

BROTES DE BRUSELAS FRITOS AL INSTANTE

NEW



Brotes de Bruselas	9 oz
Aderezo Cesar	2 fl oz
Hojuelas de Pimiento Rojo	8 sacudidas
Queso Parmesano Rallado	2 cucharadas
Goma de Limón	1 cada uno

TATER TOTS CARGADOS



Tater Tots Congelados	3 porciones de 7 oz
Condimento GT	1 cucharadita
Queso de Cerveza Fat Tire	4 fl oz
Tocino Picado	2 x 1/4 fl oz
Aderezo Ranch	2 fl oz
Cebolletas	2 cucharadas

NACHOS DE POLLO BUFFALO



Totopos	2 x 3 oz
Tiras empanizadas a mano	2 x 1 pc (picado)
Dip de Pollo Buffalo	2 x 3 oz
Queso Cheddar Rallado	2 x 1/3 oz
Migas de Queso Azul	1/4 taza
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
Salsa Suave	1/2 fl oz
Aderezo Ranch	1/2 fl oz

COLIFLOR CRUJIENTE



Coliflor Congelada	1 porción de 8 oz
Rodajas de Pepino	5 piezas
Salsa de Alas de Elección del Cliente	6 fl oz

TIRAS LEGENDARIAS



Tiras empanizadas a mano	5 Tiras

DIP DE POLLO BUFFALO



Dip de Pollo Buffalo	1 porción de 6 oz
Migas de Queso Azul	1/4 taza
Cebolletas	1 cucharada
Totopos	3 oz

PLATOS COMPARTIBLES/ALITAS

MID

PALITOS DE MOZARELLA



Palitos de Mozzarella	6 piezas
Salsa Marinara	3.25 fl oz

ALITAS CON HUESO



Alitas con Hueso	6, 10 o 20 con hueso
Bastones de Apio	3 bastones
Elección de Salsa del Cliente	3 fl oz

ALITAS SIN HUESO



Alitas sin Hueso	7, 10 o 20 sin hueso
Bastones de Apio	3 bastones
Elección de Salsa del Cliente	3 fl oz

ALITAS DE LA TRIPULACIÓN CLARK



Alitas con Hueso	6, 10 o 20 con hueso
Alitas sin Hueso	7, 10 o 20 sin hueso
Royal Rib Rub	1 cucharada
Rodajas de Pepinillo	6 rodajas

SLAMBURGERS



Pan de Hamburguesa Brioche	3 unidades
Ketchup	3 x 1/2 cucharadita
Mostaza	3 x 1/2 cucharadita
Hamburguesa	3 x 2 oz burger sliders
Cebolla Roja en Vinagre Picada	2 cucharadas
Queso Americano	3 rebanadas
Rodajas de Pepinillos	3 rebanadas

NACHOS DE BARBACOA AHUMADA



Chips de Tortilla	2 x 3 oz
Queso de Cerveza Fat Tire	2 x 4 fl oz
Cerdo Desmenuzado	2 x 2.5 oz
Sazonador GT	1/4 cucharadita
Rodajas de Jalapeño	10 rodajas
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
Crema de Lima	2 x 1/8 taza
Salsa BBQ Ahumada	2 fl oz

QUESADILLA



Tortilla de Harina de 6 pulgadas	2 tortillas
Queso Cheddar Rallado	1/3 taza
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
(Opcional) Pollo Negro	4 oz
(Opcional) Carne Asada	5 oz
Cebolletas/Old Bay en Cangrejo	1 cucharada / 1/4 cucharadita
Gajo de Lima en Carne	1 pieza

DIP DE ESPINACAS Y ALCACHOFAS



Mezcla de Espinacas y Alcachofas	6 oz
Parmesano Rallado	0.5 oz
Chips de Tortilla	3 oz

DIP DE CANGREJO FAMOSO EN TODO EL MUNDO



Dip de Cangrejo	1 porción de 5 oz
Queso Mozzarella Rallado	1/3 taza
Cangrejo en Trozos	0.4 oz
Condimento Old Bay	1/4 cucharada
Pretzels Bavarianos	3 pretzels
Sal de Pretzel	1/2 cucharada

PALITOS DE PRETZEL BAVARIANO



Pretzels Bavarianos	4 pretzels
Sal de Pretzel	2 cucharaditas
Elección de Salsa	
Mostaza Bavariana	Lg Souffle
Queso de Cerveza Fat Tire	Lg Souffle

ENSALADAS

MANZANA Y PECANA



Mezcla Arcadian	6 oz
Pecanas picadas	#30 cucharón
Migas de Queso Azul	1/4 taza
Craisins	#30 cucharón
Rebanadas de manzana	6 rebanadas



NEGRO Y AZUL



Mezcla Arcadian	6 oz
Migas de Queso Azul	1/4 taza
Tocino picado	1/4 taza
Aros de cebolla roja	4 aros
Tomates cherry cortados a la mitad	6 halves
Brochetas de camarones negros	2 brochetas (8 piezas)



ENSALADA CESAR CON POLLO



Lechuga romana picada	6 oz
Aderezo César	3 fl oz (mezclado)
Crotones	12 piezas
Parmesano rallado	2 x #30 cucharones
Pollo a la parrilla (Sazonador GT)	1 pieza (6-7 rebanadas)



POLLO CRUJIENTE



Mezcla Arcadian	6 oz
Queso rallado	1/3 taza
Aros de cebolla roja	4 aros
Rebanadas de pepino	4 rebanadas
Tomates cherry cortados a la mitad	6 mitades
Tiras de pollo empanadas a mano	3 tiras



ENSALADA COBB CLASICA



Mezcla Arcadian	6 oz
Tocino picado	1/4 taza
Migas de queso azul	1/4 taza
Pollo a la parrilla (temporada GT)	1 pieza (6-7 rebanadas)
Huevo duro	1 huevo
Tomates cortados en cubitos	1/4 taza
Rebanadas de pepino	6 rebanadas



ENSALADA PEQUEÑA DE JARDÍN



Mezcla Arcadian	3 oz
Cheddar rallado	1/6 taza
Aros de cebolla roja	2 aros
Rebanadas de pepino	2 rebanadas
Tomates cherry cortados a la mitad	3 mitades
Huevo duro	1/2 huevo
Crotones	3 piezas



PICANTE BAJA



Tortillas de harina	2 x tortillas
Ensalada casera	2 x 1/4 taza
Filete de bacalao rebozado en cerveza	1 pieza (partido)
Mayonesa picante	2 x 1/2 fl oz
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
Cilantro fresco	2 x 1/1 cucharada
Chips de tortilla	3 oz

POLLO BUFFALO



Tortillas de harina	2 x tortillas
Ensalada casera	2 x 1/4 tazas
Tiras de pollo empanizadas a mano	2 x tenders
Salsa algo picante	2 fl oz
Pico de gallo	2 x 1/8 taza
Aderezo ranch	2 x 1/2 fl oz
Chips de tortilla	3 oz

SANDWICH DE POLLO PICANTE



Pan Brioche	1 rollo
Rodajas de pepinillos	4 rodajas
Pechuga de pollo empanizada a mano	1 pieza
Mayonesa picante	2 fl oz

PANZA DE CERDO BLTA



Rebanadas de pan de masa fermentada	2 each
Mayonesa	1 fl oz
Tocino de cerdo	4 x 1 oz piezas
Lechuga	1 cada uno
Tomate en rodajas	2 cada uno
Aguacate	1/4 cada uno
Mayonesa picante	2 cucharadas

SANDWICH DE POLLO BUFFALO



Panecillo de brioche	1 unidad
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodaja
Salsa suave	2 fl oz
Pechuga de pollo empanada a mano	1 pieza
Migas de queso azul	1/4 taza

CARNE ASADA



Tortillas de Harina	2 x tortillas
Ensalada de la casa	2 x 1/4 taza
Carne Asada	5 oz
Gajo de limón	1 pc (al lado)
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
Cilantro fresco	2 x 1/2 cucharada
Totopos	3 oz

TACOS DE ATÚN AHI DE

NEW



Tortillas de Harina	2 x tortillas
Ensalada de pepino y wasabi	2 x 1/4 taza
Filete de atún ahi	4 oz
Condimento para neग्रillas	1 cucharada
Glaseado de jengibre de sésamo	1 cucharada
Cebolletas	1 cucharada
Semillas de sésamo	1/2 cucharadita
Totopos	3 oz

FIESTA DE CAMARONES



Tortillas de Harina	2 x tortillas
Ensalada de la casa	2 x 1/4 taza
Camarones	6 x camarones
Condimento para neग्रillas	1 cucharadita
Crema de lima	2 x 1/2 fl oz
Cebolla roja en vinagre picada	2 x 1 cucharada
Cilantro fresco	2 x 1/2 cucharada
Totopos	3 oz

SANDWICH DE TORTA DE CANGREJO DE MARYLAND



Pan brioche	1 rollo
Hojas de lechuga	1 hoja
Rebanada de Tomate	1 rebanada
Torta de Cangrejo	1 x 4.25 oz
Gajo de limón	1 gajo
Selección de Maryland	1 selección

CRABBY MELT



Pan de masa fermentada	2 rebanadas
Mayonesa	1 fl oz
Queso cheddar	2 rebanadas
Dip de cangrejo	2 oz
Condimento Old Bay	1/4 cucharadita
Rebanadas de tomate.	2 rebanadas
Tocino	2 tiras

CHEESESTEAK DE CERVEZA FAT TIRE



Pan sub	1 rollo
Carne de Philly	1 x 5 oz
Condimento GT	1/2 cucharadita
Cebolla amarilla en cubitos	1/4 taza
Queso de cerveza Fat Tire	2 fl oz

WRAP DE ENSALADA CESAR DE POLLO A LA PARRILLA



Tortilla de espinaca	1 tortilla
Lechuga romana	3 oz
Queso Parmesano	#30 cucharada
Aderezo César	1 fl oz
Pollo Cortado	4 oz
Condimento para neग्रillas	1 cucharadita

--	--

SANDWICH DE CERDO BBQ AHUMADO



Pan Brioche	1 Rollo
Tiras de cebolla frita	1 oz
Cerdo desmenuzado	1 x 2.5 oz
Salsa BBQ ahumada	2 fl oz
Ensalada de repollo de la casa	1/2 taza

--	--

VEGGIE BURGER PICANTE



Pan Brioche	1 rollo
Hamburguesa Beyond	1 hamburguesa
Condimento GT	1/2 cucharadita
Mayonesa picante	1/2 cucharadita
Rodajas de tomate	2 rodajas
Queso Pepper Jack	1 rebanada
Cebolla Salteada	2 oz
Mezcla de hojas verdes	1/4 oz

HANDHELDS/HAMBURGUESA

SANDWICH DE POLLO CALIFORNIA



Pan Brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodaja
Pechuga de pollo a la parrilla	1 pieza
Condimento GT	1/2 cucharadita
Queso Pepper-Jack	1 rebanada
Guacamole	#30 cucharada

HAMBURGUESA CHESAPEAKE



Pan Brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodaja
Hamburguesa de carne de res	6 oz
Condimento Old Bay	1/2 cucharadita
Dip de cangrejo	2 oz
Tocino	2 tiras
Queso americano	1 rebanada
Pica de la bandera de Maryland	1 palillo

HAMBURGUESA CLASICA CON QUESO



Pan Brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodajas
Rodajas de pepinillos	4 rodajas
Hamburguesa de carne de res	6 oz
Condimento GT	1/2 cucharadita
Queso americano	2 rebanadas

HAMBURGUESA A LA PARRILLA CON DOBLE QUESO



Rebanadas de pan de masa fermentada	2 cada uno
Mayonesa	2 cucharadas
Queso americano blanco	1 rebanada
Queso cheddar	1 rebanada
Salsa secreta	1 cucharada
Hamburguesa Aplanada	2-3 oz
Condimento GT	0.5 cucharadita
Cebolla Amarilla Picada	2 cucharadas
Mantequilla Líquida	0.5 fl oz
Tiras de cebolla frita	1 oz

HAMBURGUESA COWBOY



Pan Brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodaja
Hamburguesa de carne de res	6 oz
Condimento GT	1/2 cucharadita
Salsa BBQ ahumada	2 fl oz
Tocino	2 tiras
Queso cheddar	1 rebanada
Tiras de cebolla frita	1 oz

HAMBURGUESA SPICY JACK



Pan Brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 leaf
Hamburguesa de carne de res	6 oz
Condimento GT	1/2 cucharadita
Queso Pepper-Jack	1 rebanada
Queso cheddar	1 rebanada
Rodajas de jalapeño	3 rodajas
Salsa ranchera picante	1 fl oz
Pico de Gallo	2 x 1.8 taza
Guacamole	#30 cucharada

HAMBURGUESAS/TAZONES Y CANASTAS

BURGER DE TAILGATE



Pan de brioche	1 rollo
Lechuga hoja	1 hoja
Rodaja de tomate	1 rodaja
Pepinillos en rodajas	4 rodajas
Hamburguesa de carne de res	6 oz
Condimento GT	1/2 cucharadita
Tocino	2 tiras
Cebolla salteada	2 oz
Queso de cerveza Fat Tire	2 fl oz

HOG HAMMER FEAST



Martillos de cerdo	3 martillos
Salsa BBQ ahumada	3 fl oz
Papas fritas	1 oz
Tiras de cebolla	1 oz
Ensalada de col	2 x 1/4 taza

GRILL/MID

NOLA BOWL



Mezcla de granos	1 x 6 oz porción
Pollo a la parrilla (cajun)	2 pc (12-14 rodajas)
Brócoli Asado	1 x 4 oz porción
Rodajas de aguacate	1/4 aguacate
Tomates picados	1/4 taza
Frijoles negros con salsa verde	4 oz spoodle

WRAP DE POLLO NEGRITO CON ENSALADA CÉSAR SÁNDWICH DE CERDO AHUMADO CON BBQ



Tortilla de Espinacas	1 tortilla
Lechuga Romana	3 oz
Queso Parmesano	#30 cucharada
Aderezo César	1 fl oz
Pollo Cortado en Tiras	4 oz
Condimento para "Blackening"	1 cucharadita



Pan Brioche	1 Rollo
Tiras de cebolla	1 oz
Cerdo Desmenuzado	1 x 2.5 oz
Salsa BBQ ahumada	2 fl oz
Ensalada de Repollo	1/2 taza

SPICY LEAF EATER



Pan Brioche	1 rollo
Hamburguesa Beyond	1 hamburguesa
Condimento GT	1/2 cucharadita
Mayonesa Picante	1/2 cucharadita
Rodajas de Tomate	2 rodajas
Queso Pepper Jack	1 rebanada
Cebolla salteada	2 oz
Mezcla Arcadian	1/4 oz

BOL DE ATÚN AHI

NEW



Mezcla de Granos	1 x 6 oz porción
Filete de Atún Ahi	4 oz
Condimento para negritar	1 cucharadita
Glaseado de Jengibre y Sésamo	1 cucharadita
Cebolletas	1 cucharada
Semillas de Sésamo	1/2 cucharadita
Aguacate	4 rodajas
Cebolla Roja encurtida	2 cucharadas
Ensalada de Pepino con Wasabi	1/4 taza
Pepino	4 rodajas
Jalapeño	4 rodajas
Aderezo de Pepino y Wasabi	2 fl oz

DUO DE PASTELES DE CANGREJO



Pastel de Cangrejo	2 x 4.25 oz
Papas fritas	6 oz
Ensalada de Repollo	2 x 1/4 taza
Cuña de limón	1 cuña

BOL DE CARNE ASADA



Grain Blend	1 x 6 oz porción
Carne Asada	5 oz
Condimento GT	1/2 tsp
Frijoles Negros con Salsa Verde	2 x 1/4 taza
Queso Fresco	#30 cucharada
Rodajas de Aguacate	1/4 aguacate
Cebolla Roja encurtida en cubitos	2 tbsp
Mezcla de Verde	1/4 oz
Pico de Gallo	2 x 1/8 taza
Cuña de Limón	1 cuña
Cilantro fresco	2 ramitas

PASTA DE POLLO BACON RANCH

NEW



Penne Rigatone	1 x 7 oz porción
Floretes de Brócoli	4 oz
Queso de cerveza	6 fl oz
Pollo Desmenuzado	4 oz
Tocino picado	1/4 taza
Aderezo Ranch	2 cucharadas
Bastón de Pretzel	1 cada uno

PASTA CAJÚN DE CAMARONES O POLLO



Pasta Penne	1 x 7 oz porciones
Salsa Alfredo Cajún	1 x 6 oz porciones
Champiñones salteados	1/2 taza
Tomates salteados	1/4 taza
Cebolletas	2 cucharadas
Queso Parmesano	#30 cucharada
Bretzel Bávaro	1 pretzel
Sal de Pretzel	1/2 cucharadita
Pollo negroni	1 pieza
Camarones	8 camarones

PESCADO Y PATATAS FRITAS



Bacalao rebozado en cerveza 3 piezas

Papas fritas 6 oz

Condimento Old Bay 1/2 cucharadita

Ensalada de Repollo 2 x 1/4 taza

Gajo de limón 1 gajo

CESTA DE CAMARONES



Camarones fritos 8 camarones

Papas fritas 6 oz

Ensalada de Repollo 2 x 1/4 taza

Gajo de limón 1 gajo

CESTA DE TIRAS DE POLLO



Tiras de pollo empanizadas a mano 5 tiras

Papas fritas 6 oz

Ensalada de Repollo 2 x 1/4 taza

BOLAS DE PEZ ROCA



Piezas de pez roca empanizado 1 porción (16 piezas)

Condimento Old Bay 1/2 cucharadita

Gajo de limón 1 gajo

Salsa tártara Sm Souffle