

A large platter of cooked shrimp is the central focus of the image. The shrimp are piled high, some whole and some cut in half, resting on a bed of crushed ice. The platter is set on a rustic, weathered wooden surface. To the left of the platter, there is a small, woven net containing a whole shrimp. In the background, a whole yellow onion and a sliced red onion are visible. In the foreground, a single large shrimp lies on a bed of ice. A lime wedge is partially visible in the bottom right corner. The overall scene is well-lit, highlighting the textures of the shrimp, the wood, and the ice.

MENU ESPAÑOL



DISFRUTA NUESTRO CLÁSICO DESTACADO

LA SOLRITA

Nuestra margarita tradicional con un poco de jugo de limón fresco, cubierto con una cerveza SOL®. Sabores disponibles:

Tradicional y Azul Tropical.

¡La coctelera se va a casa contigo!



O dale un giro con nuestros Nuevos Sabores!

PASSION SOLRITA 532 ml

Tequila Reposado 100% agave, Blue Curacao, puré de maracuya, jugo de limón y Sweet & Sour con una cerveza SOL® coronándola. \$259 ¡La coctelera se va a casa contigo!

BLACK RASPBERRY SOLRITA 532 ml

Tequila Reposado 100% agave, licor Black Raspberry, puré de moras, jugo de limón y Sweet & Sour con una cerveza SOL® coronándola. \$259 ¡La coctelera se va a casa contigo!



MARGARITAS

HECHAS A MANO

¡Y TE LLEVAS EL VASO A CASA CONTIGO!
SOLRITA

¡Relájate - traemos hasta ti la playa! Nuestra tradicional Margarita con jugo de limón recién exprimido, acompañada de una cerveza SOL[®], hacemos de esta Margarita algo extra especial. 532 ml \$259

★ **WILDBERRY SOLRITA**

Tequila reposado, puré de frutos silvestres, jarabe de jengibre y una cerveza SOL[®] bien fría. 532 ml \$259

★ **SURFSIDE SOLRITA**

Nuestra Margarita azul con un toque de limón coronada con una cerveza SOL[®] y curacao azul.
532 ml \$259

★ **MEDAL MARGARITA**

Comenzamos con tequila reposado, triple sec, jugo de limón fresco y sweet & sour. Agrega nuestros sabores refrescantes: fresa, mango, tamarindo y guayaba.
532 ml \$259

★ = ¡INCLUYE SU PROPIO VASO SOUVENIR!



**SPECKLED
LEMONADES**

ZONA LIBRE DE ALCOHOL

★ STRAWBERRY MANGO CHILLER

Puré de mango y delicioso puré de fresa juntos con refrescante limonada frozen. 650 ml \$214

★ FROZEN LEMON-UPS!

Deliciosa limonada frozen –
Escoge Rosa o Azul 650 ml \$214

★ WATERMELON LEMONADE

Fresca limonada de sandía.
Relleno de limonada natural libre. 650 ml \$214



SPECKLED LEMONADES

Tu elección de: fresas, moras azules o guayaba.
Relleno de limonada natural libre. 532 ml \$139

SECRET MANGO SPARKLER

Cargada de hierro y vitamina A. Mango-Naranjada hecha en casa y un chorrillo de refresco de limón. 532 ml \$139



ESPECIALIDADES

★ PEACH, LOVE, & ROCK N'ROLL

¡¡Vas a querer bailar!! Licor de durazno, controy, frambuesa, naranja, jugo de piña y refresco de lima-limón. 650 ml \$229

★ TIDAL WAVE

Tequila, licor de melón, curacao azul, jugo de limón, sour mix y jugo de piña. 532 ml \$229

★ STRAWBERRY FIELDS

Ron de coco, licor de durazno, puré de fresa y limonada. 650 ml \$229

BUBBA'S BLUE HAWAIIAN

Una refrescante y tropical mezcla de vodka, ron, ginebra, jugo de piña y curacao azul con refresco limón. ¡Aloha! 474 ml \$169

TROPICAL BREEZE

Ron, mango, licor de melón, jugo de naranja y otros jugos tropicales. 474 ml \$169

BAYOU SURPRISE

Vodka, jugos tropicales y jugo de limón fresco. 474 ml- \$169

★ = ¡TE LLEVAS EL VASO A CASA!

★ **FLEUR D' LIS**

Ron de coco, licor de durazno, licor de melón, jugo de piña y naranja. 650 ml \$229

★ **LT. DAN'S POMEGRANATE PUNCH**

Refrescante! Licor de granada, ron blanco, ron Malibu, jugo de piña, jugo de arándano y refresco lima-limón. 650 ml \$229

MAMA'S MANGO MOJITO

Lo preparamos de manera original, ron blanco, menta fresca, azúcar y soda. Refrescante como la brisa de mar. 474 ml \$169

★ **LOUISIANA LEMONADES**

¡No hay nada más refrescante que nuestras Limonadas! Preparada con ron o vodka, puedes elegir entre fresas o mora azul. 650 ml \$229

★ **SUNBURST**

Refrescante mezcla de vodka, Puré de mango, jugo de manzana y naranja con un toque de granadina. 650 ml \$229

★ **COCONUT RUM BLASTER**

Ron de coco, ron bacardi, jugo de piña, jugo de limón, blue curacao y refresco de limón. 650 ml \$229

PIRATES PUNCH

Combinación de jugo de naranja y piña con ron, licor de durazno y refresco lima-limón. 474 ml \$169

VERRY BERRY MOJITO

Ron de coco, raspberry vodka, frescas hojas de menta y moras azules. 474 ml \$169

★ = **¡TE LLEVAS EL VASO A CASA!**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

BOTELLA DE AGUA.	600 ml	\$69
BOTELLA DE AGUA.	1 lt	\$89
AGUA IMPORTADA CHICA.	500 ml	\$79
AGUA IMPORTADA.	1 lt	\$109
LATA DE REFRESCO (C/U)	355 ml	\$69
LECHE (C/U)	474 ml	\$59
JUGO DE FRUTAS (C/U)	474 ml	\$79
TÉ HELADO (RELLENABLE)	474 ml	\$59
CAFÉ AMERICANO	180 ml	\$59



CARAJILLO	100 ml	\$145
Chatajillo (con Rum Chata)		
Firejillo (con Fireball)		
Insolito (con Disaronno)		
Rumfire (con una combinación de Rum Chata y Fireball con mazapán)		
Versatil (con Torres 10)		



ICE COLD PINT & PILSNER

Pregunta por nuestra selección de cerveza local
16 oz. Pint o 22 oz. Pilsner

CERVEZAS

VACATION SIZE \$199 946 ml De Barril.

ICE COLD PINT \$99 474 ml De Barril.

PILSNER \$150 650 ml De Barril.

PILSNER \$240

¡Con vaso souvenir! 650 ml De Barril.

BOTELLA NACIONAL 355 ml \$99

BOTELLA IMPORTADA 355 ml \$109

Heineken, Heineken Silver, Heineken 0.0

Amstel Ultra

Coors Light

Vaso Michelado \$35

Vaso Ojo Rojo \$35

Vaso Chelado \$35



Cajun Shrimp

ENTRADAS



MAMA GUMP'S GARLIC BREAD BASKET

Horneados diariamente. \$99

SEAFOOD HUSH PUPS

No son como los Hush Pups ordinarios, los nuestros son mejores. Los preparamos con Camarones, Pescado y Granos de Elote dorado, fritos y acompañados de mayonesa chile ancho. \$229

SHAKIN' SHRIMP CEVICHE

Camarones frescos marinados en Jugo de Limón, combinados con Tomate, Cebolla, Cilantro y Aguacate ¡Con suficientes Totopos para compartir! \$329
También tenemos el Ceviche de Pescado.



GREENBOW CHICKEN TENDERS

Filetitos de Pollo bañados en Salsa Hot Wing, Aderezo Blue Cheese los acompaña. \$239

GUACAMOLE

Fresco Aguacate, Tomate, Cebolla, sazonado con jugo de Limón y Cilantro. Servido con totopos. \$199



CAJUN SHRIMP

Camarones salteados ligeramente picosos con Mantequilla estilo Cajun. Se sirve acompañado de Pan de Ajo. \$259

SHRIMPER'S NET CATCH

Los mejores para pelar... los cocinamos en cerveza y los servimos calientes al momento, combinados con su elección de mantequilla de ajo o cajun.

300 g 2/3 lb \$369

CALAMARI

Calamares fritos con Pepperoncinis y Pimientos rojos asados y deliciosas salsas para dippear. \$229

SHRIMP SHACK MAC & CHEESE

¡El estilo sureño se mezcla con el mar! Códigos combinados con Camarones salteados, Quesos Cheddar, Monterey Jack y Parmesano. Cubiertos con moronas de Pan tostado. \$229

Hemos preparado este menú basado en la más reciente información disponible por parte de nuestros proveedores y sus confirmaciones acerca de la ausencia de gluten en estos productos. A pesar de nuestro cuidado al momento de preparar platillos tomando en cuenta la sensibilidad al gluten, nuestra cocina no es libre de gluten. Ya que nuestros platillos son preparados al momento, durante la operación normal en cocina, no podemos garantizar que no ocurra un caso de contaminación cruzada con la comida que contiene gluten. Le invitamos a considerar cuidadosamente sus opciones al momento de comer, así como a tomar en cuenta sus necesidades dentro de su dieta al momento de comer en nuestro establecimiento. Por favor coménteles al mesero que usted está ordenando un platillo por sensibilidad al gluten.

*PRECAUCIÓN: Es posible que haya pequeños huesos o conchas en algunos pescados y mariscos. Vino y diversos alimentos contienen sulfitos. El consumo de carnes crudas y cocidas, las aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene alguna enfermedad crónica del hígado, el estómago, la sangre, o cualquier tipo de trastorno inmunológico. Algunos alimentos, aunque rigurosamente probado, pueden contener ciertos microorganismos que pueden, en raras circunstancias, causar reacciones en algunas personas. No somos responsables de la reacción alérgica de un individuo por nuestra comida. Si no está seguro de su riesgo, pregunte a su servidor y/o ponerse en contacto con un médico.



Sweet Home BBQ Burger

SANDWICHES



SWEET HOME BBQ BURGER

Nuestra clásica Hamburguesa con Queso Cheddar, cubierta de Salsa BBQ y Aros de cebolla. Acompañada de Papas Fritas. \$349 Hazla doble por \$169

ALL-AMERICAN BURGER & FRIES

Lo sentimos, este clásico no lleva Camarones. \$329 Conviértela en Hamburguesa con Queso por \$20 más. Hazla doble por \$169

TEXAS CAJUN CHICKEN SANDWICH

Pechuga de Pollo parrillado estilo Cajun, Tocino crujiente, Queso Pepper Jack y fresco Guacamole servido en un Bollo tostadito. Acompañado de Papas Fritas. \$329

SHRIMP PO BOY

Sándwich sureño de camarones empanizados, sobre pan baguette horneado, con mayonesa, lechuga, tomates, rodajas de pepinillos, acompañados de papas fritas. \$329

Convierte tu Sandwich o Hamburguesa en vegetariana. Sin costo, sustituye la proteína del sandwich por una Gardenburger®



Run chicken run

SOPAS & ENSALADAS



CLASSIC CAESAR SALAD

La tradicional con Queso Parmesano y Crutones. \$229
 Con Pollo a la parrilla por \$30 más.
 Con Camarones a la parrilla por \$60 más.



RUN CHICKEN RUN

Fresca Mezcla de Lechugas con Pollo, Arándanos, Nueces Caramelizadas, Manzana Verde, Queso Blue Cheese con Vinagreta Balsámica. \$259

YIN YANG SALAD

Suave Camarón, mezcla de Lechugas, Mango, Cacahuete, delicioso Aderezo de Wasabi y crujientes tiritas de Wonton! \$ 299
 Pruébala con Pollo por \$259

OLD FASHIONED NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

Delicioso y cremoso, lleno de tiernas almejas y papas. Taza \$139 / Tazón \$179

SOUP & SALAD COMBO

Clam Chowder con Ensalada César o de la Casa. \$189

EXTRAS

El Teniente Dan dice que van bien con todo y el Pequeño Forrest que son suficientes para compartir!

Cubeta de Papas Fritas	\$109
Puré de Papa	\$69
Arroz Jazmín	\$69
Elote Amarillo	\$69
Brócoli al Vapor	\$79
Ensalada de la Casa	\$109
Ensalad Cesar	\$109
Extra brocheta de camarón	\$139
Pechuga de Pollo	\$99



Mama Blue's Southern Charmed Fried Shrimp



MAMA BLUE'S SOUTHERN CHARMED FRIED SHRIMP

Camarones empanizados y fritos, servidos con Papas Fritas y Salsa Cocktail para dippear. \$399

SHRIMPER'S HEAVEN

¿Te encantan los Camarones? ¡Este es para tí! Combinación de Camarones al Coco, Parrillados, Empanizados y Hush Pups, Papas Fritas y por supuesto varios Aderezos para acompañar. \$519

“..OF COURSE WE HAVE SCAMPI!

Suaves Camarones salteados con Ajo, Alcaparras y Mantequilla gremolata, servidos sobre una cama de Pasta Linguini. \$359



SHRIMPIN' DIPPIN' BROTH

Camarones pelados que cocinamos en un sabroso y bien sazonado caldo, lo servimos con pan para sopearlo y arroz Jazmín. \$399

DUMB LUCK COCONUT SHRIMP

¡A Bubba siempre le gustó este platillo! Servidos con Mermelada Cajun y Papas Fritas. \$399

Añade una Ensalada Mixta o César a tu plato fuerte \$109
o una brocheta de Camarones \$139



South of the Border Chipotle Shrimp



SOUTH OF THE BORDER CHIPOTLE SHRIMP

Camarones preparados en una Salsa cremosa de Chipotle con un toque de Queso Parmesano, servido con Arroz Jazmín y Pan de Ajo. \$399

SHRIMP KICKING PASTA

Cremosa Pasta Fusilli acompañada de Camarones salteados con un toque de Queso Parmesano y Pan de Ajo. \$359 / Pruébala con Pollo por \$329

FORREST'S SEAFOOD FEAST

¡El favorito de Forrest después de un día en el barco! Camarones fritos, Hush pups, Pescado y Papas. Y no olvides los aderezos para dippear Tártara, Cocktail y mayonesa chile ancho. \$469

CAPTAIN'S FISH & CHIPS

Tradicional Pescado en Batido de Cerveza. \$359 3 pcs / \$399 5 pcs

BOURBON STREET CATCH OF THE DAY

Filete de pescado preparado a la parrilla con Especias y cubierto con nuestra Salsa Bourbon y Camarones, servido sobre Puré de Papa. \$379

SHRIMP NEW ORLEANS

Una receta original de nuestro Staff de Nueva Orleans. Muchos Camarones parrillados con Mantequilla Cajun servido sobre Arroz Jazmín. \$379

Añade una Ensalada Mixta o César a tu plato fuerte \$109
o una brocheta de Camarones \$139



*BBQ Ribs & Shrimp
Combination*

DE LA PARRILLA



BBQ RIBS & SHRIMP COMBINATION

Medio Rack de nuestras premiadas Costillas de Cerdo con salsa BBQ, horneadas lentamente a la perfección acompañadas de succulentos Camarones parrillados y Papas Fritas. \$519



DIXIE STYLE BABY BACK RIBS

Las tradicionales Costillas de Cerdo con Salsa BBQ, acompañadas de Papas Fritas. \$579

FORREST STEAK

Jugoso y suave rib eye de 340 gr parrillado y sazonado, cocido al termino de su eleccion.

Guarniciones a elegir: Puré de papa, elote, arroz, papas fritas, brocoli al vapor. \$960

Agregue una brocheta de camarón o 5 camarones empanizados por \$139 pesos



Accidental Fish & Shrimp

FAVORITOS DE FORREST



SHRIMP TACOS

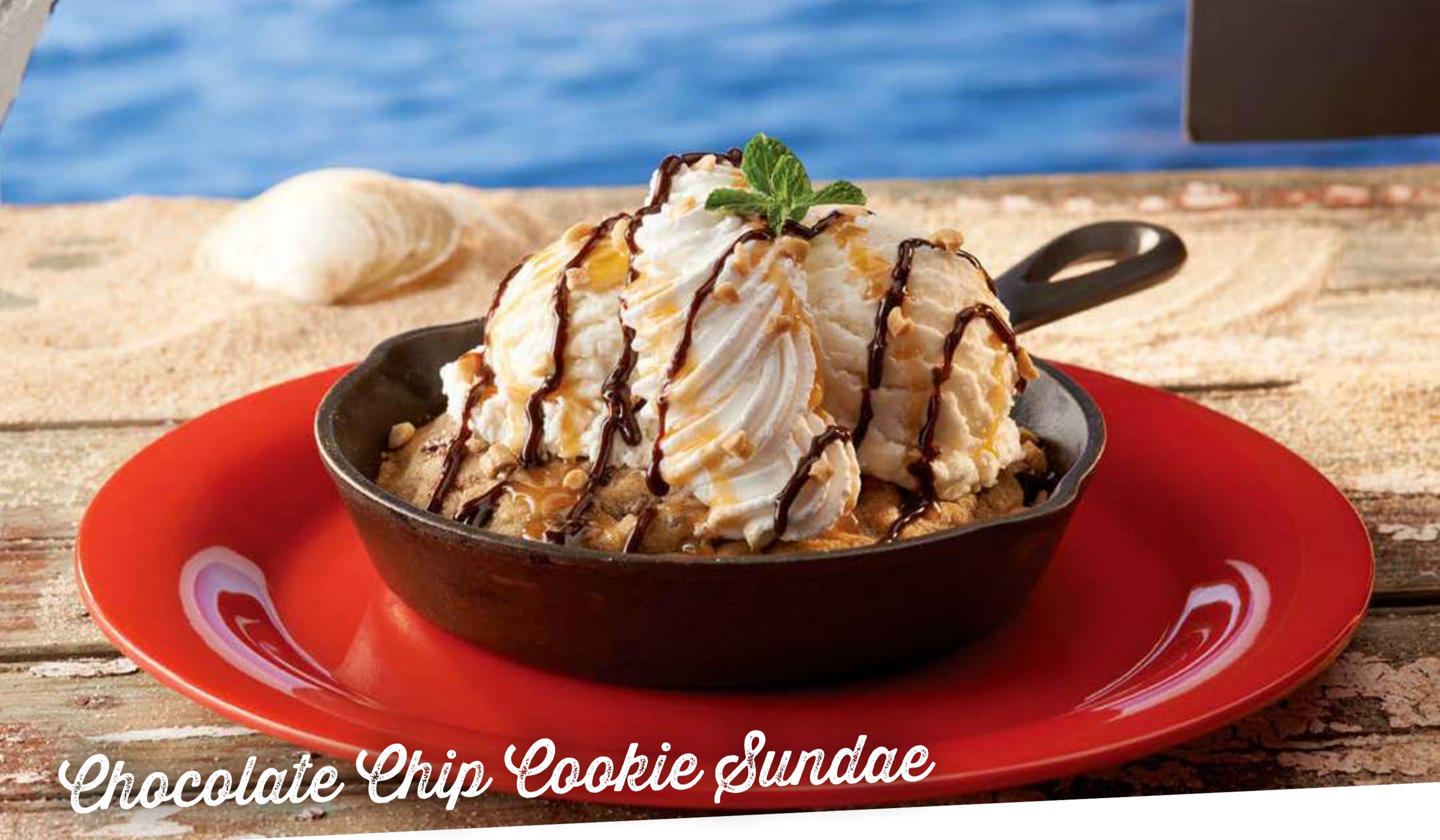
4 Tacos de Camarones empanizados, servido con Guacamole, Pico de Gallo, ¡Y otras Salsas especiales! O pruébalos con nuestro Pescado ligeramente rebosado. \$319

ACCIDENTAL FISH & SHRIMP

Fresco Filete parrillado, servido sobre una cama de Arroz Jazmín con Camarones parrillados y bañado en Salsa de Limón y Jitomate en trocitos. \$359

MAMA'S SOUTHERN FRIED CHICKEN

Pechuga de Pollo sin hueso, empanizada y frita acompañada de tierno Elote dorado y Puré de Papa. ¡Mejor de lo que te imaginas! \$319



Chocolate Chip Cookie Sundae

POSTRES

CHOCOLATE CHIP COOKIE SUNDAE

Una deliciosa y calentita Galletota con Chispas de Chocolate recién horneada en casa, cubierta de Helado de Vainilla, Caramelo, Jarabe de Chocolate, Crema Batida y Espolvoreada con Cacahuates. \$229

KEY LIME PIE

Esta receta secreta de Mamá es el final perfecto de su comida o cena. \$189

MAMA'S BREAD PUDDING

¡Nadie lo hace como Mamá, porque nadie tiene su receta especial de Salsa de Vainilla! ¡Absoluta y positivamente el mejor Budin de Pan que hayas probado! \$189



Key Lime Pie

BUBBA GUMPI



SHRIMP CO.

KID'S MENU

NIÑOS DE 10 AÑOS O MENOS

Todas las comidas para niños vienen con gelatina y guarnición a elegir \$169

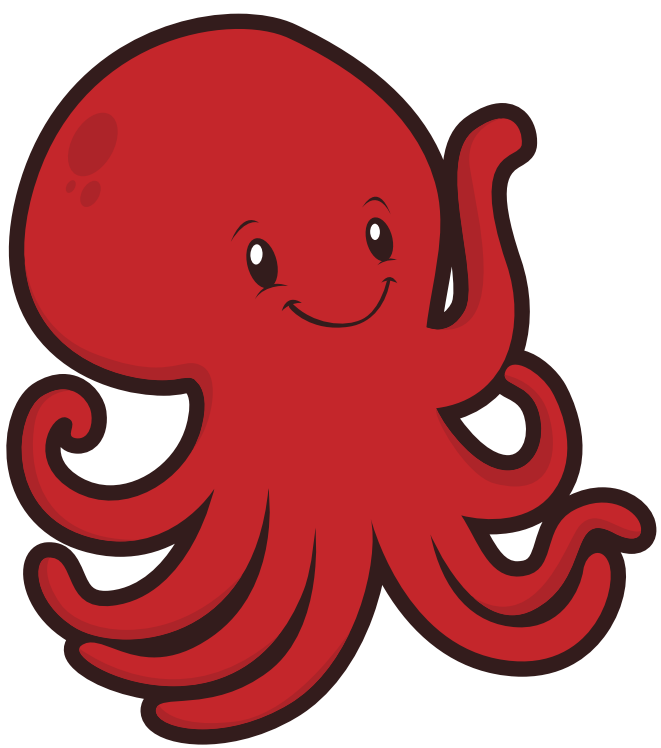
• PIZZA DE QUESO O PEPPERONI

• HAMBURGUESA KIDS

• TIRAS DE POLLO

• FISH N CHIPS

• CAMARONES EMPANIZADOS



Elige tu acompañamiento:

- Papas fritas
- Brócoli
- Fruta
- Vegetales
- Arroz



SHOP FORREST SHOP!



ASEGÚRATE DE
HACER UNA PARADA
EN NUESTRA TIENDA
Y LLEVARTE UN
RECUERDO A CASA!

CAMISETAS, SUDADERAS, GORRAS,
TAZAS Y MÁS!

VINOS

Selección de Forrest

COPA

BOTELLA

ROSEMOUNT STATE SHIRAZ

\$799

NORTON RESERVA MALBEC

\$799

PIONERO TEMPRANILLO,
CABERNET SAUVIGNON Y
MERLOT

\$599

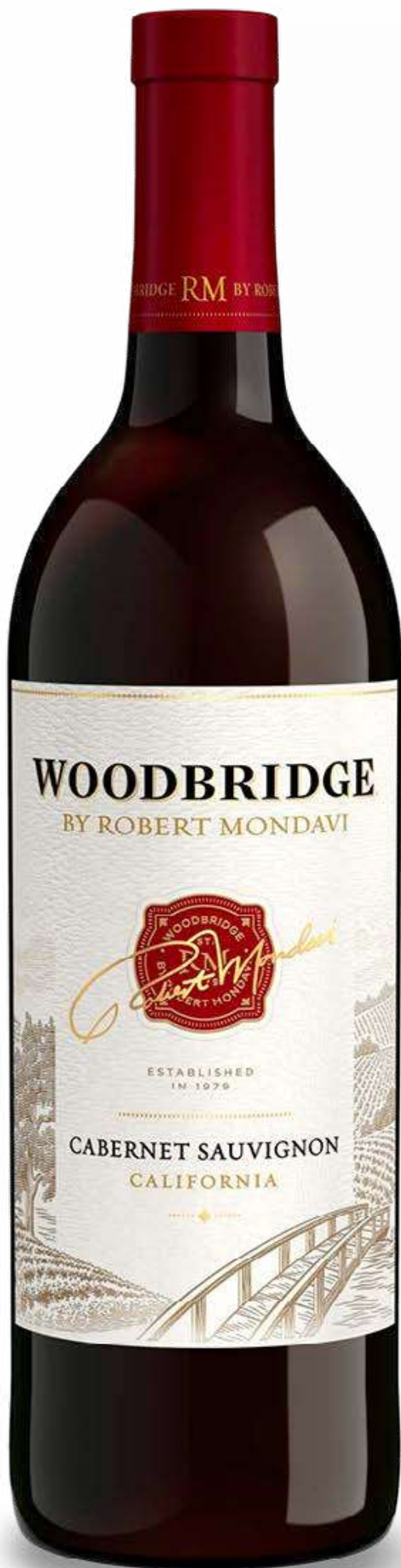


VINOS

Selección de Forrest

	COPA	BOTELLA
Pinot Grigio	\$119	\$479
Chardonnay	\$119	\$449
White Zinfandel	\$119	\$499
Cabernet Sauvignon	\$119	\$459
Red Blend		\$799

(Pregunta por las etiquetas disponibles)



VINO

Espumoso

Marquis Rothberg Ice 750 ML

\$499

