



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.



Churros

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

Entrantes

Nachos

.....PEQUEÑOS 12 € GRANDES 15 €

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

EXTRAS :

.... Jalapeños : 2,50 € Pulled Pork : 3 €

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

Elotes

..... 8 €

Mazorca de maíz cocida untada con mantequilla y rebosada 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.

Esquites con tuétano

..... 13 €

Granos de maíz blanco cocidos y salteados con mantequilla y comino sobre un tuétano gratinado con panko, romero y tomillo. Terminado con sal Maldon ahumada y tajín

Aguachile

..... 16 €

★ Camarones marinados en una leche de tigre México-Peruana con una base de zumo de lima, chile verde, pepino y jengibre acompañado de cebolla roja, aguacate y maíz crujiente. Se sirve con dos tostadas de maíz.

Hummus

..... 11 €

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

Tostadas

Tostada Atun Rojo

..... 11 €

★ 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 Encewichada

..... 11 €

Dos tortillas de maíz fritas acompañadas de guacamole y de un ceviche de corvina fresca. Coronadas con una salsa a base de ají amarillo y chiles mexicanos, apio, cilantro y maíz crujiente.

Quesadillas

Quesadilla Vegetariana

..... 11,50 €

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

Quesadilla de Cerdo Iberico

..... 13,50 €

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

Quesadilla al Pastor

..... 12,50 €

Tortilla de trigo rellena de queso Idiazábal y de cerdo al pastor.

Quesadilla de Cordero

..... 13,50 €

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 4 €

10 000 000 SCOVILLE



Tacos

Taco al Pastor
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Cerdo Duroc marinado en achiote y especias, cebolla roja encurtida, piña, cilantro.

Taco de Pato ★
..... x2: 11 € x3: 15 €
Pato guisado estilo Pekin, 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 €
Tiras de entraña marinada y salteada con cebolla, salsa roja, guacamole, tartar de tomate, 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.

13,50 €

HASTA 12 AÑOS

Menu Infantil

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



Platos

Entraña ★ 22 €
200 gr de entraña de Black Angus, acompañada de mole poblano, patatas y setas salteadas con mantequilla y romero.

Gambas a la Diabla / 18 €
Gambas y verduras salteadas y flambeadas con mezcal, salsa de tomate y chiles junto con dos huarsches con frijoles refritos.

Hamburguesa 13,50 €
Patty de 200gr, pan brioche, mostaza de Dijon, lechuga, queso cheddar madurado y mermelada de bacon, cebolla y jalapeños.

Burger Kentucky 13,50 €
Pan brioche, pollo frito, bacon, cebolla caramelizada, queso cheddar, lechuga iceberg, salsa tártara y salsa mostaza con miel.

Burrito 13 €
Tortilla de trigo de 30 cm rellena con arroz, pollo marinado al grill, 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 pulled pork, 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.



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.

Piña asada al Tequila 7 €

Lingote de piña caramelizada y flambeada con Tequila y triple seco, sirope de flor de Hibiscus, granada, hierbabuena y helado de coco.

Pastel de Elote 7 €

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

Cremoso de Pistacho 7 €

Crumble de dátiles y pistachos en la base, sedosa crema de pistacho y chocolate blanco en el medio y al final una fina capa de mermelada de frambuesa. Coronado con pistachos caramelizados y frambuesas frescas.

Sorbetes / Helados 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 €

Aqua Sin/ Con Gas 50CL

Softs 3 €

Coca Cola 23,7CL

Coca Cola Zero 23,7CL

Fanta Naranja, Limón 23,7CL

Aquarius Naranja, Limón 30CL

Sprite 23,7CL

Fuze tea Limón 30CL

Tonica 20CL

Agua de Jamaica 4 €

Limonada 4 €

Cafés

Cafe Solo 1,90 €

Cafe con Leche 2,80 €

Capuccino 3,50 €

Carajillo Mexicano 7 €





Cervezas



BOTELLA

Corona 35,5CL.....	4 €
Pacífico 35,5CL.....	4 €
Modelo Especial 35,5CL.....	4 €
Negra Modelo 35,5CL.....	4 €
Corona 00 33CL.....	3,80 €

DE BARRIL

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



Chelada Cerveza, lima y sal.....	6 €
Michelada Cerveza, clamato, salsa de la casa, lima y sal.....	8 €



Tinto de Verano / Jarra...	5 € / 25 €
Sangría / Jarra	8 € / 35 €



NUESTRAS Margaritas

Margarita clásica / frozen	9 €
Margarita de sabores : clásica / frozen (fresa, maracuyá, mango, o coco)	9,50 €
Margarita picante	9,50 €
Tommy's margarita	10 €
Margarita de mezcal	10 €
Margarita premium a partir de	12 €
(Patrón, Don Julio, Herradura, Casamigos...)	
Jarra 1,4 L. de margarita : clásica / frozen	44 €
Puedes pedirlo de sabores EXTRA	4€
(fresa, maracuyá, mango, o coco)	

Cócteles de Autor



Margarita de la Muerte *...	11 €
Mezcal, triple seco, lima, canela	
Artista Libre	11 €
Tequila, Aperol, licor de flor de sauco, limón	
Spiced Mojito *	11 €
Spiced Ron, lima, canela, maracujá, ginger beer, angostura, hierbabuena	
Llave Del Viaje.....	11 €
Tequila reposado, pisco, lima, coco, hibisco	
Buen Pirata *	13 €
Maker's Mark, vino jerez, Cointreau noir, vainilla	
Mezcalico.....	12 €
Frangelico, mezcal, maraschino, lima, clara de huevo	
Umeshu Garden.....	11 €
Gin Lilou, licor de ciruela asiática, Indian tonics, romero	

* Si quieres un toque picante añádele HUMO (licor de Chile chipotle)

Sin Alcohol



Acapulco	
Fresa, maracuyá, coco, lima.	
El Azteca	
Hibisco, naranja, piña, mango, hierbabuena y soda	
POR COPA	7 €
1,4 L	30 €



Clásicos 10 €



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

Cruzplata Silver.....	4 €
Cruzplata Reposado.....	4 €
Don Primo.....	5 €
Atacran Reposado.....	5 €
Herradura Reposado.....	6 €
Curado Espadin.....	6 €
Don julio Blanco.....	7 €
Casamigos Blanco.....	7 €
Patron Silver.....	7 €
Don Julio Reposado.....	8 €
Patron Reposado.....	8 €
Fortaleza Blanco.....	9 €
7 Luegas.....	9 €
Cuervo Platino.....	9 €
1800 Cristalino.....	9 €
Maestro Doble Diamante....	10 €
Casamigos Reposado.....	11 €
Casa Dragones Blanco.....	12 €
Cuervo Extra-Añejo.....	18 €
Don Julio 1942.....	22 €
Clase Azul Reposado.....	26 €




Botella Tequila 70 CL

Cruzplata Reposada.....	60 €
Herradura Reposado.....	100 €
Patron Reposado.....	130 €
Don Julio 1942.....	260 €



CRUZPLATA
TEQUILA



Mezcal 4 CL

Union Ensamble.....	4 €
Palomo Espadin.....	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.....	10 €
Tres Tribus Coxe.....	11 €
Contraluz Cristalino.....	12 €
Real Minero Pechuga.....	16 €



Botella Mezcal 70 CL

Union Ensamble.....	65 €
Los Danzantes Añejo.....	170 €

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



Sotol y Raicilla 4 CL

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





Vinos



BLANCO

COPA BTL
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 BTL
15CL

<i>La Vieille Ferme</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	5 €	23 €
<i>Studio by Miraval</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	32 €	
<i>Miraval</i> CINSAULT, GARNACHA - FRANCIA -	48 €	

TINTO

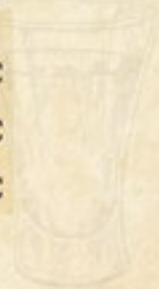
COPA BTL MAGNUM
15CL 1,5L

<i>Canto Blanco</i> TEMPRANILLO - RIOJA -	4 €	18 €	
<i>Cruz de Alba</i> TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO -	4,50 €	20 €	
<i>Pilares de Ciencuevas</i> GARNACHA - RIOJA -	5 €	23 €	
<i>Ramon Bilbao</i> EDICIÓN LMT 2020 - TEMPRANILLO - RIOJA -	30 €	56 €	
<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 BTL
15CL

<i>Codorniu Anna</i>	5 €	25 €
<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.

