

BOCADITOS Y ENTRADAS

Ensaladas de entrada

MIXTAS DE LA CASA

Con pimientos, cebolla, tomates cereza y pepinos, con nuestra vinagreta cremosa de la casa o aderezo de vinagre balsámico y aceite de oliva. | \$8⁹⁹

ENSALADA CÉSAR

Lechuga romana mezclada con queso parmesano fresco, tostones (crutones) y vinagreta de queso Asiago y ajo. | \$10⁹⁹

Entradas

LONCHAS DE SALMÓN AHUMADO

Acompañadas de crema de eneldo fresco, alcaparras, cebolla y crostini horneados. | 14⁹⁹

CAMARONES AL COCO

Camarones rebozados en coco, fritos en abundante aceite y servidos con alioli de mostaza Dijon. | 14⁹⁹

ESCARGOTS EN MANTEQUILLA DE AJO GRATINADOS

Con setas salteadas, hierbas frescas en mantequilla de ajo y quesos mozzarella y cheddar fundidos. | 11⁹⁹

MEJILLONES CANADIENSES AL VAPOR *

En salsa a su elección: Caldo Mirepoix con vino blanco y ajo O salsa criolla picante de tomate estilo cajún O salsa cremosa de setas y puerros, servidos con papas fritas recién cortadas y alioli de ajo y limón. | 16⁹⁹

CALAMARES FRITOS

Calamares tiernos sazonados y fritos con salsa de crema agria al eneldo. | 12⁹⁹

CAMARONES TEMPURA

Camarones ligeramente rebozados y fritos, acompañados de una salsa tailandesa picante | 11⁹⁹

POUTINE DE LANGOSTA *

Carne de langosta fresca con papas fritas recién cortadas y queso cheddar en grano en una succulenta salsa de langosta. | 22⁹⁹

POUTINE DE ABADEJO

Abadejo rebozado frito, grumos de queso y papas fritas acompañadas de salsa espesa de carne. | 11⁹⁹

OSTRAS AL HORNO

6 ostras frescas horneadas en crema fresca de rábano picante, queso cheddar y cebollino. | 17⁹⁹

OSTRAS FRESCAS *

Servidas con una variedad de salsas.

Cada una 2⁹⁹ | Media docena 16⁹⁹ | Una docena 32⁹⁹

Llévese a casa un frasco de nuestro aceite aromatizado con ajo e hinojo | 9⁹⁹

Disfrute de Vineyards, nuestro galardonado bistro de vinos en la bodega, con jazz local en vivo los domingos, martes y miércoles por la noche.

Se agregará un 18% de propina a todos los grupos de más de 8 personas

Debido a que las alergias son cada vez más comunes, ponemos el máximo cuidado en la preparación de todos nuestros alimentos. Asegúrese de notificar a su camarero cualquier tipo de alergia que sufran los comensales.



AGREGUE A CUALQUIER PLATO PRINCIPAL:

Cola de langosta de 4 oz (114 g) * | 18⁹⁹

Vieiras soasadas a la sartén en mantequilla de ajo | 15⁹⁹

Pechuga de pollo sazonada a la plancha | 5⁹⁹

Camarones salteados al ajo | 8⁹⁹

Brochette de camarones al ajo | 5⁹⁹

Calamares fritos | 7⁹⁹

Es un placer para nosotros preparar comidas sin gluten para ustedes.



Potajes de la casa

POTAJE CREMOSO DE ALMEJAS

Nuestra propia receta, repleta de almejas, papas y verduras | taza 6⁹⁹ | tazón 11⁹⁹

POTAJE (CHUPE) DE PESCADO Y MARISCO

Almejas, pescado fresco, pescado ahumado y camarones en nuestro potaje blanco cremoso
taza 8⁹⁹ | tazón 13⁹⁹



TOME FOTOS Y PUBLÍQUELAS EN INSTAGRAM :
@FISHMARKETTOWATA

*



Somos un restaurante asociado al Programa Ocean Wise. Los mariscos sostenibles son los pescados y frutos de mar que se pescan o crían tomando en cuenta el futuro de nuestros recursos oceánicos.

Menú para la cena

Ensaladas como plato principal

CÍTRICOS CON MARISCOS

Camarones tigre negro, vieiras y pescado ahumado y fresco, servidos tibios sobre hojas verdes mixtas con fresas y cuartos de naranja.

Nueces confitadas en vinagreta cremosa de frambuesa | 32.⁹⁹

ENSALADA DE SALMÓN AL CAJÚN

Filete de salmón fresco ennegrecido con nuestras especias sureñas, servido tibio sobre hojas verdes mixtas con rodajas de pera fresca, fresas y nueces confitadas, mezcladas en nuestra vinagreta cremosa | 30.⁹⁹

ENSALADA CÉSAR DEL MERCADO

Lechuga romana, queso parmesano fresco, cebolla roja, crutones y nuestro aderezo cremoso del mercado | 14.⁹⁹
Agregue camarones | 8.⁹⁹ o pollo por | 5.⁹⁹
o calamares | 7.⁹⁹

ENSALADA DE REMOLACHA Y CABRA

Remolacha roja, fresas, queso de cabra frito disco, cebolla roja, nueces confitadas y vinagreta de manzana roja sobre hojas verdes. | 18.⁹⁹
Agregue camarones | 8.⁹⁹ o pollo por | 5.⁹⁹



MENÚ PARA LA CENA

Nuestra especialidad... Pescado fresco

FILETE DE BACALAO DE ISLANDIA

Bacalao soasado a la sartén servido en un lecho de salsa cremosa al pesto de la casa y acompañado de tomates cereza y linguine. | 34.⁹⁹

FILETE DE SALMÓN AHUMADO

Asado y glaseado en melaza de arce canadiense y terminado con semillas de sésamo tostadas, servido sobre arroz pilaf. | 33.⁹⁹

SALMÓN GLASEADO CON CÍTRICOS

Filete de salmón glaseado con cítricos y miel a la parrilla, acompañado de verduras frescas y papas nuevas al vapor con mantequilla de ajo y perejil. | 29.⁹⁹

FILETE DE BAGRE

Ennegrecido en nuestras especias sureñas y terminado con una salsa criolla picante al cajún. Servido sobre arroz pilaf. | 28.⁹⁹

FILETE DE PARGO ROJO *

Filete de pargo ligeramente frito, servido en linguini de crema de limón | 28.⁹⁹

FILETE DE TRUCHA ARCO IRIS

Asado a la parrilla y terminado con nuestra fresca salsa mediterránea de tomate, alcaparras, cebolla, ajo y aceitunas negras, servido con papas nuevas al vapor en mantequilla de ajo y perejil. | 28.⁹⁹

FILETE DE TRUCHA ÁRTICA

Asado, terminado con una salsa fresca de mango y menta y acompañado de arroz pilaf. | 29.⁹⁹

FILETE DE TILAPIA

Asado, terminado con una rica salsa cremosa de pimiento rojo asado y acompañado de arroz pilaf. | 26.⁹⁹

PLATO DE COMBINACIÓN DE PESCADOS

Combinación de pescados frescos elegidos por el chef acompañada de mantequilla con cebollino, servida sobre arroz pilaf. | 34.⁹⁹

Camarones y vieiras

Acompañado de verduras frescas y arroz pilaf.

CAMARONES DE TRES MANERAS

Una colección de suculentos camarones tigre negro: Camarones abiertos en mariposa rellenos de carne de cangrejo y asados, camarones al coco fritos en abundante aceite con mayonesa y mostaza Dijon y los clásicos camarones salteados en mantequilla de ajo. | 37.⁹⁹

CAMARONES RELLENOS ASADOS

Camarones abiertos en mariposa con relleno de carne de cangrejo fresco, repletos de hierbas frescas, ajo, hinojo y migas de pan. | 30.⁹⁹

CAMARONES Y VIEIRAS

Frescos y simples, con pimientos frescos, finas hierbas y mantequilla de ajo o salteados en nuestra salsa criolla de tomate suave y picante repleta de especias sureñas.

Camarones 30.⁹⁹ | Camarones y vieiras 36.⁹⁹ | Vieiras 40.⁹⁹

Se agregará un 18% de propina a todos los grupos de más de 8 personas

Debido a que las alergias son cada vez más comunes, ponemos el máximo cuidado en la preparación de todos nuestros alimentos. Asegúrese de notificar a su camarero cualquier tipo de alergia que sufran los comensales.

*



Somos un restaurante asociado al Programa Ocean Wise. Los mariscos sostenibles son los pescados y frutos de mar que se pescan o crían tomando en cuenta el futuro de nuestros recursos oceánicos.

MENÚ PARA LA CENA

Pastas

LINGUINI CON SALMÓN AHUMADO

Trozos de salmón fresco ahumado con setas, cebolla roja y pimientos en salsa cremosa de queso parmesano. | 32⁹⁹

LINGUINI CON LANGOSTA *

Una rica salsa cremosa de langosta con ajo, pimientos, cebolla roja y queso parmesano con trozos de carne de langosta de Nueva Escocia. | 40⁹⁹

LINGUINI CON CAMARONES AL CAJÚN BIEN CONDIMENTADOS

Camarones con una mezcla de condimentos sureños picantes con tomates, setas, cebollas y pimientos en juliana. | 31⁹⁹

LINGUINE AL PESTO DE TOMATES SECADOS AL SOL

Pesto de tomates secados al sol y ajo asado mezclado en aceite de oliva con verduras frescas de la estación, aceitunas negras, albahaca y pimienta negra molida. | 18⁹⁹
Agregue camarones 8⁹⁹ | o pollo por 5⁹⁹

Menú de la cocina

BIFE ANGOSTO ESTILO NEW YORK CON PAPAS FRITAS

Bife angosto de 10 oz (284 g) categoría AAA cocido a la perfección, acompañado de crema fresca de rábano picante, tomates cereza asados y papas fritas sazonadas con romero y queso parmesano. | 44⁹⁹

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS

Pechuga de pollo a la plancha con salsa cremosa de pimiento rojo asado y ensalada de col de la casa con papas fritas sazonadas con romero y queso parmesano. | 22⁹⁹

ABADEJO CON PAPAS FRITAS

En un rebozado crujiente estilo inglés, con nuestra salsa tártara y ensalada de col de la casa. | Un trozo 18⁹⁹ | Dos trozos 23⁹⁹

FLETÁN CON PAPAS FRITAS

En un rebozado crujiente, con nuestra salsa tártara y ensalada de col de la casa. Una porción. 23⁹⁹ • Dos porciones | 29⁹⁹

Fuentes de la casa

ESTOFADO DEL MERCADO

Nuestro rico y cremoso caldo de pimientos rojos asados, tomates y leche de coco, chile y albahaca. Cocinado a fuego lento con carne de langosta, succulentos camarones tigre, vieiras, pescado fresco y mejillones con papas y verduras frescas. | 42⁹⁹

FUENTE MARÍTIMA

¡Nuestra fuente emblemática! Una langosta fresca entera de Nueva Escocia al vapor, camarones tigre rellenos de carne de cangrejo, vieiras, filete de salmón ahumado, acompañada de papas nuevas y mantequilla de ajo y perejil | 64⁹⁹

MAR Y TIERRA *

Bife angosto estilo New York de 10 oz (284 g) cocido a la perfección, servido con crema fresca de rábano picante, tomates cereza asados y papas fritas sazonadas con romero y queso parmesano; además, usted elige entre una cola de langosta de 4 oz (114 g) y camarones salteados al ajo con pimientos y finas hierbas. Camarones 52⁹⁹ | Cola de langosta 59⁹⁹

LANGOSTA CANADIENSE FRESCA *

Recién salida del tanque, cocida al vapor a gusto del cliente; se sirve entera con mantequilla fundida, verduras frescas y arroz pilaf. | 52⁹⁹



AGREGUE A CUALQUIER PLATO PRINCIPAL

Cola de langosta de 4 oz (114 g) * | 18⁹⁹

Vieiras soasadas a la sartén en mantequilla de ajo * | 15⁹⁹

Pechuga de pollo sazonada a la plancha * | 5⁹⁹

Camarones salteados al ajo | 8⁹⁹

Brocheta de camarones al ajo | 9⁹⁹

Calamares fritos | 7⁹⁹

Es un placer para nosotros preparar comidas sin gluten para ustedes.



Debido a que las alergias son cada vez más comunes, ponemos el máximo cuidado en la preparación de todos nuestros alimentos. Asegúrese de notificar a su camarero cualquier tipo de alergia que sufran los comensales.

*



Somos un restaurante asociado al Programa Ocean Wise. Los mariscos sostenibles son los pescados y frutos de mar que se pescan o crían tomando en cuenta el futuro de nuestros recursos oceánicos.

MENU DEL ALMUERZO

Nuestra especialidad... pescado fresco
disponible diariamente de 11:30 a. m. a 4:00 p. m.

PLATO COMBINADO DE PESCADO

Combinación de pescados frescos elegidos por el chef acompañada de mantequilla con cebollino, servida sobre arroz pilaf. | 26⁹⁹

FILETE DE BACALAO DE ISLANDIA

Bacalao dorado en la sartén servido sobre una cama de salsa pesto cremosa de la casa con tomates cereza mezclados con linguini. | 23⁹⁹

SALMÓN GLASEADO CON CÍTRICOS

Filete de salmón glaseado con cítricos y miel a la parrilla, acompañado de verduras frescas y papas nuevas al vapor con mantequilla de ajo y perejil. | 24⁹⁹

FILETE DE BAGRE

Ennegrecido con nuestras especias sureñas y terminado con una salsa criolla picante al cajún, acompañado de arroz pilaf. | 24⁹⁹

FILETE DE TRUCHA ARCO IRIS

Asad y terminado y terminado con nuestra fresca salsa mediterránea de tomate, alcaparras, cebolla, ajo y aceitunas negras, servido con papas nuevas al vapor en mantequilla de ajo y perejil. | 21⁹⁹

FILETE DE TILAPIA

Asado, terminado con una rica salsa cremosa de pimiento rojo asado y acompañado de arroz pilaf. | 19⁹⁹

FILETE DE PARGO ROJO *

Filete de pargo ligeramente frito, servido con linguini de crema de limón. | 23⁹⁹

Menú de la cocina

ESTOFADO DEL MERCADO PARA EL ALMUERZO

Nuestro rico y cremoso caldo de pimientos rojos asados, tomates y leche de coco, chile y albahaca. Cocinado a fuego lento con carne de langosta, suculentos camarones tigre, vieiras, pescado fresco y mejillones con papas | 19⁹⁹

MEJILLONES CON PAPAS FRITAS *

En salsa a su elección: Caldo Mirepoix al vino blanco y ajillo o salsa criolla picante al cajún o salsa cremosa de setas y puerros, servidos con papas fritas recién cortadas y alioli de ajo y limón. | 17⁹⁹

TACOS DE CAMARONES TEMPURA

Camarones rebozados y fritos con ensalada de col al estilo asiático, crema de lima y chile y cebolla de verdeo. Acompañados con papas fritas. | 15⁹⁹

EMPAREDADO DE QUESO A LA PLANCHA CON LANGOSTA

Trozos de langosta, alioli de limón y ajo, pan crujiente grueso, quesos cheddar y mozzarella, con papas fritas recién cortadas. Este es un emparedado de queso a la plancha para adultos! | 28⁹⁹

POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS

Pechuga de pollo a la plancha con salsa cremosa de pimiento rojo asado y ensalada de col de la casa acompañada de papas fritas sazonadas con romero y queso parmesano. | 28⁹⁹

TACOS PICANTES DE BACALAO

Bacalao rebozado y frito con un toque de salsa siracha, salsa de mango y menta, crema de lima y cebolla de verdeo. Acompañados de papas fritas. | 15⁹⁹

ABADEJO CON PAPAS FRITAS

En un rebozado crujiente, acompañada de nuestra salsa tártara y ensalada de col de la casa. Una porción 15⁹⁹ | Dos porciones 19⁹⁹

FLETÁN CON PAPAS FRITAS

En un rebozado crujiente estilo inglés, acompañado de nuestra salsa tártara y ensalada de col de la casa. Un trozo 23⁹⁹ | Dos trozos 29⁹⁹

BISTEC Y ENSALADA CÉSAR CON PAPAS FRITAS

Bife angosto de 6 oz (170 g) cocido a la perfección, acompañado de papas fritas recién cortadas y ensalada César. | 24⁹⁹

Debido a que las alergias son cada vez más comunes, ponemos el máximo cuidado en la preparación de todos nuestros alimentos. Asegúrese de notificar a su camarero cualquier tipo de alergia que sufran los comensales.

Menú para el almuerzo

Si desea consultar una selección de fuentes más abundantes, consulte el menú para la cena.

Ensaladas como plato principal

ENSALADA CÉSAR DEL MERCADO

Lechuga romana mezclada con queso parmesano fresco y nuestro aderezo cremoso del mercado | 11⁹⁹
Agregue camarones | 8⁹⁹ pollo | 5⁹⁹
o calamares | 7⁹⁹

CÍTRICOS Y MARISCOS

Camarones tigre negro, vieiras y pescado ahumado y fresco dorados a la sartén y servidos tibios sobre hojas verdes mixtas con fresas y gajos de naranja. Mezclados en vinagreta cremosa de frambuesa con nueces confitadas. | 28⁹⁹

ENSALADA DE SALMÓN AL CAJÚN

Filete de salmón fresco ennegrecido con nuestras especias sureñas, servido tibio sobre hojas verdes mixtas con rodajas de pera fresca, fresas y nueces confitadas, mezcladas en nuestra vinagreta cremosa de la casa | 23⁹⁹

ENSALADA DE REMOLACHA Y CABRA

Remolacha roja, fresas, queso de cabra frito disco, cebolla roja, nueces confitadas y vinagreta de manzana roja sobre hojas verdes. | 18⁹⁹
Agregue camarones | 8⁹⁹ o pollo por | 5⁹⁹

Camarones

Acompañados de verduras frescas y arroz pilaf.

CAMARONES *

Frescos y sencillos, con pimientos frescos, finas hierbas y mantequilla al ajo O salteados en nuestra suave salsa criolla picante de tomate repleta de especias sureñas | 21⁹⁹

Pastas

LINGUINI CON SALMÓN AHUMADO

Trozos de salmón fresco ahumado con setas, cebolla roja y pimientos en salsa cremosa de queso parmesano | 26⁹⁹

LINGUINI CON CAMARONES AL CAJÚN BIEN CONDIMENTADOS

Camarones con una mezcla de condimentos sureños picantes con tomates, setas, cebollas y pimientos en juliana | 23⁹⁹

LINGUINE AL PESTO DE TOMATES SECADOS AL SOL

Pesto de tomates secados al sol y ajo asado mezclado en aceite de oliva con verduras frescas de la estación, aceitunas negras, albahaca y pimienta negra molida | 15⁹⁹
Agregue camarones | 8⁹⁹ o pollo | 5⁹⁹

Permitámonos ser los anfitriones de su próximo evento especial



* Somos un restaurante asociado al Programa Ocean Wise. Los mariscos sostenibles son los pescados y frutos de mar que se pescan o crían tomando en cuenta el futuro de nuestros recursos oceánicos.