

# sopas

nuestras sopas se hacen aquí mismo en el muelle con los ingredientes más frescos

	 8oz	 12oz	 16oz
<b>Fletan local al estilo Malu</b>	5 <sup>50</sup>	7 <sup>00</sup>	8 <sup>75</sup>
<i>cocido a fuego lento con cebolla, lentejas, tomates y un toque de curry, terminado con cilantro y lima.</i>			
<b>Sopa de 3 salmones</b>	6 <sup>50</sup>	9 <sup>25</sup>	12 <sup>50</sup>
<i>salmon local en filete, ahumado y confitado en caldo cremoso con cebolla, patata y maíz</i>			

**Guiso de mar producto local** 24oz 19

*taza de 24 oz de salmón, bacalao, almejas, vieiras y mejillones cocidos en un sabroso caldo de tomate y ajo*

{ se sirve focaccia con los tazones de 12 oz y 16 oz }

# bar de fritura

pescado en nuestro rebozado ligero y crujiente, patatas natural recién cortadas en fritura doble, con ensalada de col y salsa tártara casera

	una pieza	dos piezas
<b>Fletán de la Columbia Británica</b>	22	33
<b>Salmón rojo salvaje</b>	16 <sup>50</sup>	25
<b>Bacalao del Pacífico</b>	17	21
<b>Combo de la costa oeste</b>		24
<i>pieza de salmón y pieza de bacalao</i>		
<b>Esturión del río Fraser</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">orgánico</span>	22	33
<i>Criado en ambiente cerrado en la península de Sechelt según disponibilidad</i>		

**Ostras de Fanny Bay** pequeño grande

*rebozadas en harina condimentada con salsa de cóctel casera* 16<sup>50</sup> 25

# bar al vapour

cocido suave al vapor con caldo y mantequilla de ajo, acompañado con focaccia

<b>Almejas de la Bahía de Baynes</b>	19
<b>Mejillones de la isla Cortes</b>	19
<b>Vieiras de las islas Discovery</b>	24
<b>Cangrejo Dungeness local</b> <span style="float: right;">Precio de mercado</span>	
<i>tarda unos 30 minutos, pero vale la pena la espera!</i>	

# ensaladas

plato unico: ensalada con o sin pescado a la parrilla y focaccia

<b>Ensalada verde</b>	13
<i>hojas verdes orgánicas, pepinos, zanahorias, remolachas, pimientos, tomates, semillas de calabaza tostadas y brotes de guisante</i>	
<b>Ensalada de espinacas</b>	15
<i>espinacas tiernas con pepinos, zanahorias, remolachas, pimientos, tomates, huevo duro y salmón confitado</i>	

Agregue a su ensalada:		}	Opciones de aderezo:		
Filete de fletán	12		}	<i>sésamo tostado, vinagreta de vinagre balsámico, aderezo ranch de nata y aceite de oliva con vinagre balsámico y limón</i>	
Filete de salmón	10				
Filete de esturión	12				
Lomo de atún a la parrilla	11				

# bar de ostras

las mejores ostras vivas de las aguas de la Columbia Británica

	media docena	docena
<b>Ostras premium</b>	18	36
<b>Ostras superiores</b>	21	42

*servidas en su concha. Elección de: salsa cóctel, salsa picante, rábano picante recién rallado, mignonette de jengibre, mignonette de limón en conserva, mignonette de pepino y jalapeño, mignonette de cebolla roja encurtida*

**25% DE DESCUENTO EN OSTRAS ENTRE LAS 4PM & 5PM**

Nosotros elegimos el tipo, usted obtiene un 25% de descuento *tenga en cuenta que el consumo de mariscos crudos puede provocar enfermedades gastrointestinales*

# tacos de pescado

tortilla blanda de maíz, salsa de tomate ahumado de la casa, repollo rallado, crema de cítricos, cilantro fresco y lima

	individual	doble
<b>Fletán de B.C.</b>	9 <sup>50</sup>	18
<b>Salmón sockeye</b>	8	15
<b>Atún albacora</b>	8	15
<b>Esturión, del río Fraser</b>	9	18
<b>Bacalao del Pacífico</b>	7 <sup>50</sup>	14
<b>Ostra</b>	8	15

# tortilla de arroz

arroz de sushi todavía caliente, semillas de sésamo, pimientos y brotes de guisantes envueltos en una tortilla de harina.

<b>Salmón sockeye, salsa teriyaki</b>	16
<b>Atún albacora, alioli de wasabi</b>	16
<b>Edamame, alioli de miso de jengibre</b> <span style="background-color: #f0e68c; padding: 2px;">vegetariano</span>	12

# bocadillos de pescado

Servido en pan recién horneado vestido con nuestra propia salsa de sándwich, lechuga, tomate y pepinillos

<b>Fletán de B.C.</b>	18
<b>Salmón sockeye</b>	16
<b>Atún albacora</b>	16
<b>Esturión</b>	18
<b>Ostras de Fanny Bay</b>	16



PREGÚNTENOS ACERCA DE NUESTRAS OPCIONES SIN GLUTEN

