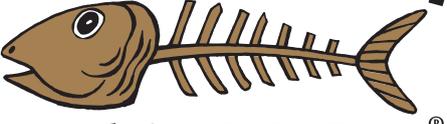


# BONEFISH GRILL



## 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 crujientes**

Tiernos calamares freídos delicadamente y servidos con salsa marinara y salsa Thai dulce y caliente.

### **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 agrídulce.

### **Camarones con coco**

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

## SOPAS Y ENSALADAS

### **Chowder de maíz con trozos de cangrejo**

### **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 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

Puré de papas con ajo

Papas Au Gratin

Cabellos de Ángel con salsa Marinara

Arroz de la isla

Mezcla de verduras al vapor

## PESCADOS A LA PARRILLA

*Todo pescado es sazonado y cocinado sobre una parrilla a leña y servido con su elección de: salsa de mantequilla de limón, salsa de lima, tomates y ajo, salsa de mango tibia o de estilo asiático.*

### **Salmón del Atlántico**

### **Trucha arcoiris**

### **Tilapia Longfin**

### **Mahi Mahi**

### **Vieiras y camarones del golfo**

### **Pez espada del Atlántico**

### **Blanquillo del Atlántico**

### **Atún Ahi**

### **Lubina chilena**

### **Colas de Langosta** Su selección de una o dos colas

*Nuestro compromiso es servirle el mejor pescado fresco de todas partes del mundo. Por tal razón, algunos platos podrían no estar disponibles en determinadas épocas del año.*

## ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA

### **Lomo de cerdo con portabella y piccata**

Lomo de cerdo a la parrilla espolvoreado con pedacitos de ajo y cubierto con salsa de portabella y piccata.

### **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**

2 chuletas 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, condimentado y cocinado a la parrilla.

*(Añada mantequilla de ajo y queso gorgonzola)*

### **Filete de bistec** (elección USDA)

"Corte del centro" de 10 onzas, condimentado y cocinado a la parrilla.

*(Añada mantequilla de ajo y queso gorgonzola)*

## EN LA SARTÉN

### **Trucha arcoiris con queso parmesano y pistacho**

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

### **Piccata de blanquillo del Atlántico**

Cocinado a la sartén, dorado, cubierto con salsa de mantequilla de limón y alcaparras.

### **Pollo con portabella y pasta**

Pollo asado al fuego, fetuchini de espinaca, portabellas y pimientos. Salteado con tomates, cebollas, aceitunas, ajo y alcaparras, en una salsa liviana de crema y vino blanco.

### **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.

Todos los platos principales, excepto las pastas, se sirven con verduras frescas de estación. Puede elegir acompañamientos increíbles, agregar una ensalada de la casa Bonefish, ensalada César o una taza de Chowder de maíz con trozos de cangrejo por \$2.8.

## 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.

### **Sauvignon Blanc**

Kenwood, *Sonoma*  
Brancott Marlborough, *Nueva Zelanda*

### **Vinos blancos clásicos**

Vino de la casa White Sangria  
Beringer, White Zinfandel, *California*  
Copperidge, White Zinfandel, *California*  
Bridgeview "Blue Moon", Riesling, *Oregon*  
Ecco Domani, Pinot Grigio, *Italia*  
King Estate, Pinot Gris, *Oregon*  
Nora, Albarino, *España*  
Conundrum, White Blend, *Napa*

### **Chardonnay**

Copperidge, *California*  
Rosemount, *Sureste de Australia*  
Clos Du Bois, *Costa del norte*  
Kendall Jackson "V.R.", *California*  
Cambria "Katherine's Vineyards", *Santa María*  
Sonoma-Cutrer, *Río ruso*  
Merryvale "Starmont", *Napa*  
Chalk Hill, *Sonoma*

### **Champagne**

Kenwood "Yulupa Cuvée Brut"  
Moët & Chandon "White Star"  
Taittinger, "La Française"  
Perrier-Jouet "Fleur"

### **Vinos de uva pinot**

Bridgeview "Blue Moon", *Oregon*  
Robert Mondavi "Private Selection", *Costa central*  
Wild Horse, *Costa central*

### **Vinos tintos clásicos**

Vino de la casa Sangria  
Santa Cristina Antinori, Sangiovese, *Toscana*  
Ecco Domani, Chianti, *Tuscany*  
Bogle, Petite Sirah, *California*  
Rosemount, Shiraz, *Sur de Australia*

### **Merlot**

Forsythe Vineyards, *California*  
Blackstone, *California*  
Rodney Strong, *Sonoma*  
St. Francis, *Sonoma*  
Trincherro "Chicken Ranch", *Napa*

### **Cabernet Sauvignon**

Forsythe Vineyards, *California*  
Stonehedge, *California*  
Hayman and Hill, *Napa*  
Francis Coppola Black Label Claret, *California*  
Chateau Ste. Michelle, *Washington*  
Stonestreet, *Valle Alexander*  
Joseph Phelps, *Napa*  
Jordan, *Valle Alexander*

### **Zinfandel**

Ravenswood, *California*  
Frog's Leap, *Napa*  
The Zin, *Lodi*

## MARTINIS

### **Carámbano afrodisíaco**

Skyy Vanilla Vodka y jugo de fruta de la pasión, decorado con un carámbano de sandía.

### **Martini de granada**

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

### **Bonfish 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.

### **Rita-Tini**

Tequila Cuervo Gold, licor Grand Marnier, jugo de lima, un gajito de lima y el borde espolvoreado con sal.

### **Chocolate Martini**

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

### **Durazno Georgia**

Vodka Stolichnaya, licores de durazno, un chorrito de jugo de naranja, decorado con una rodaja de naranja.

### **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 jugo 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**

**Bud Light**

**Heineken**

**Corona**

**Sierra Nevada**

**Michelob ULTRA**

**Stella Artois**

**Newcastle Brown Ale**

**Coors Light**

**Miller Lite**

**Amstel Light**

**St. Pauli** (*sin alcohol*)

## 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.

Se agregará una propina sugerida del 18% para las personas de 8 años o mayores.

## BEBIDAS

**Coke**

**diet Coke**

**Sprite**

**Mimosa  
Light  
LEMONADE**

**Té frío**

**Café**

**Agua Aqua Panna en botella**

(litro)

**Agua con gas San Pellegrino**

(litro)

**Café exprés**

**Cappuccino**