

PRIMOS



BOTANAS

Espárragos con jamón ibérico 160g Al grill con queso parmesano.	\$230
Queso Manchego 70g	\$180
Patatas con pulpo 210g Mayonesa chipotle y polvo de tres chiles.	\$215
Corazones de alcachofa al grill 200g Ajo, perejil y queso parmesano.	\$230
Carnitas de atún 180g Guacamole y chiles toreados.	\$240
Huevos rotos con jamón ibérico 250g Papas a la francesa, huevos rotos y jamón ibérico.	\$230

ENSALADAS

Burrata 200g Jitomate deshidratado en casa, cherry y albahaca.	\$195
César 180g Aderezo César, crujientes de parmesano y cherry.	\$130
Ensalada de betabel 180g Jocoque, pistachio caramelizado y arúgula.	\$140
Pera y endivias 150g Queso ricotta, jamón ibérico, parmesano, jugo de naranja.	\$170

SOPAS

Lentejas 240g Acompañada de queso parmesano.	\$90
Tomate asado 240g Con mozzarella gratinado.	\$95
Tortilla 240g Aguacate, queso, crema.	\$90

TACOS (2 pzas.)

Filete 180g Frijoles y pico de gallo.	\$150
Pescado Talla 180g A la talla con frijol, aguacate y mayonesa de chipotle.	\$160
Costilla 160g Salsa verde cruda.	\$140
Pulpo 180g Mantequilla adobada y pico de gallo.	\$150
Camarón 240g Estilo Tijuana.	\$140

BARRA FRÍA

Ceviche imperial 260g Huachinango, pulpo frito, chips de camote, cebolla morada, maíz y pasta tres chiles.	\$320
Tostada de atún 90g Ponzu, aguacate, mayonesa de chipotle y poro.	\$135
Tiradito de salmón 140g Ponzu, jengibre, aguacate, ajonjolí y hojas de apio.	\$230
Tostada de Pulpo o camarón 100g Guacamole, pepino, cebolla morada, cherry, salsa 3 chiles	\$140
Tiradito de Huachinango 180g Limón amarillo, aguacate, cilantro y chile serrano.	\$295
Carpaccio de res 100g Mayonesa casera trufada, parmesano y arúgula.	\$220
Aguachile de camarón 170g Verde o Rojo.	\$220

P



PASTA & RISOTTO

Pasta con hongos 200g Mezcla de hongo cremini, champiñón, zetas y queso parmesano.	\$180
Pasta 3 quesos 240g Con camarón o pulpo.	\$240
Spaguetti con burrata y pesto 260g Pesto de albahaca y arúgula.	\$190
Risotto de mariscos 250g Camarón y mejillones con un toque de chile guajillo.	\$290
Tagliatelle de res 240g	\$290

PLATOS FUERTES

TIERRA

Steak de carne en su jugo 240g Papa gajo, cebolla caramelizada	\$310
Costilla braseada 500g Horneada 12 horas, puré de papa, puré de zanahoria, zanahorias confitadas y jugo de carne.	\$390
Hamburguesa Primos 250g Pepinillos caseros, papas gajo, queso mozzarella, tocino y tomate deshidratado.	\$240
Milanesa 400g Cantinera o parmesana.	\$310

MAR

Pulpo a las brasas 240g Mantequilla adobada, sofrito de papas, puré de papa y finas hierbas.	\$320
Pesca del día a la Parrilla 240g Mantequilla de alcaparras: con mantequilla de alcaparras frita. Y puré de patatas. Mantequilla de ajo y jengibre y puré de papas. Talla: marinado en salsa de chile y especias, ensalada verde. A los 3 chiles: Espárragos, pasta 3 chiles y jitomates asados.	

Dorado \$290 | Huachinango \$340 | Lobina \$340 | Salmón \$340

PARA COMPARTIR

Huachinango a la talla 900g Marinado en salsa de chile y especias, ensalada verde. Perfecto para hacer tacos.	\$690
Rib Eye Brasas 600g Ajo horneado, papa rota, jitomate asado y espinacas a la crema.	\$820
Chamorro con lentejas 600 g	\$360

POSTRES

Helados de la casa 90g Chocolate, vainilla, caramelo-plátano, coco, fresa, frutos rojos o limón.	\$90
Fondant 120g Con helado de vainilla.	\$140
Higos y fresas 150g Crema batida, miel, canela y merengue.	\$120
Pastel de Elote 160g Salsa de Baileys y helado de crema.	\$120
Cheese cake 220g Compota de fresa y frambuesa.	\$150