

APERITIVOS

TORTA DE CRANGREJO

Servido con nuestra salsa casero de mostaza 18.99

SALSA DE CANGREJO Y COL RIZADA

Servido con tortillas 18.29

CALAMAR FRITO

Empanizado, servido con salsa Thailandese 12.99

CAMARONES DE LA CASA GF

Al vapor y sazonado, servido con nuestra salsa famosa de mostaza 12.99

CAMARONES BUFALO FRITO

Camarones salteado en salsa bufalo servido con nuestra salsa ranch 15.79

TUNA WONTON*

Atun grado sashimi sobre wonton frito on nuestra salsa ponzu, mayonesa picante, y wakame 15.49

SOPA DEL DIA 7.79

FRITTURA DE COBO

Servido con nuestra salsa casero de mostaza 14.99

MEJILLONES

Mejillones negros frescos al vapor con ajo y vino y cubierto con salsa de parmesano con trupa 13.99

TUNA A LA PLANCHA SAZONADO

con mayonesa picante y salsa ponzu 13.99

CEVICHE DE COBO* GF

cobo en cuadritos marinados con cebolla, aji, pepino, tomate, apio, jugo limon, servido con tortillas 15.29

PATE DE PESCADO AHUMADO PARA UNTAR

servido con jalapeño, tortillas y pico de gallo 12.29

**OSTRAS EN SU

½ 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 11.99

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 proteína

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 proteína

ENSALADA CESAR

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

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 proteína

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

Servido con papa frita y ensalada de col

COBO FRITO DEL CARIBE

frito y empanizado a la perfeccion, servido con nuestra salsa de coctel 18.99

CAMARONES FRITO

empanizado a mano y frito, servido con salsa coctel 16.29

CAMARONS EMPANIZADO CON COCO

camarones suculento empanizados con coco rayado, frito y servido con salsa tartara 15.49

PESCADO FRITO

pargo empanizado delicadamente y servido con salsa tartara Snapper 18.99 Mahi 15.99

**OSTRAS FRITAS

ostras frescas del Golfo empanizado y frita, servido con nuestra salsa coctel 15.99

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 24.99



SANDWICHES

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

LANGOSTA BLT

langosta al vapor, cubierto con tocino ahumado, lechuga, tomate en rodajas y mayonesa picante sobre una rebanada de pan brioche, servido con batatas fritas 26.99

MAHI REUBEN

plano o a la plancha sazonado con queso suizo y thousand island dressing, servido en pan tostado centeno 18.99

Reuben - cubierto con sauerkraut

Rachel - cubierto con coleslaw

Raquel - cubierto con mango slaw

**SANDWICH DE CAMARON Y OSTRAS

camarones fritos y ostras con papitas dulce, lechuga, tomate, y salsa tartara 15.99

SANDWICH DE MERO

sazonado, a la plancha o frito con lechuga, tomate, cebolla, y salsa tartara y queso en un pan brioche 21.99

SANDWICH DE PESCADO

Frito, a la plancha o sazonado con lechuga romana, tomate, cebolla, salsa tartara en un pan brioche Mahi 17.99 Snapper 19.99

DESORDEN DE COURTNEY

Pargo frito con queso americano derretido, cebolla caramelizada, salsa tartara, lechuga, y tomate en un pan blanco 21.99

SANDWICH DE LANGOSTA

Un clasico y favorito del Norte-Este preparado con langosta de Maine en un pan largo, servido con papas dulces 22.79

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 19.99

SANDWICH DE POLLO INCRUSTADA DE PLÁTANO

Con pico de gallo, aguacate lasqueado y mayonesa picante, servido en un pan brioche 15.99

HAMBURGUESA DE LA CASA

Nuestra hamburguesa famosa cocinado a tu deseo, con queso, lechuga, tomate, cebolla y mayo, servido en un brioche 14.99

HAMBURGUESA A BASE DE PLANTAS

Hamburguesa de Beyond Meat cocinado a tu deseo, con aguacate lasqueado, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa en un brioche 14.99

PLATOS FUERTES

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 32.99

PARGO DE MANTEQUILLA Y LIMON GF

Filete de pargo hecho al sarten, con salsa de mantequilla y limon y alcaparras, servido con brocoli al vapor y puree de papa dulce 24.99

SALMON SAZONADO GF

Salmon Bakkafrost servido con puree de papa y brocli al vapor 18.99

SALMON CON SALSAS DE SRIRCHA Y MIEL

Salmon Bakkafrost sazonado glaseado con nuestra salsa de sriracha y miel 19.99

PASTA CAJUN

Fettuccini cubierto con espinaca, esparagas, hongos y tu elección de camarones o pollo enngrecido, servido con una cremosa salsa de queso de cabro, cajun y tostadas de ajo 19.99

CAMARONES Y VIEIRA DE MAR SCAMPI

Pasta fettuccine, camarones, vieira de mar, y nuestra salsa scampi, servido con pan de ajo 18.99

BLACKENED ALFREDO

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 18.99

TACOS

3 tortillas de harina rellones con sazonado, frito, o a la plancha Mahi 16.99 / Camarones 17.79 / Pargo 18.99

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 con nuestra salsa de mango de la casa, servido con arroz 17.99

CAMARONES Y SEMOLA

Semola deliciosa con camarones sazonado, tocineta y hongos 15.99

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 16.99

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. 17.99

FIESTA CAMARONES GF

Camarones a la plancha servido con arroz, salteado con nuestra salsa cilantro aioli y pico de gallo 17.29

COSTILLITAS DE CERDO

Asado lento, sazonado con azucar morena y salsa BBQ, servido con papas fritas y ensalada de col Medio rack 18.99

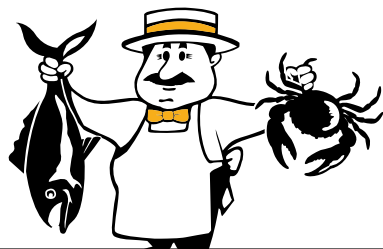
CILANTRO CHICKEN GF

Pollo asado, salteado con nuestra salsa de cilantro aioli, servido con frijoles colorados, arroz y pico de gallo 16.99

STONE CRABS (IN SEASON) GF

Cangrejos stone crabs fresco de la Florida, servido con nuestra famosa salsa de moztaza 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 6.99
- 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
- PASTEL DE MISSISSIPPI**
Delicias de chocolate y café... mousse de café en una corteza de Oreo cubierta con chocolate 7.99



(GF) Gluten Free

**HAY UN RIESGO ASOCIADO CON EL CONSUMO DE ALMEJAS CRUDAS

Si tiene una enfermedad crónica del hígado, estómago o sangre, o tiene algundesorden inmunológico, esta en alto riesgo de enfermarse seriamente por la ingesta de almejas crudas y, debería consumirlas bien cocidas.

Si no esta seguro de su riesgo, consulte con unmedico.

A los grupos de 6 ó más personas se les agrega un 18% de propinas.

*El consumo de carnes rojas, aves, mariscos o huevos crudos o medio cocidos, puede aumentar el riesgo de enfermedades alimenticias, especialmente si usted tiene alguna condición médica.

#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
- LIMONADA DE HENDRICK**
Ginebra de Hendrick, jugo de limon fresco, almibar y soda de agua 11
- MARTINI DE SANDÍA Y ALBAHACA**
Albahaca Sandía Grey Goose Vodka, albahaca fresca triturada y jugo de lima recién exprimido 12
- 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
- MIMOSA DE GUAYABA**
LaMarca Prosecco y puree de guayaba 8
- MULA DE FLOR DE SAÚCO**
Stoli Vodka, licor de flor de sauco con agua tonica 11
- EL STOLI MULA**
Stoli Vodka y jugo de limon fresco, con cerveza de jengibre 9
- 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

BOTELLAS

- CORONA** 5
- MILLER LITE** 4
- PERONI** 6
- BLUE MOON** 6
- RED STRIPE** 5
- BUDWEISER** 4
- MICHELOB ULTRA** 5
- COORS LIGHT** 4
- SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER** 5
- HEINEKEN N/A** 6
- VEZA SUR SOUTH COAST IPA** 6
- HIGH NOON SELTZER** 6

CERVEZA DE BARRIL

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

LISTA DE VINOS

- 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** 8 27
- WHITEHAVEN WINES, SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NEW ZEALAND** 11 38
- CLOS DE BOIS, MERLOT** 7 27
- LA MARCA, PROSECCO NAPA** 10 30
- MARK WEST, CHARDONNAY, CALIFORNIA** 8 27
- 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
- CLOS DE BOIS, CHARDONNAY, CALIFORNIA** 7 24
- ACACIA, PINOT NOIR, CARNEROS** 13 43
- MARK WEST, PINOT NOIR, CALIFORNIA** 8 27
- CLOS DE BOIS, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA** 7 24
- LOUIS MARTINI, CABERNET SAUVIGNON, SONOMA COUNTY** 9 34
- DON MIGUEL GASCON, MALBEC, ARGENTINA** 7 24