

uentan las lenguas antiguas que un 14 de julio de 1780 dos piratas zarparon destino Mexico en búsqueda de retos y aventuras. Mallorca fue su primera parada y allí dejaron su huella marcada a fuego.



Se hicieron con un gran botín lleno de oro y plata que les hizo ganarse un nombre dentro de los grandes piratas de la época. Atracaron en costas mexicanas casi dos meses después y rápidamente se hicieron dueños de la costa este y aquí se asentaron durante los próximos cinco años.

Muchos nuevos destinos rondaban sus cabezas y solo uno fue el que despertó en ellos esas mismas ganas que hace años atrás los hizo salir de la isla Sainte Marguerite. Por delante les esperaban muchos meses de viaje a través del Atlántico y quien sabe cuantas aventuras y nuevas experiencias les aguardaban en estas nuevas tierras.

Este nuevo objetivo era nada mas y nada menos que la capital del Reino Español. Allí les esperaban un sinfín de aventuras y de batallas que de salir victoriosos los coronarían como los mejores piratas de su época.



★ Lo preparamos al momento por eso se recomienda pedir con antelación.
Tiempo aproximado de elaboración: 20 min

Entrantes

Nachos

..... PEQUEÑOS 10€ GRANDES 14€

Totopos con queso fundido acompañados de guacamole casero, tartar de tomate y cilantro.

EXTRAS:

.... Jalapeños: 2,50€ Carne Asada: 3,50€

.... Crema fresca: 2,50€ Doble queso: 3€

Elotes

..... 8€

Mazorca de maíz cocida untada con mantequilla y rebozada en queso parmesano con un toque final de pimentón De la Vera.

Tortilla Chip's 8€

Tortillas de maíz fritas caseras acompañadas de guacamole, tartar de tomate y cilantro.

Ostras FINE DE CLAIRE N°3 (por unidad):

..... NATURAL: 4,50€ ENMICHELADA: 5€

..... AL AGUACHILE VERDE: 5€

Aguachile ★ 15€

..... ¿LE AÑADIMOS PULPO?: 4€

Camarones marinados en zumo de lima con cebolla roja, cilantro y maíz crujiente.

Hummus 10€

Ligero y cremoso con un toque de pistacho y cilantro acompañado de tortillas de maíz fritas caseras.

Tostadas

Tostada Atun Rojo ★ 10€

Dos tortillas de maíz fritas acompañadas de guacamole y tartar de atún rojo coronadas con una mayonesa de chipotle, sésamo y cilantro.

Tostada Vegetariana 9€

Dos tortillas de maíz fritas acompañadas de taboulet, aguacate, pico de piña, mayonesa vegana de aguacate, cacahuets y cilantro.

Tostada de Salmón 10€

Dos tortillas de maíz fritas acompañadas de ensalada de manzana y apio, sashimi de salmón pintado con un aceite de sésamo, pimentón y jengibre, crema fresca, eneldo y ralladura de lima

Quesadillas

Quesadilla Vegetariana 11€

Tortilla de trigo rellena de queso con berenjenas asadas, cebolla y huitlacoche.

Quesadilla de Cerdo Iberico ★ 13€

Tortilla de trigo rellena de queso y de cerdo ibérico salteado con un toque de trufa.

Quesadilla de Pollo Pastor ... 12€

Tortilla de trigo rellena de queso Idiazábal y pollo pastor.

Quesadilla de Cordero 13€

Tortilla de trigo rellena de queso y de cordero guisado con Ras el Hanout y cebolla caramelizada.

Extras

PATATAS FRITAS 4€

GUACAMOLE 5€

ORDEN DE TORTILLAS 2€

SALSA ROJA 2€

SALSA VERDE 2€

FRIJOLES 4€

CHIPOTLE 2€

MOLE POBLANO 2€

SALSA DEL DIABLO 🦋 3€

10 000 000 SCOVILLE



Tacos

Platos

Taco al Pastor
..... x2: 9€ x3: 13€
Pollo marinado en achiote y especias, cebolla roja encurtida, piña, cilantro.

Taco de Pato ★
..... x2: 11€ x3: 15€
Pato guisado estilo Pekín, ensalada de brotes tiernos con mango, puerro, gelée de manzana y hierbabuena y pan de gamba.

Taco Carne Asada
..... x2: 9,50€ x3: 13,50€
Ternera cocida a baja temperatura, guacamole, salsa roja, pico de gallo, crema agria y cilantro.

Taco Pulled Pork
..... x2: 9,50€ x3: 13,50€
Cerdo cocido a baja temperatura, col morada, salsa verde, chipotle, cilantro.

Taco de Lengua
..... x2: 9,50€ x3: 13,50€
Lengua de ternera guisada, salsa verde, cebolla roja y cilantro

Taco Baja Fish
..... x2: 11€ x3: 15€
Pescado estilo baja frito en tempura, colslaw con manzana verde, pico de gallo, salsa romesco y cilantro.

Taco de Pollo Frito
..... x2: 9,50€ x3: 13,50€
Pollo frito crujiente, aguacate, salsa roja, salsa de mostaza y miel, rábano y cilantro.

Taco Vegetariano
..... x2: 9,50€ x3: 13,50€
Shiitake y cebolla salteadas con ajo, perejil, balsámico y sirope de agave, guacamole, col lombarda, maíz, queso feta y cilantro.

Entraña ★ 20€
200 gr de entraña de Black Angus, acompañada de mole poblano, patatas y setas salteadas con mantequilla y romero.

Pulpo Zarandeado 20€
Pata de pulpo adobada con mezcla de chiles sobre una base de puré de boniato.

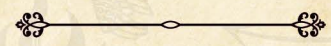
Hamburguesa 12,50€
Patty de 200gr, pan brioche, mostaza de Dijon, lechuga, queso cheddar madurado y mermelada de bacon, cebolla y jalapeños.

Burger Kentucky 12,50€
Pan brioche, pollo frito, bacon, cebolla caramelizada, queso cheddar, lechuga y salsa mostaza con miel.

Burrito 12€
Tortilla de trigo de 30 cm rellena con arroz, pulled pork, verduras salteadas, frijoles, aguacate, crema y queso.

Quesabirria 15€
Tortilla de maíz con guiso de birria y queso fundido, acompañado de su propio caldo.

Enchilada 15€
Tortilla de trigo rellena de arroz, verduras, frijoles y carne asada, bañadas en salsa roja y coronadas con queso feta.



Ensaladas

Ensalada Cesar 12€
Lechuga romana aliñada con nuestra salsa Cesar casera, croutons, queso parmesano, bacon crujiente, tomate cherry y pollo frito.

Ensalada Primo 12€
Tomate Raf, tomates cherry confitados, rúcula, semillas de calabaza y una emulsión de chiles y tamarindo.

13€

HASTA 12 AÑOS

Menu Infantil

Hamburguesa con queso y patatas o Pollo frito con patatas con una bola de helado y una bebida.





Experiencias AGAVERAS

15€

Un Tequila • Un Mezcal
Una Raicilla • Un Sotol

Postres

Churros  7€

Churros caseros hechos al momento rebozados en azúcar de canela, dulce de leche, helado de canela y frutos rojos.

Tarta de las Tres Leches 6,50€

Bizcocho casero bañado en 3 leches con un toque de vainilla y amaretto, merengue y frutos rojos.

**Plátanos Flambeados
al Tequila**..... 7€

Láminas de plátano maduro caramelizadas y flambeadas con tequila. Acompañado de helado de cajeta.

Pastel de Elote..... 7€

Pastel casero hecho a base de elote amarillo acompañado de helado de coco.

Crepes..... 6,50€

Dos crepes caseros con cajeta caliente o nutella y frutos rojos

Sorbetes 6€

Limón, Fresa o Mango / Canela, Dulce de leche o Coco.

Primo Shop

Botella de Agua 10€

Salsa Picante 15€

Camiseta Primo 25€

Aqua 2,50€

Agua Sin/ Con Gas 70CL



Softs 2,90€

Coca Cola..... 23,7CL

Coca Cola Zero..... 23,7CL

Fanta Naranja, Limón 23,7CL

Aquarius Naranja, Limón 30CL

Sprite..... 23,7CL

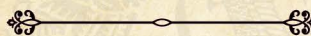
Nestea Limón..... 30CL

Tonica..... 20CL



Agua de Jamaica..... 4€

Limonada..... 4€



Cafés

Cafe Solo 1,90€

Cafe con Leche 2,50€

Capuccino 3,10€

Carajillo Mexicano..... 5€



Cervezas



BOTELLA

Corona 35,5CL.....	4€
Pacifico 35,5CL.....	4€
Modelo Especial 35,5CL.....	4€
Negra Modelo 35,5CL.....	4€
Corona 00 33CL.....	3,50€

DE BARRIL

Alhambra Especial 33 CL.....	3€
Alhambra Especial 50 CL... 4,50€	
Alhambra Radler 33 CL....	3,50€
Alhambra Radler 50 CL.....	5€



Tinto de Verano.....	5€
Sangria	8€

Las Chelas

Chelada Cerveza, lima y sal..... 5€

Michelada..... 6€
Cerveza, clamato, salsa de la casa, lima y sal

Bloody Mary..... 8,50€
Vodka, lima, salsa de la casa, clamato y sal



Cocteles de Autor

10€

Margarita de la Muerte *
Mezcal, cointreau, lima, canela

Artista Libre
Tequila, aperol, licor de flor de sauco, limón

Spiced Mojito *
Spiced Ron, lima, canela, maracujá, ginger beer, angostura, hierbabuena

Buen Pirata *
Mezcal, ron añejo, chocolate azteca bitter, agave

Llave Del Viaje
Tequila reposado, pisco, lima, coco, arándano, hibisco

*Se puede picante con HUMO licor

Acapulco (SIN ALCOHOL)
Fresa, maracuyá, coco, lima.

El Azteca (SIN ALCOHOL)
Arándanos, naranja, piña, mango, hierbabuena y soda

POR COPA 7€

1,4 L 30€

NUESTRAS Margaritas

Margarita clásica * 8,50€

Jarra 1,4 L de margarita clásica* 41€

Margarita frozen..... 5,10€

Jarra 1,4 L de margarita frozen..... 25€

*Puedes pedirlo de sabores (fresa, maracuyá, mango, coco) 4€

Clásicos

9€

Paloma, Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Espresso Martini, Sex on the beach, Moscow Mule, Dark & Stormy, Naked & Famous, Sours

* Si no encuentras tu coctel favorito, pregúntanos por el



Tequila 4 CL

Buen Amigo Silver.....	3€
Buen Amigo Reposado.....	4€
Alacran Reposado.....	4€
Herradura Reposado.....	5€
Curado Espadin.....	6€
Don julio Blanco.....	6€
Casamigos Blanco.....	7€
Patron Silver.....	7€
Don Julio Reposado.....	7€
Patron Reposado.....	8€
Fortaleza Blanco.....	8€
7 Luegas.....	9€
Cuervo Platino.....	9€
1800 Cristalino.....	9€
Maestro Dobel Diamante.....	10€
Casamigos Reposado.....	11€
Casa Dragones Blanco.....	12€
Don Julio 1942.....	15€
Cuervo Extra-Añejo.....	15€
Clase Azul Reposado.....	18€

Botella Tequila 70 CL

Buen Amigo.....	50€
Herradura Reposado.....	100€
Patron Reposado.....	130€
Don Julio 1942.....	260€



Mezcal 4 CL



Bruco X.....	4€
Union Ensamble.....	4€
Palomo.....	4€
Koch Elemental.....	4€
Bruco n1.....	5€
7 Misterios Doba Yej.....	5€
Picaflor Espadin.....	5€
Ojo de Tigre.....	6€
Montelobos Joven.....	6€
Alipus San Baltazar.....	6€
Encantado.....	7€
Los Danzantes Reposado.....	7€
Derrumbes Durango.....	7€
Amores Logia.....	9€
Los Danzantes Añejo.....	9€
Tres Tribus Coxo.....	10€
Contraluz Cristalino.....	11€
Real Minero Pechuga.....	15€



Botella Mezcal 70 CL

Union Ensamble.....	65€
Los Danzantes Añejo.....	150€

Si no te parecen suficientes botellas, tenemos mas
preguntanos !!!

Sotol y Raicilla 4 CL

La Higuera Wheeleri (Sotol).....	6€
La Venenosa Sierra Occidental (Raicilla).....	7€





Vinos



BLANCO

COPA BTLL
15CL

<i>Ciencuevas 6</i> VIURA - RIOJA -	4€	18€
<i>Javier Sanz</i> VERDEJO - D.O. RUDEA -	5€	24€
<i>Son de Sol</i> PEDRO XIMENEZ - CASTILLA -	5€	24€
<i>D. Pedro Soutomaior</i> ALBARIÑO - D.O. RÍAS BAIXAS -	32€	
<i>Albert Bichot Vieilles Vignes</i> CHARDONNAY - FRANCIA -	40€	

ROSADO

COPA BTLL
15CL

<i>La Vieille Ferme</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	5€	21€
<i>Studio by Miraval</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	32€	
<i>Miraval</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	48€	

TINTO

COPA BTLL MAGNUM
15CL 1,5L

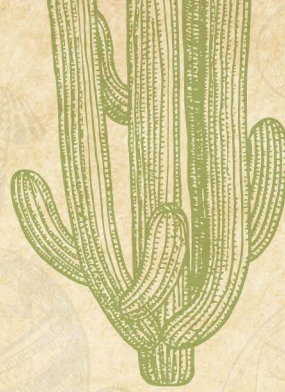
<i>Canto Blanco</i> TEMPRANILLO - RIOJA -	4€	16€	
<i>Cruz de Alba</i> TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO -	4,50€	18€	
<i>Pilares de Ciencuevas</i> GARNACHA - RIOJA -	5€	21€	
<i>Ramon Bilbao</i> EDICIÓN LMT 2020 - TEMPRANILLO - RIOJA -	28€	52€	
<i>El Inovildado</i> GARNACHA-CASTILLA - LA MANCHA -	35€		
<i>Artadi</i> VIÑAS DE GAINS - TEMPRANILLO - RIOJA -	51€		
<i>La hormiga de antidoto</i> TINTO FINO SORIANO - RIBERA -	65€		

CAVA Y CHAMPAGNE

COPA BTLL
15CL

<i>Codorniu Anna</i>	5€	22€
<i>Moët et Chandon</i>	110€	
<i>Ruinart Blancs de Blancs</i>	180€	





*“Pies ¿ para qué los quiero
si tengo alas para volar ? ”*

Frida Kahlo.



MEXICO
AIR MAIL

MEXICO

