



## SOPA

**Chowder de maíz con trozos de cangrejo**

## ENSALADAS

**César Bonefish**

Con crutones de ajo caseros

**Ensalada de la casa Bonefish**

Verduras de granja, palmitos, aceitunas Kalamata, tomates, vinagreta de hierbas y cítricos  
*Añada queso azul danés o queso feta*

**Ensalada de salmón a la parrilla y espárragos**

Verduras de granja, queso de cabra on nuez pacana, ejotes, hinojo, tomates, vinagreta de hierbas y cítricos

**Ensalada Florida Cobb**

Pollo con condimento "Walkerswood", palta, mango, tomates, queso azul danés, vinagreta de hierbas y cítricos

## Frescos

### Acompañamientos

Papas batidas con ajo

Papas gratinadas

Arroz jazmín con hierbas

Mezcla de verduras cocidas al vapor

Frijoles verdes a la francesa (*haricot verts*)

Brócoli al vapor

Espárragos al vapor

## POSTRES

**Tarta jamaicana con coco de Jen**  
cnatilla cremosa, salsa al ron + crema recién batida

**Brownie con nueces de macadamia**

Brownie sin harina con salsa de frambuesa y helado de vainilla

**Key Lime Pie**

Con corteza de pacanas tostadas

**Crème Brûlée**

Con bayas y crema batida

## ENTRADAS

**Dumplings de Bife Wagyu con Jengibre**

Hechos a mano con Kobe estilo estadounidense, salteados con chalotes crujientes, + salsa de soja

★ **Camarones Bang Bang** Crujientes y tiernos camarones mezclados con salsa cremosa y picante

**Edamame** Porotos de soja verdes y tiernos, cocidos al vapor y condimentados

**Calamares Singapur**

Calamares tiernos fritos rápidamente y mezclados con pimientos y salsa asiática dulce y picante

**Mejillones Josephine**

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

**Croquetas de Cangrejo** Dos croquetas grandes con salsa remoulade roja

**Sashimi con Atún Ahi**

Dorado con sésamo, en rebanadas finas, y servido con wasabi y jengibre encurtido

**Vieiras del Atlántico envueltas en tocino**

Tiernas y crujientes, cubiertas con salsa chutney. Se sirven con salsa de mango

**Camarones con Coco Tailandés**

Seis camarones gigantes con jengibre crujiente y salsa dulce y picante

**Camarones Saucy**

Camarón salteado en salsa de lima, ajo y tomate, con aceitunas Kalamata y queso feta

## MANUALES

~ hamburguesas y tacos servidos con verduras frescas o papas fritas de la casa ~

★ **Hamburguesa de Kobe "estilo estadounidense"**

Panecillo suave de masa brioche, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, salsa especial y queso cheddar  
*Añada tocino, palta o champiñones.*

**Tacos Bang Bang**

Dos tortillas rellenas con camarón Bang Bang, lechuga crujiente, tomates en cubos y crema ácida

**Tacos de pescados de Baja**

Al "estilo cajún" con lechuga, salsa de mango y crema ácida

**Hamburguesa de filete de pescado\***

Filete de 6 onzas espolvoreado con queso parmesano, completamente aderezado  
Tilapia / Salmón / Mero

**Pescado Sir Will y Chips**

Estilo tempura con salsa tártara casera y papas fritas

## PESCADOS A LA PARRILLA\*

~ sobre nuestra parrilla de leña ~

Mero del Golfo

★ Lubina chilena

Salmón de Atlántico

Vieiras y camarones del mar

Tilapia Longfin

Trucha arco iris

Colas de langosta de agua fría

Atún Ahi "estilo Tokio" *Se sirve con verduras asiáticas y arroz jazmín.*

### SALSAS CON SELLO PROPIO A SU ELECCIÓN

Salsa de mango

Chimichurri

Pan-Asiática

Mantequilla de limón

## ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

~ sobre nuestra parrilla de leña ~

★ **Pollo de Lily** Pechuga de pollo, queso de cabra, espinacas salteadas, corazones de alcaucil y salsa de albahaca de limón

**Chuleta con queso fontina**

Chuleta de cerdo deshuesado con queso fontina y ajo, con salsa de champiñones y prosciutto al vino marsala

**Pollo al marsala**

Pechuga de pollo gratinada con champiñones, prosciutto y salsa de vino marsala

**Filet Mignon (elección USDA)**

"Corte del centro" de 8 onzas, condimentado y cocinado a la parrilla  
*Añada mantequilla de ajo y queso gorgonzola.*

**Solomillo + Croquetas de Cangrejo**

Bife de solomillo de 6 onzas + una croqueta grande de cangrejo

### El especial "Angler's Steak"

Solomillo de 11 onzas a la parrilla, de elección USDA, servido con dos acompañamientos a elección  
(Se incluye la ensalada de la casa o la ensalada César como una opción de acompañamiento)

## SALTEADO Y HORNEADO

**Trucha arco iris con queso parmesano y nuez pacana**

Salteada y cubierta con corazones de alcaucil, mantequilla de limón y albahaca fresca

★ **Longfin imperial** Exquisitez real, dorada en sartén, horneado y relleno de camarones, vieiras, carne de cangrejo y mantequilla de alcaparras y limón

**Fettuccini Diablo con camarones**

Camarones con tomates, alcaparras, cebollas, chiles verdes y fettucini de espinaca en salsa cremosa de ajo

*Excepto las pastas, todos los platos principales se sirven con verduras frescas de estación y un acompañamiento de su elección. Añada una ensalada Bonefish, una ensalada César o una cazuela de sopa Chowder de maíz con trozos de cangrejo.*

★ Elección frecuente del invitado

\*Especies y ofrecimientos especiales pueden cambiar



## MARTINIS

### MARTINI DE GRANADA

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

### MARTINI DE MANGO OCEAN TRUST

Vodka Absolut Citron combinado con naranja y mango recién mezclados con un toque de sabor sorprendente

\* Por cada martini Ocean Trust vendido, Bonefish Grill® donará \$1 a Ocean Trust.

Visítelos en su sitio web: [www.oceantrust.org](http://www.oceantrust.org).

### COSMOPOLITAN

Vodka Absolut Citron, Patrón Citrónge, un toque de jugo de lima y un toque de jugo de arándano rojo.

### MARTINI DE FRAMBUESA

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

### MARTINI EXPRÉS

Vodka Svedka de vainilla, licor Kahlua, licor de crema de cacao y café exprés. Se sirve con borde de azúcar con chocolate.

### VODKA MARTINI RAIN'S ORGANIC

Vodka natural, batido y adornado con aceitunas rellenas a mano con queso azul danés. El vodka orgánico Rain se hace a mano y se destila 7 veces para lograr un sabor y una homogeneidad excepcionales.

### BONEFISH MARTINI®

Vodka Stolichnaya, un poco de jugo de arándanos rojos y de vino espumante Caposaldo Prosecco. Enriquecido con un toque de sabor a naranja fresca.

### MARTINI GOTA DE LIMÓN

Vodka Absolut Citron saborizado con azúcar y jugo de limón fresco. Se sirve con borde azucarado.

### MARTINI BRISA HPNOTIQ

Combinación tropical de Malibu, licor Hpnotiq y jugo de ananá.

### MARTINI ÁCIDO DE MANZANA

Vodka Van Gogh Appel combinado con DeKuyper Sour Apple Pucker y un chorrito de Sprite. Cubierto con un adorno de manzana y cereza.

## CÓCTELES

### PARKER'S MARGARITA

Fundador — El favorito de Chris Parker

Terminado con jugo de naranja fresco + licor Grand Marnier.

### MOJITO DE GUAYABA Y CEREZA NEGRA

Ron Cruzan Black Cherry (de cereza negra) y Guava (de guayaba) con menta y lima recién mezcladas.

### SIGNATURE RED OR WHITE SANGRIA

## CERVEZAS

Budweiser

Sierra Nevada

Coors Light

Bud Light

Michelob ULTRA

Miller Lite

Heineken

Stella Artois

Amstel Light

Corona Extra

Newcastle Brown Ale

Pídale a su mesero las cervezas especiales.

Se sugiere una propina del 18% para grupos de 8 personas o más.

Disponemos de un menú libre de gluten

## VINOS

Indicados en orden descendiente por categoría, desde el más liviano y suave hasta el más intenso y de buen cuerpo.

### ESPUMANTES

Caposaldo Prosecco "Brut", Véneto, Italia

Perrier Jouet "Grand Brut", Francia

### VINOS BLANCOS CLÁSICOS

La Terre White Zinfandel

Beringer White Zinfandel

Bridgeview "Blue Moon", Riesling, Oregón

Chateau Ste. Michelle Riesling, Valle de Columbia, Washington

Conundrum, Valle de Napa

### PINOT GRIGIO

Ca'Donini, Italia

Ecco Domani, Italia

King Estate "Signature Collection", Oregón

Santa Margherita, Alto Adige, Italia

### SAUVIGNON BLANC

Merryvale "Starmont", Valle de Napa

"Attitude" de Pascal Jolivet, Francia

### CHARDONNAY

La Terre

Newman's Own

J. Lohr "Riverstone", Monterey

Kendall Jackson "V.R."

Coppola "Director's Cut", Russian River

Sonoma-Cutrer, Russian River Ranches

Cuvaison, Carneros, Valle de Napa

### PINOT NOIR

Rosemount Diamond Label, Australia

Bridgeview "Blue Moon", Oregón

La Crema, Costa de Sonoma

Cuvaison, Carneros, Valle de Napa

### VINOS TINTOS CLÁSICOS

Ménage à Trois Red Blend

Villa Antinori "Super Tuscan" Red, Italia

Penfold's Shiraz Cabernet "Koonunga Hills", S. Australia

Stags' Leap Petite Syrah, Valle de Napa

Murphy-Goode "Liar's Dice" Zinfandel, Sonoma

### MERLOT

Canyon Road

St. Supery, Valle de Napa

Swanson Vineyards, Oakville, Valle de Napa

### CABERNET SAUVIGNON

Canyon Road

Smoking Loon

Hayman and Hill "Reserve", Napa

Francis Coppola Diamond Series Ivory Label

Chateau Ste. Michelle, Washington

Sebastiani, Valle de Alexander

Hall, Valle de Napa

## BEBIDAS

Servimos productos de  con orgullo.

Té frío • Café Rainforest Alliance Certified™



Agua embotellada Aqua Panna (de litro)

Agua mineral con gas San Pellegrino (de litro)

Café exprés • Capuchino