brownie con nueces de macadamia

Se sirve con salsa de frambuesa, helado cremoso de vainilla y crema batida fresca.

Deep Dish Key Lime Pie

Galletitas Graham y corteza de pacanas tostadas, cubiertas con crema batida fresca.

Crème Brûlée

Cubierto con crema batida fresca y bayas.

ENTRADAS

Camarones Bang Bang

Crujientes y tiernos camarones silvestres del golfo mezclados con salsa cremosa y picante.

Camarones Saucy

Camarones silvestres del golfo salteados con salsa de lima, ajo y tomates con aceitunas Kalamata y queso en fetas.

Mejillones Josephine

Mejillones de la isla "Príncipe Eduardo" salteados con tomates, ajo y albahaca con salsa de vino y limón.

Rollo primavera de pollo Cajun

Pollo con sazón de cajun, maíz tostado, cebollas y pimientos servido con salsa de mostaza ácida.

Aperitivo para tortas de cangrejo

Dos porciones gruesas y grandes de tortas de cangrejo salteadas y servidas con dos salsas deliciosas.

★ Calamares Singapur

Calamares tiernos fritos rápidamente y mezclados con pimientos y salsa Asiática dulce y picante.

Sashimi con atún Ahi

Dorado con sésamo, en rebanadas finas servido con wasabi y jengibre de pepinos.

Vieiras envueltas en tocino

Cubiertas con salsa de mango agridulce.

Camarones con coco

6 camarones silvestres del golfo grandes servidos con salsa agridulce dipping.

MANUALES

Pescado Sir Will y Chips

Estilo tempura con salsa tártara hecha en casa y papas fritas.

★ Tacos Bang Bang

Dos tortillas rellenas con camarón Bang Bang, lechuga crujiente y tomates en cubos. Servida con los chips de la casa.

PESCADOS A LA PARRILLA ~ Todo pescado es sazonado y cocinado sobre una parrilla a leña ~

»»»»»

«««««

Salmón del Atlántico

Trucha arcoiris

Tilapia Longfin

Mahi Mahi

Vieiras y camarones del golfo

Atún Ahi

★ Lubina chilena

Colas de Langosta

SALSAS SIGNATURE A SU ELECCION

Salsa de Mango

Chimichurri

Charola Asiática

Mantequilla de limón

»»»»»

«««««

ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA

Pollo Marsala

Pollo asado al fuego con prosciutto, champiñones y salsa de vino marsala.

★ Pollo Lily's

Pollo asado al fuego, cubierto con queso de cabra Chèvre, espinaca, alcachofas y salsa de limón con albahaca.

Chuleta con queso Fontina

Chuleta de cerdo gruesas sin hueso cubiertas con queso Fontina y salsa de champiñones, ajo y vino.

Filete Mignon (elección USDA)

"Corte del centro" de 8 onzas/6 onzas, condimentado y cocinado a la parrilla.

(Añada mantequilla de ajo y queso gorgonzola)

Filete de bistec (elección USDA)

"Corte del centro" de 11 onzas, condimentado y cocinado a la parrilla.

(Añada mantequilla de ajo y queso gorgonzola)

Sirloin Steak seleccionado USDA con camarones

Camarones, salteados con ajo en una salsa de mantequilla y vino blanco, con nuestro sirloin de 6 oz "corte del centro."

La Especial Angler's Steak (elección USDA)

Sirloin de 11 oz seleccionado USDA a la parrilla con madera, servido con dos acompañamientos a su elección.

Corte de 6 oz (ensalada de la Casa o César incluida como acompañamiento)

Disponible Chile Aji Panka Chili frotado con salsa Chimichurri

SALTEADO Y HORNEADO

Trucha arcoiris con queso parmesano y pistacho

Cocinada a la sartén y cubierta con alcachofas y mantequilla de limón y albahaca.

★ Aleta Larga Imperial

Exquisitez real a la parrilla, cocida y rellena con camarones, escalopas y carne de cangrejo

Fetuchini con camarones del Diablo

Tomates, alcaparras, cebollas, chiles verdes con camarón silvestre del golfo y fetuchini de espinaca con salsa de crema y ajo condimentada.

Comida de Sirloin Steak y Pastel de Cangrejo

Sirloin de 6 oz "corte del centro" con pastel de cangrejo a la parrilla estilo.

VINOS

Registrados en orden descendente según su categoría, desde liviano y suave hasta más intenso y consistente.
La carta de vinos en reserva está a su disposición.

Champagne

Kenwood “Yulupa Cuvée Brut”
Moet et Chandon “White Star”, *France*

Vinos blancos clásicos

Signature White Sangria
La Terre, White Zinfandel, *California*
Beringer, White Zinfandel, *California*
Bridgeview “Blue Moon”, Riesling, *Oregon*
Chateau Ste. Michelle, Riesling, *Columbia Valley, WA*
Conundrum, Blend, *Napa Valley*

Pinot Grigio

Ecco Domani, *Italy*
Ca’Donini, *Italy*
King Estate “Signature Collection”, *Oregon*
Santa Margherita, *Alto Adige, Italy*

Sauvignon Blanc

Kenwood “Yulupa Cuvée Brut”
Moet et Chandon “White Star”, *France*

Chardonnay

La Terre, *California*
Rosemount Estate, *SE Australia*
Louis Jadot “Macon-Villages”, *France*
Clos Du Bois, *North Coast*
Kendall Jackson “V.R.”, *California*
Coppola “Director’s Cut”, *Russian River*
Sonoma-Cutrer, *Russian River*

Vinos de uva pinot

Mirassou, *California*
Rosemount Diamond Label, *Australia*
Bridgeview “Blue Moon”, *Oregon*
La Crema, *Sonoma Coast*

Vinos tintos clásicos

Signature Red Sangria
Ménage à Trois Red Blend, *California*
Jacob’s Creek Reserve Shiraz, *Australia*
Penfold’s Shiraz Cabernet “Koonunga Hills”, *S. Australia*

Merlot

Canyon Road, *California*
Blackstone, *California*
J. Lohr “Los Osos”, *Paso Robles*
Hogue Cellars “Genesis”, *Columbia Valley, WA*

Cabernet Sauvignon

Canyon Road, *California*
Stonehedge, *California*
Hayman and Hill “Reserve”, *Napa*
Francis Coppola Diamond Series Ivory Label, *California*
Chateau Ste. Michelle, *Washington*
Sebastiani, *Sonoma*
Marques de Casa Concha, *Chile*

Zinfandel

Ravenswood, *California*
7 Deadly Zins “Old Vine”, *Lodi*
Seghesio, *Sonoma*

MARTINIS & COCKTAILS

Martini de granada

Vodka Fris con la infusión de los sabores frescos del mango y la granada.

Bonefish Martini®

Vodka Stolichnaya, champagne y un chorrito de jugo de arándanos, decorado con un gajo de naranja.

Martini de frambuesa

Vodka Stolichnaya Razberi, Razzmatazz con un chorrito de Sprite y mezcla ácida. Se sirve con frambuesas frescas.

Chocolate Martini

Vodka Stolichnaya Vanil y licores de chocolate blanco y negro de Godiva, decorado con pedacitos de chocolate.

Martini exprés

Vodka Stolichnaya Vanil, licor de café Kahlua, licor Crème de Cacao y café exprés. Se sirve con un borde con azúcar.

Gota de limón

Vodka Ketel One Citroen saborizado con azúcar y jugo fresco de limón. Se sirve con un borde con azúcar.

Martini brisa Hpnotiq

Combinación tropical de ron Bacardi Coco, licor Hpnotiq y jugo de piña.

Cosmopolitan

Vodka One Citroen, licor Cointreau, un chorrito de ugo de lima y un chorrito de jugo de arándanos.

Martini ácido de manzana

Vodka Van Gogh Appel combinado con licor Dekuyper Sour Apple Pucker y un chorrito de Sprite. Cubierto con manzanas y cerezas.

CERVEZAS

Budweiser

Sierra Nevada

Coors Light

Bud Light

Michelob ULTRA

Miller Lite

Heineken

Stella Artois

Amstel Light

Corona Extra

Newcastle Brown Ale

BEBIDAS

Té frío

Café

Agua Aqua Panna en botella

(litro)

Agua con gas San Pellegrino

(litro)

Café exprés

Cappuccino