

# MENÚ DE COMIDA

## ENTRANTES FRÍOS

- SALSA DE PESCADO AHUMADO** 🐟🍷🍷 14 \$  
Galletas De Pan Plano Con Sésamo, Alcaparras Y Rodajas De Jalapeño Encurtido
- GUACAMOLE CARIBEÑO Y PATATAS FRITAS** 14 \$  
Guacamole De Aguacate, Papaya Y Mango, Chips De Tortilla De Maíz De La Casa
- \*ATÚN BRASEADO** 🐟🍷🍷 16 \$  
Ponzu Marinado, Jengibre Encurtido, Algas, Wasabi
- \*POKE DE TORRE DE ATÚN AHI** 🐟 17 \$  
Capas De Atún Ahi Crudo, Algas, Salsa De Mango Y Jengibre, Patatas Wonton De La Casa
- CEVICHE** 🐟 16 \$  
Pez De Cola Amarilla Fresco Local, Marinado Al Estilo De Los Cayos, Leche De Coco, Chips De Maíz De La Casa

## ENTRANTES CALIENTES

- PATATAS FRITAS HAVANA** 🍷 14 \$  
Yuca Frita, Cerdo Demenzado, Mermelada De Cebolla Sureña, Queso Cheddar-Monterrey, Crema De Cilantro Y Ajo
- NACHOS DE MARISCOS** 🍷🍷🍷 16 \$  
Chips De Maíz, Camarones, Vieiras, Mahiu, Queso Cheddar Fundido, Crema Agría, Pico
- ELOTE AL HORNO** 🍷 12 \$  
Maíz Blanco, Crema De Cilantro, Parmesano Rallado, Pimienta De Lima Sazonada
- CAMARONES JAMAICANOS** 🍷 17 \$  
½ Libra De Camarones Rosas Salvajes Cocinados Al Vapor Con Cerveza Yuengling Y Sazonados Al Estilo Jamaicano
- CALAMARES CRUJIENTES** 🍷🍷 15 \$  
Espolvoreados Con Harina De Maiz, Fritos, Con Salsa De Chili Y Naranja
- SALSA DE LANGOSTA Y CANGREJO** 🍷🍷🍷 15 \$  
Espinacas A La Crema, Cangrejo, Carne De Langosta, Chips De Tortilla De Maíz De La Casa
- CONCH FRITTER BITES** 🍷🍷🍷🍷 14 \$  
Buñuelos De Caracola Tradicionales, Salsa De Mostaza De Lima

## SOPAS

- SOPA DE MARISCO BAHAMEÑA** 9 \$  
Salchicha, Ron Oscuro, Tomate Y Verduras
- SOPA DE CANGREJO** 🍷🍷🍷 9 \$  
Sopa De Cangrejo Con Crema Azul De Jerez

## ENSALADAS

- Pollo De Corral 7 ~ Camarones Gigantes 12 ~ Mahi 6oz 12 ~ Atún 12**
- LOADED RICE BOWL** 🍷🍷 17 \$  
Arroz Isleño, Pico, Elote, Brócoli, Ensalada De Jícama, Tomate, Aioli De Sriracha, Crema De Cilantro, Queso Jack Y Cheddar
- ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL** 🍷🍷 14 \$  
Lechuga Romana, Picatostes Jalá, Queso Parmesano Rallado
- ENSALADA ORIENTAL** 🍷🍷🍷🍷🍷 16 \$  
Ensalada De Verduras Mixtas, Algas, Tiras De Wonton Crujientes, Almendras En Rodajas, Mandarina, Rábano En Juliana, Vinagreta De Ponzu
- BAYSIDE ORIGINAL** 15 \$  
Mezcla De Lechuga Romana Y Primavera, Rábano En Juliana, Papaya En Cubos, Mandarina, Tomates De Uva, Repollo Rojo, Aderezo Diosa Verde

## TWO HANDS REQUIRED

### BOCADILLOS BAYSIDE

- BAYSIDE MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$  
Mozzarella, Brioche, Rizos De Patata Rebozados Con Cerveza, Lechuga, Tomate, Cebolla Roja En Rodajas, Rodajas De Pepinillo, Ensalada De Col
- BAHAMA MAHI SANDWICH** 🍷🍷🍷 19 \$  
Empanizado Con Panko Y Frito Crujiente, Ensalada De Jícama Y Rábano, Mermelada Sureña De Cebolla, Mozzarella, Alioli De Rocoto, Rulos De Patata Rebozados Con Cerveza Y Ensalada De Col
- CHORIZO BURGER** 🍷🍷🍷 18 \$  
½ Libra De Mezcla De Chorizo Y Carne De Res, Ensalada De Jícama Y Rábano, Pico, Mozzarella Derretida, Rizos De Papa Rebozados Con Cerveza, Ensalada De Repollo
- TACOS DE PESCADO ISLEÑO** 🍷🍷🍷 21 \$  
Pico De Gallo, Ensalada De Jícama Y Rábano, Crema De Cilantro Y Ajo, Elección De Mahi A La Parrilla O Cerdo Asado De La Casa
- \*CHEESBURGER** 🍷🍷🍷 16 \$  
½ Libra CAB® Mezcla De Carne De Res Con Costillas Cortas, Queso Americano, Brioche, Lechuga, Tomate, Cebolla Roja En Rodajas, Rizos De Patata Rebozados En Cerveza, Rodajas De Pepinillo, Ensalada De Col

## LITTLE MINNOWS

12 Años O Menos

**GRILLED CHEESE** 🍷 🍷 8 \$  
Pan Challah En Rebanadas Gruesas, Auténtico Queso Americano, Patatas Fritas

**FILET & CHIPS** 18 \$  
· 5oz Lomo De Ternera A La Parrilla, Patatas Fritas

**CHICKEN FINGERS & CHIPS** 🍷 12 \$  
Pollo Natural, Empanizado Con Panko, Patatas Fritas

**LINGUINI** 🍷 12 \$  
Salsa Marinara O Mantequilla Derretida

## BEBIDAS

Sin Alcohol

**SOFT DRINKS** 5 \$  
Pepsi, Pepsi Diet, Sierra Mist, Soda De Jengibre, Tropicana, Limonada, Crush De Naranja, Dr Pepper, Refrescos De 20oz, Recargas Gratis

**ZUMOS** 5 \$  
Naranja, Toronja, Arándano, Piña, 10oz, Sin Recarga

**TÉ HELADO** 5 \$  
20oz, Recarga Gratis

**AGUA PANNA** MEDIA BOTELLA: 5 \$  
Natural BOTELLA COMPLETA: 10 \$

**LECHE** 5 \$  
10oz, Leche Entera, Sin Recarga

**PELLEGRINO** MEDIA BOTELLA: 5 \$  
Espumoso BOTELLA COMPLETA: 10 \$

## DESDE EL MUELLE, PESCA FRESCA

*Mahi 29 ~ Pez De Cola Amarilla 36 ~ Pesca Fresca Del Día MP*

🍷 **BAKED** 🍷 🍷  
Mantequilla Blanca De Lima, Alcaparras Crujientes

🍷 **BLACKENED**  
Salsa De Mango Y Jengibre Sazonada Al Estilo Cajún

🍷 **KEYRIBBIAN STYLE** 🍷 🍷  
Alcaparras, Ajo, Lima, Vino Blanco, Salsa De Mantequilla

**BAYSIDE STYLE** 🍷 🍷  
Espolvoreado Y Salteado, Alcaparras, Jalapeño, Tomate, Alcachofa, Salsa De Vino Blanco

## ESPECIALIDADES DE MARISCO DE KEYRIBBEAN

**PARGO FRITO ENTERO** 🍷 🍷 36 \$  
Pargo Local Entero, Crujiente Frito Con Salsa De Lima, Alcaparra, Ajo Y Mantequilla Y Arroz Isleño

**SAMPLER DE KEY LARGO** 🍷 🍷 45 \$  
½ Cola De Langosta, Camarones Jumbo, Vieiras Jumbo, Mahi, Mantequilla Blanca De Lima, Alcaparras Crujientes, Arroz Isleño

🍷 **TRÍO DE PECES** 🍷 🍷 38 \$  
Mahi ~ Pez De Cola Amarilla ~ Pescado Fresco Del Día, Mantequilla Blanca De Lima, Alcaparras Crujientes, Arroz Isleño

🍷 **CURRY DE MARISCOS ISLEÑO** 🍷 🍷 🍷 34 \$  
Camarones Jumbo & Vieiras Del Atlántico Norte, Salsa De Curry Verde-Coco Y Piña, Almendras Tostadas, Arroz Isleño

**JAMBALAYA DE GAMBAS** 🍷 27 \$  
Camarones Jumbo, Salchicha Andouille, Pimientos, Cebollas, Salsa De Tomate Cajún Y Arroz Isleño

**CAMARONES KEYRIBBEAN** 🍷 🍷 27 \$  
Camarones Jumbo Espolvoreados Con Harina De Maíz, Salsa De Limón, Alcaparras, Ajo Y Mantequilla Y Arroz Isleño

**ENCHILADAS DE MARISCOS** 🍷 🍷 🍷 24 \$  
Tortillas De Maíz Rellenas De Camarón, Vieiras Y Mahi, Salsa De Enchilada De La Casa, Quesos Monterey Y Jack, Arroz Isleño

## EMPANIZADO, REBOZADO, PERFECCIÓN

MARISCOS FRITOS

**OCEAN BOUNTY BUCKET** 🍷 🍷 🍷 🍷 29 \$  
Camarones Fritos, Trozos De Vieira, Buñuelos De Caracola, Mahi, Salsa Tártara Con Aliño De Eneldo O Salsa De Cóctel Bloody Mary, Rulos De Patata Rebozados En Cerveza Y Ensalada De Col

**CAMARONES CON COCO Y PATATAS FRITAS** 🍷 🍷 26 \$  
Rebozados En Coco, Fritos Dorados, Salsa De Chile A La Naranja, Rulos De Patata Rebozados Con Cerveza Y Ensalada De Col

**CAMARONES FRITOS CON PATATAS FRITAS** 🍷 🍷 🍷 24 \$  
Camarones Jumbo, Empanizados Con Panko, Salsa Tártara Con Aliño De Eneldo O Salsa De Cóctel Bloody Mary, Rulos De Patata Rebozados Con Cerveza Y Ensalada De Col

**FISH & CHIPS** 🍷 🍷 🍷 🍷 21 \$  
Filete De Mahi, Empanizado Con Panko, Frito Dorado, Salsa Tártara Con Aliño De Eneldo O Salsa De Cóctel Bloody Mary, Rulos De Patata Rebozados Con Cerveza Y Ensalada De Col

## CARNES SALADAS Y MÁS

### LANDLUBBERS

<b>*RIBEYE</b> 🍷	39 \$
12oz CAB ® Corte Central, A La Parrilla A Fuego Abierto, Mantequilla De Rocoto De La Casa, Queso Cheddar De Piel Roja Triturado Y Mezcla De Vegetales	
<b>CARIBBEAN BBQ RIBS</b> 🍷🍷	32 \$
Costillas De Cerdo Asadas Con Salsa Barbacoa Casera Al Ron Con Especies Capitán Morgan, Rulos De Patata Rebozados En Cerveza Y Ensalada De Col	
<b>*MEDALLONES DE FILETE</b> 🍷	39 \$
Solomillos Gemelos De 5 Oz, A La Parrilla A Fuego Abierto, Chimichurri De Mango De La Casa, Puré De Queso Cheddar De Piel Roja Y Mezcla De Verduras	
<b>POLLO RELLENO</b> 🍷🍷	24 \$
Pechugas De Pollo A La Parrilla Con Carne De Cerdo Y Mozzarella, Salsa Barbacoa Caribeña Casera.	
<b>*ISLAND CHURRASCO</b> 🍷	37 \$
10oz-CAB ®, A La Parrilla A Fuego Abierto, Chimichurri De Tomatillo, Puré De Cheddar De Piel Roja Y Mezcla De Verduras	
<b>CAPTAIN MORGAN RIBS</b> 🍷🍷	28 \$
Costillas De Cerdo Asadas Con Salsa Barbacoa Casera Al Ron Con Especies Capitán Morgan, Rulos De Patata Rebozados En Cerveza Y Ensalada De Col	
<b>OSSOBUCO CUBANO</b> 🍷	28 \$
Pierna De Cerdo Con Hueso Frita Crujiente De 24 Oz, Cebollas Encurtidas Y Queso Cheddar De Piel Roja Triturado	

## AL DENTE KEYRIBBEAN STYLE

### PASTA

<b>MARISCOS D'AVOLO</b> 🍷🍷🍷	28 \$
Camarones Jumbo, Vieiras Del Atlántico Norte, Almejas, Mejillones, Marinara Con Especies De La Casa Y Pasta Linguini	
<b>PASTA ISLEÑA</b> 🍷🍷🍷🍷	35 \$
Vieiras Del Atlántico Norte Y Camarones Jumbo, Salsa Cremosa De Jengibre Cajún Y Pasta Linguini	
<b>KEYRIBBEAN LINGUINI</b> 🍷🍷🍷	27 \$
Pechuga De Pollo A La Parrilla Y Camarones Gigantes, Salsa De Lima, Alcaparras Y Mantequilla De Ajo Y Pasta Linguini	

### GUARNICIONES

<b>Ensalada De Cole</b>	3 \$
<b>Puré De Cheddar De Piel Roja</b>	5 \$
<b>Arroz Isleño</b>	4 \$
<b>Patatas Fritas</b>	5 \$
<b>Ensalada César</b>	5 \$
<b>Verduras</b>	5 \$
<b>Patatas Fritas Y Pico</b>	6 \$
<b>Ensalada De La Casa</b>	5 \$
🍷🍷🍷	25 \$

\* El Consumo De Carnes Crudas O Poco Cocinadas, Aves, Mariscos O Huevos Puede Aumentar El Riesgo De Enfermedades Transmitidas Por Los Alimentos, Especialmente Si Usted Tiene Ciertas Condiciones Médicas \*

CAB ® Es La Marca Exclusiva De Certified Angus Beef LLC

Cuando Se Utilizan Varias Tarjetas De Crédito, Por Favor Informe A Su Camarero Antes De Ordenar.

# LISTA DE VINOS

## BAR DE CHAMPÁN

*Happy Hour De Champán Al Atardecer De 4pm A 6pm*  
*½ Precio Copa O Botella.*

### 101 PROSECCO, BOCELLI (Veneto)

Por El Tenor Italiano Andrea Bocelli

### 102 PROSECCO ROSE, MIONETTO (Veneto)

Seco, Colección Prestige

### 103 FERRARI PERLE RISERVA, FERRARI (Trentino)

Blanc De Blanc Vintage: Fruta Magnífica Y Vibrante, Cremoso Y Crujiente

### 104 MOET IMPERIAL RESERVE Champagne, France

Preciosa Fruta Brillante, Tostada, Seductora, Elegante

### 105 VEUVE CLIQUOT Champagne, France

Brut Etiqueta Amarilla. Vainilla, Caramelo, Fruta Cremosa

### 106 BOLLINGER BRUT SPECIAL CUVEE

El Favorito De 007. Hermoso Aroma, Fruta Brillante, Almendras Tostadas, Burbujas Como Terciopelo

## BLANCO Y ROSADO

### 201 ROSE, WHISPERING ANGEL (France)

Cotes De Provence

### 202 MOSCATO, STEMMARI (Terre Siciliane, Italy)

Dulce Y Crujiente

### 204 MOONLITE, ROCCA DELLE MACIE (Tuscany)

Mezcla De Chardonnay/Pinot Grigio, Un Vino Exquisito Moderno Y Fresco. Afrutado Y Suave

### 205 PINOT GRIGIO, CASTELLO BANFI "SAN ANGELO" (Tuscany)

Con Cuerpo

### 206 PINOT GRIGIO, SANTA MARGHERITA (Alto Adige, Italy)

Crujiente, Perfectamente Equilibrado

### 207 SAUVIGNON BLANC, RODNEY STRONG (Sonoma)

"Charlottes Home"

### 208 SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (New Zealand)

Fruta Deliciosa, Crujiente Y Vibrante

### 209 CHARDONNAY, RODNEY STRONG (Sonoma)

Fruta Crujiente, Mantequilla Y Roble

### 210 CHARDONNAY, NAPA CELLARS (Rich, Napa)

¡Clásico! Lleno, Crujiente, Suave

### 211 CHARDONNAY CUVEE, STEELE (Santa Barbara)

Fruta Tropical, Palomitas Con Mantequilla, Delicioso, Suave

### 212 POUILLY FUISSE, LOUIS LATOUR (France)

Bonito Y Rico, Lleno Y Crujiente, Sin Roble

### 213 BLINDFOLD BLANC DE NOIR California

Un Pinot Noir Blanco De La La Compañía De Vinos Prisoner Piense En Un Burdeos Blanco Elaborado Para Despertar Sus Sentidos. Vibrante, Elegante, Vivo, Nuestro Favorito Personal.

## VINO TINTO

### 301 TOSCANA ROSSO, SANTA CRISTINA (Tuscany)

Mezcla De Rojo Toscano  
Estilo Suave, Envolvente Y Moderno

### 302 MALBEC, TERRAZAS ALTOS PLATA (Mendoza, Argentina)

Joven, Vibrante Y Equilibrado

### 303 TEMPRANILLO, NUMANTHIA TERMES (Toro, Spain)

Nº 10 En El Top 100 De Vinos De James Suckling, Maduros, Oscuros, Profundos, Potentes

### 304 SIENA, FERRARI CARANO (Sonoma)

¡Gran Mezcla De Sangiovese!

### 305 COTES DU RHONE, GUIGAL (Rhone Valley, France)

Consistentemente Uno De Los Mejores Cotes Du Rhone

### 306 PINOT NOIR, SEA SUN (Wagner Family, California)

### 307 PINOT NOIR, MEIOMI (Sonoma)

Medio Y Rico, Suave Y Afrutado

### 308 PINOT NOIR, BELLE GLOS "DAIRYMAN" (Russian River)

Bellamente Suave

### 309 MERLOT, ROBERT MONDAVI (California)

"Reserva Privada", Fácil De Beber, Suave Y Seco

### 310 MERLOT, FOLIE A DEUX (Alexander Valley)

Rico Y Cremoso, Sedoso

### 311 CABERNET SAUVIGNON, BONANZA (California)

Chuck Wagner, De Los Viñedos Caymus

### 312 CABERNET SAUVIGNON, NAPA CELLARS (Napa Valley)

Napa Clásico, Completo Y Equilibrado

### 313 CABERNET, MY FAVORITE NEIGHBOR (Booker Vineyard)

Paso Robles, Sobrepassa Las Expectativas, Calificado Con 96 Puntos. Taninos Lujosos Y Sedosos. Textura A Chocolate Y Final Largo.

### 314 CABERNET SAUVIGNON, STAGS LEAP, ARTEMIS (Napa Valley)

Excelente Y Audaz

### 315 CABERNET SAUVIGNON, CAYMUS VINEYARDS (Napa Valley)

Excepcional, Gran Profundidad, Hipnotizante

# CARTA DE CERVEZAS Y CÓCTELES

## KOLD KRAFTS

### SIDRA DE LIMA Y MANZANA

5% Alc.  
Cervecería 3 Daughters. Sidra De Manzana Dura Mezclada Con Zumo De Lima.

### GASEOSA PREMIUM DE MANGO Y GUAYABA

5% Alc.  
Buda Funky

### DOGFISH HEAD 90

9% Alc.  
IPA De La Costa Este, Con Carácter Cítrico A Lúpulo.

### DOGFISH HEAD 60

6% Alc.  
IPA De La Costa Este, Con Notas Cítricas Y Un Cuerpo Maltoso

### LAGUNITAS IPA

6% Alc.  
IPA Californiana De La Costa Oeste

### GOIN' COASTAL, SWEETWATER BREWING

6% Alc.  
IPA Americana Con Infusión De Piña

### FROST PROOF, CIGAR CITY

6% Alc.  
Cerveza Pálida Elaborada Con Piel De Naranja, Cilantro Y Trigo

### KEYBILLY ISLAND ALE, BREW HUB

6% Alc.  
Cerveza Ámbar, Toque De Lima De Key West

### IGUANA BAIT, FLORIDA KEYS BREWING

5% Alc.  
Miel Local E Hibisco. Ligero Y Refrescante

### WYNWOOD "LA RUBIA"

5% Alc.  
Cerveza Rubia. Agradable Amargor Crujiente Con Un Ligero Sabor A Pan Y Dulce.

### DIVER DOWN RED ALE, BREW HUB

8% Alc.  
Cuerpo Completo, Robusto, Rico, Maltoso, Vivaz

### CERVEZA NACIONAL

5% Alc.  
Bud, Bud Light, Miller Lite, Coors Light, Yuengling

### CERVEZA IMPORTADA

5% Alc.  
Pacífico, Corona, Heineken, Stella Artois, Becks NA

## KEYRIBBEAN KOCKTAILS

### THE BLACK PEARL

Piña Colada Helada Y Ron Negro Captain Morgan

### FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Ron Flor De Cana

### PUSSER'S PAINKILLER

Ron Pusser, Zumo De Piña Y Naranja, Coco, Nuez Moscada

### APEROL SPRITZ

Prosecco De La Familia Bocelli, Aperitivo Aperol, Agua Con Gas

### EMPRESS LAVENDER LEMONADE

Empress Indigo 1908, Agua De Lavanda, Limonada

### PAPER PLANE

Bourbon Bulleit, Aperol, Amaro, Limón

### PERFECT OLD FASHIONED

Woodford Reserve, Naranja, Cereza, Amargo, Azúcar, Soda

### GRAPEFRUIT MARGARITA

Tequila Milagro, St Germain, Pomelo, Limón, Agave

### SUNSET MARGARITA

Tequila Milagro, Licor De Naranja, Zumo De Lima, Pama Flotante, Borde De Azúcar

### HAVANA MARGARITA

Naranja, Lima Y Jalapeño Machacados, Tequila Sauza, Licor De Naranja, Agave, Borde De Sal De Sriracha.

### WATERMELON MOJITO

Ron Flor De Cana, Lima, Menta, Zumo Fresco De Sandía, Soda

### KEY LIME MOJITO

Ron Cruzan Añejo Con Infusión De Lima, Menta, Lima Y Soda

### BUILD A MULE

Elija Su Vodka, Tequila, Ron, Ginebra, Bourbon O Whisky, Además De Cerveza De Jengibre Y Zumo De Lima