

APERITIVOS

TORTA DE CRANGREJO
Servido con nuestra salsa casero de mostaza 11.39

SALSA DE CANGREJO Y COL RIZADA
Servido con tortillas 15.29

CALAMAR FRITO
Empanizado, servido con salsa Thailandese 10.49

CAMARONES DE LA CASA GF
Al vapor y sazonado, servido con nuestra salsa famosa de mostaza 12.49

CAMARONES BUFALO FRITO
Camarones salteado en salsa bufalo servido con nuestra salsa ranch 13.99

TUNA WONTON*
Atun grado sashimi sobre wonton frito on nuestra salsa ponzu, mayonesa picante, y wakame 13.99

SOPA DEL DIA 7.79

TUNA A LA PLANCHA SAZONADO
con mayonesa picante y salsa ponzu 12.29

FRITTURA DE COBO
Servido con nuestra salsa casero de mostaza 12.49

CEVICHE DE COBO* GF
cobo en cuadritos marinados con cebolla, aji, pepino, tomate, apio, jugo limon, servido con tortillas 10.29

PATE DE PESCADO AHUMADO PARA UNTAR
servido con jalapeno, tortillas y pico de gallo 10.49

OSTRAS EN SU 1/2 CONCHA* GF
ostras frescas 1/2 dozen de golfo o punto azul servido con galletas y salsa cocktail y limon SEASONAL PRICE

ALITAS DE POLLO (6)
Servido con salsa de queso azul o ranch, apio y tu opcion de bufalo, bbq, o miel picante 10.99

ENSALADAS

ENSALADA AMEDITARRANEA GF
Lechuga romana en cortada con tomate, cebolla morada, aceitunas negras, pepino, aji rojo, queso feta, servido con vinagreta greco 10.99 completa, 4.49 medio, 17.99 con proteina

ENSALADA DE MARINERO BORRACHO GF
Lechugas mixto con tomate, pepino, arándano brorracho, nueces, queso de cabra, con vinagreta de champagne 12.99 completa 5.29 medio, 19.99 con proteina

ENSALADA CESAR
Lechuga romana cortada, pan tostado, queso parmesano y salsa cesar 10.49 completa, 3.99 medio, 17.49 con proteina

ENSALADA DE COL RIZADO
Espinaca y col rizada mixto con tomate, pepino, huevo, cebolla morada, hongos, tocineta, y salsa de queso azul 11.99 completa, 4.99 medio, 18.99 con proteina

ENSALADA DE LA CASA
Lechuga romana, cebolla morada, tomate, pan tostado con salsa de su preferencia 10.49 completa, 3.99 medio, 17.49 con proteina

COMPLEMENTA TU ENSALADA CON PROTEINA:
Pollo / mahi / Salmon / Pargo / Camarones / Atun

SALSAS Y ADERESOS:
vinagrete de champagne, vinagre balsamico, 1000 isla, ranch, vinagrete greco, mostaza dulce, cesar, y queso azul

FRITOS FAVORITOS

**todos fritos favoritos servido con papa frita y ensalada de col*

COBO FRITO DEL CARIBE
frito y empanizado a la perfeccion, servido con nuestra salsa de coctel 15.49

CAMARONES FRITO
empanizado a mano y frito, servido con salsa coctel 14.99

CAMARONS EMPANIZADO CON COCO
camarones suculento empanizados con coco rayado, frito y servido con salsa tartara 14.29

PESCADO FRITO
pargo empanizado delicadamente y servido con salsa tartara Snapper 17.49 Mahi 14.99

OSTRAS FRITAS
ostras frescas del Golfo empanizado y frita, servido con nuestra salsa coctel 14.49

FRITURAS MIXTAS DE CAPITAN JEFF
No puedes decidir? Prueba nuestro plato mixto de frituras: 2 cobo, 2 camarones, 2 camarones de coco, y mahi frito 23.99



SANDWICHES

Sandwiches son servido con papas fritas y se puede hacer en un wrap. Agrega queso a cualquier sandwich. Americano, Swiss, Cheddar y Provolone agrega 1.29

LANGOSTA BLT
langosta al vapor, con bacon ahumado, lechuga, tomate, y mayonesa picante con pan tostado de focaccia, servido con papitas dulce 24.99

MAHI REUBEN
plano o a la plancha sazonado 17.49

Reuben - topped with sauerkraut
Rachel - topped with coleslaw
Raquel - topped with mango slaw

SANDWICH DE CAMARON Y OSTRAS
camarones fritos y ostras con papitas dulce, lechuga, tomate, y salsa tartara 14.99

SANDWICH DE MERO
sazonado, a la plancha o frito con lechuga, tomate, cebolla, y salsa tartara y queso en un pan brioche 19.29

SANDWICH DE PESCADO
Frito, a la plancha o sazonado con lechuga romana, tomate, cebolla, salsa tartara en un pan brioche Mahi 16.49 Snapper 18.99

DESORDEN DE COURTNEY
Pargo frito con queso americano derretido, cebolla caramelizada, salsa tartara, lechuga, y tomate en un pan blanco 19.29

SANDWICH DE LANGOSTA
Un clasico y favorito del Norte-Este preparado con langosta de Maine en un pan largo, servido con papas dulces 19.99

GRILLED CHEESE DE LANGOSTA
Grilled cheese clasico con un toque diferxente...relleno con queso de chivo y langosta de Florida, servido con crema de langosta 18.99

SANDWICH DE POLLO INCRUSTADA DE PLÁTANO
Con pico de gallo, aguacate lasqueado y mayonesa picante, servido en un pan brioche 14.49

HAMBURGUESA CON LANGOSTA
Carne de langosta sobre nuestra hamburguesa famosa cocinado a tu deseo, con queso provolone, salsa de queso y cebolla frito, en un pan focaccia y papa fritas dulce 39.99

HAMBURGUESA DE LA CASA
Nuestra hamburguesa famosa cocinado a tu deseo, con queso, lechuga, tomate, cebolla y mayo, servido en un brioche 13.29

HAMBURGUESA A BASE DE PLANTAS
Hamburguesa de Beyond Meat cocinado a tu deseo, con aguacate lasqueado, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa en un brioche 13.99

PLATOS FUERTES

LUBINA CHAMUSCADA
Lubina al sartén servido con coles de bruselas y puree de papa con ajo 29.99

LANGOSTA RELLENO DE CANGREJO
Una langosta de la Florida relleno con carne de cangrejo azul, queso mozzarella y crema de langosta. Servido con espinaca y puree de papa con ajo 29.99

PARGO DE MANTEQUILLA Y LIMON GF
Filete de pargo hecho al sartén, con salsa de mantequilla y limon y alcaparras, servido con brocoli al vapor y puree de papa dulce 24.49

SALMON SAZONADO GF
Salmon Bakka Frost servido con puree de papa y brocli al vapor 17.99

SALMON CON SALSA DE SRIRCHA Y MIEL
Salmon Bakka Frost sazonado glaseado con nuestra salsa de sriracha y miel 18.99

CAMARONES Y VIEIRA DE MAR SCAMPI
Pasta fettuccine, camarones, vieira de mar, y nuestra salsa scampi, servido con pan de ajo 17.99

BLACKENED ALFREDO GF
Fettuccine pasta tossed in fresh alfredo sauce and drizzled with balsamic glaze, served with garlic toast and topped with your choice of blackened mahi, shrimp, chicken or salmon 17.49

TACOS
3 tortillas de harina rellones con sazonado, frito, o a la plancha Mahi 15.49 / Camarones 16.29 / Pargo 17.99

Escoje tu estilo de taco:
TACOS CLASICOS con queso cheddar jack, ensalada de col y mayonesa picante
TACOS TIKI con queso de chivo, lechuga mixta, pico de gallo, mayonesa picante y vinagreta de champan
TACOS TROPICAL con ensalada de col y mango

PARGO ENTERO FRITO
Pargo entero fresco dorado frito, servido con puree de papa con ajo, y brocoli al vapor SEASONAL PRICE

MANGO MAHI GF
Mahi delicioso sazonado y con nuestra salsa de mango de casa servido con arroz 16.99

CAMARONES Y SEMOLA
Semola deliciosa con camarones sazonado, tocineta y hongos 14.79

CAMARONES Y SEMOLA CAJUN
Un toque cajun a nuestro camarones y semola... camarones salteado y salchicha hecho en salsa de tomate, servido con semola cremosa 15.79

POKI BOWL DE TUNA O SALMON*
Tuna de grado sashimi o salmon servido con arroz, pepino cortado en cubitos, ensalada wakame, aguacate, col morada, mayonesa picante y sriracha. 16.99

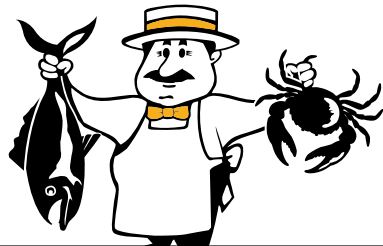
FIESTA CAMARONES GF
Camarones a la plancha servido con arroz, salteado con nuestra salsa cilantro aioli y pico de gallo 15.49

COSTILLITAS DE CERDO
Asado lento, sazonado con azucar morena y salsa BBQ, servido con papas fritas y ensalada de col Medio rack 17.29

CILANTRO CHICKEN GF
Pollo asado, salteado con nuestra salsa de cilantro aioli, servido con frijoles colorados, arroz y pico de gallo 14.99

STONE CRABS (IN SEASON) GF
Cangrejos stone crabs fresco de la Florida, servido con nuestra famosa salsa de mostaza y ensalada de col SEASONAL PRICE





GOLDEN RULE SEAFOOD

MARKET AND RESTAURANT

ACCOMPANANTES

- BROCOLI AL VAPOR** 3.49 GF
- ESPARRAGOS AL VAPOR** 3.49 GF
- ESPINACA Y HONGOS SALTEADO** 3.49 GF
- BRUSSELS SPROUTS** 3.49 GF
- PAPAS FRITAS** 2.99
- PAPAS FRITAS DULCE** 3.29 GF
- PUREE DE PAPA DULCE** 2.99 GF
- PUREE DE PAPA CON AJO** 2.99 GF
- PUREE DE PAPA CON TODO** 4.99 GF
- ENSALADA DE COL** 2.29
- ARROZ** 2.29 GF
- FRIJOLES COLORADOS** 2.29 GF
- SEMOLA** 2.99 GF
- ENSALADA DE LA CASA** 3.99
- ENSALADA CAESAR** 3.99



POSTRES

- PASTEL DE LIMA**
Un favorito del Sur de la Florida...delicioso, cremoso pastel de lima con un base de galletas graham 6.79
- BERRY COBBLER**
Bayas de temporada servido sobre nuestro pastel de mantequilla y con hellado vainilla 8.99
- TARTA DE QUESO Y CARAMELO SALADO**
Tarta de queso con una mezcla cremoso de lo clasico y caramelo salado 7.89
- BROWNIE EN SARTEN**
Brownie de la casa con masa de chispas de chocolate, horneado en un sartén, con helado vainilla, crema batida, y entonces mas chocolate. Este es lo MAXIMO para un postre para compartir. 10.99



(GF) Gluten Free

18% gratuity is added to parties of 6 or larger

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

#goldenruleseafood

@goldenruleseafood goldenruleseafood.com



COCTELES

MARGARITAS

- GRANDE TIKI MARGARITA**
Patron Silver Tequila, jugo de limon fresco, agave y Grand Mariner licor 15
- MARGARITA DE MANGO**
Milagro Silver Tequila, jugo de limon fresco y puree de mango 12
- JALAPENO MARGARITA**
Tanteo Jalapeno Tequila, jalapeno cortado en cubitos, jugo de limon fresco y agave 13
- MARGARITA DE FRESA**
Milagro Silver Tequila, fresa, agave y jugo de limon fresco 12
- MARGARITA DE PINA Y MARACUYA**
12
- MARGARITA CLASICO**
El Jimador Tequila, jugo de limon fresco y agave 11

MOJITOS

- MOJITO DE GUAYABA**
Diplomatico Reserva Exclusiva Ron, almibar, ojas de menta, jugo de limon fresco y puree de guayaba con soda y hielo 12
- MOJITO DE COCO**
RumHaven Ron de Coco, almibar, ojas de menta, crema de coco, jugo de limon fresco con soda y hielo 11
- MOJITO DE MANGO**
Flor De Cana Ron, almibar, ojas de menta, jugo de limon fresco y puree de mango con soda y hielo 11
- MOJITO DE MORA AZUL**
Stoli Blueberi Vodka, almibar, ojas de menta, jugo de limon fresco y moras azul con soda y hielo 11
- MOJITO CLASICO**
Flor de Cana Ron, almibar, ojas de menta y jugo de limon fresco con soda y hielo 10

COCTELES DE LA CASA

- MILLA 141**
Diplomatico Reserva Exclusiva Ron, RumHaven Ron de Coco, puree de guayaba y maracuya con soda 12
- BLOODY MARY**
Con un toque nuestro, que incluye camaron de la casa, salsa picante, sazon de Old Bay y Stoli Vodka 13
- COCTEL DE FRESA Y ALBAHACA**
Stoli Vodka de Fresa, albahaca, fresa y soda citrico 10
- BORBON DE MORA Y LIMONADA**
Borbon Woodford, puree de mora, jugo de limon fresco, almibar con hielo 12
- EL STOLI MULA**
Stoli Vodka y jugo de limon fresco, con cerveza de jengibre 9
- MULA DE FLOR DE SAÚCO**
Zyr Vodka, licor de flor de sauco con agua tonica 11
- PEPINO EN-EL-CONFIO**
Crop Organico Vodka de Pepino, pepino, jugo de limon fresco, agave y decorado con pepino en lasca y eneldo 9

- LA PAMELA**
Patron Silver Tequila y jugo de toronja, jugo de limon y triple sec, decorado con romero y sal al borde 13
- ANTIGUO**
Woodford Borbon, amargos de angostura, rayadura de naranja, revuelto y servido con hielo 10
- LIMONADA DE HENDRICK**
Ginebra de Hendrick, jugo de limon fresco, almibar y soda de agua 11
- FRANCE DE HENDRICK 75**
Ginebra de Hendrick y LaMarca Prosecco 10
- MIMOSA DE GUAYABA**
LaMarca Prosecco y puree de guayaba 8

- SANGRIA DE MORAS Y FRESAS**
Con fresas frescas, moras, y brandy de moras 15
- SANGRIA DE CITRICOS BLANCAS**
Mucho citricos...naranjas, limones, limas, con Kettle One de Durasno y Vodka de Naranja 15

BEBIDAS GRANIZADO

PINA COLADA 11 DAIQUIRI DE FRESA 11 MARGARITA 11

CERVEZA

BOTTLAS

- CORONA** 5
- MILLER LITE** 4
- HEINEKEN** 5
- BLUE MOON** 6
- RED STRIPE** 5
- BUDWEISER** 4
- MICHELOB ULTRA** 5
- COORS LIGHT** 4
- SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER** 5
- SAINT PAULIE GIRL (N/A)** 6
- VEZA SUR SOUTH COAST IPA** 6
- HARD SELTZER** 6

DRAFT

- WYNWOOD LA RUBIA** 7 10
- WYNWOOD POP'S PORTER** 8 11
- FUNKY BUDDHA FLORIDIAN** 7 10
- FOUNDERS ALL DAY IPA** 8 11
- CIGAR CITY JAI ALAI** 8 11
- VICTORY GOLDEN MONKEY** 8 11
- BUD LIGHT** 6 8
- YUENGLING** 6 8
- STELLA ARTOIS** 7 9
- VEZA SUR MANGOLANDIA** 7 10

VINO LIST

- TIZIANO, PINOT GRIGIO, FRUILLI, ITALY** 7 24
- MASO CANALI, TRENTINO PINOT GRIGIO ITALY** 10 35
- CASTELLO DEL POGGIO, MOSCATO, ITALY** 7 24
- STARBOROUGH, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND** 7 24
- WHITEHAVEN WINES, SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NEW ZEALAND** 10 35
- SAINT CLAIR, SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NEW ZEALAND** 44
- LA MARCA, PROSECCO NAPA** 10 30
- CHATEAU ST. JEAN, CHARDONNAY, CALIFORNIA** 7 24
- STAGS' LEAP WINERY, CHARDONNAY, NAPA VALLEY** 13 43
- WILLAMETTE VALLEY VINEYARDS, VALLEY RIESLING, WILLIAMETTE VALLEY, OREGON** 9 29
- FLEUR DE MER ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE** 10 31
- CHATEAU ST JEAN, PINOT NOIR, CALIFORNIA** 7 24
- ACACIA, PINOT NOIR, CARNEROS** 13 43
- CHATEAU ST JEAN, MERLOT, CALIFORNIA** 7 24
- CHATEAU ST JEAN, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA** 7 24
- LOUIS MARTINI, CABERNET SAUVIGNON, SONOMA COUNTY** 9 34
- DON MIGUEL GASCON, MALBEC, ARGENTINA** 7 24