

The
PRIME

COCINA DE BRASA



The PRIME

Hay sabores que no llegan con estruendo.

*Llegan lentamente,
como una marea que sube lento.
Con calma, con verdad, con memoria.*

Cada ingrediente trae una historia:

De sabores, recuerdos, amores.

*No hace falta explicarla
Se siente en la lengua, en el cuerpo.*

Cada plato es eso:

Una conversación sin ruido

Entre tu plato, tu mente y tus sentidos.

Chef Aarón Sánchez

DESAYUNOS

Ligero

Macedonia de fruta (180 grs) **\$108**
Fruta de temporada, granizado de limón real, miel de abeja y menta con granola, macerada en jugo de naranja.

Bowl de frutos rojos (180 grs) **\$145**
Fresas, blue berries, zarzamoras con yogurt griego, miel de abeja con lavanda y granola.

Bowl de avena (180 grs) **\$128**
Hojuelas de avena orgánica caliente o fría, con agua o leche, canela, manzanas caramelizadas y plátano.

Lo dulce para compartir

Tostada francesa **\$166**
Pan brioche relleno de crema de avellanas, plátano flambeé, frutos rojos.

Waffles de avena **\$158**
Con frutos rojos, crema de avellana, crema de cítricos y polvo de pistache.

Hot Cakes **\$154**
Masa orgánica con salvado servidos con crema Devonshire, fruta y semillas garapiñadas.

Huevos

Omelette pop eye **\$178**
Relleno de espinacas a la crema y queso de cabra con ensalada verde.

Omelette de verduras **\$184**
Relleno de queso mozzarella, servido con emulsión de aguacate y verduras salteadas al olivo y orégano.

Omelette de salmón **\$209**
Relleno de salmón ahumado, queso de cabra al cebollín montado sobre espejo de crema de nuez moscada con caviar del mediterráneo.

Huevos benedictinos **\$229**
2 huevos pochados montados sobre english muffin con jamón serrano o salmón ahumado bañados con salsa holandesa y ensalada verde.

Huevos Prime **\$186**
2 huevos revueltos con espinacas, pechuga de pavo, totopos, queso mozzarella con frijoles refritos y salsa mexicana.

Huevos con machaca **\$192**
2 huevos revueltos con sofrito de jitomate, carne seca machaca y salsa de morita, con aguacate, frijoles y tortillas de harina.

Huevos divorciados **\$188**
2 huevos fritos sobre tortilla de maíz pochada en oliva, salsa roja de guajillo y salsa verde de chilaca divididos con frijoles meneados con veneno y queso fresco.





Tortilla de maíz

Enmoladas \$235
3 pzas rellenas de pollo con mole negro hecho en casa, crema, queso panela, ajonjolí tostado y cebolla morada.

Enfrijoladas \$249
3 pzas rellenas de huevo a la mexicana con crema de frijol y chipotle, chorizo asado, crema, queso panela y emulsión de aguacate.

Suizas \$265
3 pzas rellenas de pollo salteado en mantequilla a las finas hierbas con salsa de tomatillo asado y chilaca con crema, gratinadas con queso, terminadas con cilantro.

Enchipotladas \$245
3 pzas rellenas de tinga de pollo con una suave crema de chile chipotle ahumado, queso panela, aguacate y cebolla morada.

Huastecas \$249
3 pzas rellenas de cecina de Yecapixtla bañadas en una deliciosa salsa encacahuatada, aguacate.

Chilaquiles \$205
Salsa verde, salsa morita o crema de chipotle.
Con pollo o huevo, crema, queso panela, cebolla morada y cilantro.

En pan

Huevos horneados \$205
2 huevós fritos en pan brioche tostado, bañados con bechamel, gratinados con grana padano, tocino, creminis y espárragos salteados.

Serrano Toast (80 grs) \$185
Pan de sourdough untado con hummus, aguacate martajado, ensalada fresca, jamón serrano y parmesano.

Salmón Toast (80 grs) \$195
Pan sourdough untado con queso ricota al cebollín, con salmón ahumado, aceite de eneldo, cebolla morada, alcaparras y servido con ensalada fresca.

Molletes mixtos \$168
8 bolillitos con frijoles refritos, queso gouda, jamón de pavo, tocino y chorizo con salsa mexicana y verde cruda.



ENTRADAS

Frías

Atún toreado (180 grs)

\$378

Marinado en ponzu de jengibre, salsa tatemada de chiles ahumados, emulsión de aguacate, aceite de oliva y ajonjolí tostado.

Tartara de Res (150 grs)

\$315

Corazón de filete picado finamente, mostaza antigua, yema de huevo, pepinillos, cebolla caramelizada, montada sobre tuétano a las brasas.

Tataki de Filete (180 grs)

\$325

Laminas de filete de res con costra de especias, montado en adobo, poro frito, cilantro criollo, teriyaki y ponzu de ajos rostizados.

Carpaccio de Betabel (150 grs)

\$195

Betabel rostizado a las brasas cortado en finas laminas, vinagreta balsámica, ensalada verde, queso de cabra y almendras.

Carpaccio de Verde (160 grs)

\$295

Aguacate rebanado con aderezo de cilantro, mix de semillas, queso parmesano, mezcla de hierbas y pan pita con zaatar.

Montaditos Prime (160 grs)

\$265

Brusketa de masa madre a las brasas con mantequilla, queso mascarpone y durazno, jamón serrano, pistaches y miel de abeja.

Aguachile negro (180 grs)

\$385

Camarones en leche de tigre rosa, cilantro criollo, rábano, cebolla morada, montado sobre adobo negro.

Ceviche de Robalo (165 grs)

\$289

Marinado en leche de tigre de maracuyá, cebolla morada, cilantro, chile cuaresmeño, aceite de oliva y aguacate.

Torre de torres (280 grs)

\$475

Camaron cocido, pulpo en salsa negra, aguachile, atún toreado, ceviche de robalo.

Calientes

Cazuela de barbachera (200 grs)

\$315

Cocinada en su jugo a las brasas, acompañada de cebolla curtida, cilantro, salsa borracha y tortillas de maíz hechas a mano.

Crab machaca (180 grs)

\$385

Jaiba de concha suave frita con cebolla, cilantro y chile jalapeño, mayonesa de guajillo, emulsión de aguacate y tortillas hechas a mano.

Chicharrón de Rib eye (220 grs)

\$390

Dedos de rib eye con polvo de chiles secos, montado sobre hummus y jocoque con pan árabe y salsa macha especiada.

Chicharrón de Pulpo (200 grs)

\$405

Trozos de pulpo fritos sazonados con mezcla de especias, en pure de camote, salsa teriyaki, cebolla de verdeo.

Espárragos cubiertos (180 grs)

\$330

Envueltos en láminas de rib eye, asados a las brasas, reducción de balsámico, cebolla de verdeo y ajonjolí tostado.

Palomitas de Coliflor (180 grs)

\$195

Rostizadas a las brasas con especias, acompañadas de salsa de cúrcuma, salsa de matcha, queso parmesano y ceniza de chiles.

SOPAS Y PASTAS

Crema de jitomate (350 ml)	\$225	Pasta del chef (240 grs)	\$185
Jitomates rostizados a las brasas, crema ácida, crouton con queso de cabra perfumada con aceite de oliva y albahaca más tropiezos de rib eye dorado.		Pasta corta salteada con mantequilla, champiñones, cremini, tocino, hojuelas de chile, cebolla de verdeo y queso parmesano.	
Consomé al cilantro (350 ml)	\$190	Fredo	\$195
Consomé de pollo, pechuga en cubos, chile poblano y tortilla frita en juliana, aguacate, queso fresco y salsa mexicana.		Pasta corta salteada con mantequilla, bechamel de quesos curados y cebollín.	
Sopa de cebolla (350 ml)	\$189	Extras para tu pasta	
Cebolla confitada al vino tinto y reducción de cerveza oscura, caldo de res, croutones al ajo gratinados.		Camarones (80 grs) \$85.00	
		Pechuga (80 grs) \$68.00	
		Salmón (80 grs) \$95.00	

ENSALADAS

Braseada (250 grs)	\$195
Corazones de lechuga a las brasas con vinagreta italiana, láminas de parmesano, prosciutto, aguacate y perejil frito.	
Nuestra verde (220 grs)	\$165
Arugula, cilantro, albahaca, menta, espinaca, aguacate, pistaches, queso de cabra, aderezo de cilantro y brócoli espolvoreado.	
Capri (200 grs)	\$182
Tomates al pesto rustico y queso mozzarella fresca.	





TACOS Y TOSTADAS

De Rib Eye (150 grs)

Gaoneras asadas vuelta y vuelta en tortilla de maíz, emulsión de aguacate, cebollas caramelizadas y salsa martajada de morita. (3 pzas)

\$282

Green (150 grs)

Base de lechuga francesa, arroz al vapor, salmón toreado, salsa teriyaki, mayonesa de pasilla, ajonjolí tostado y poro frito. (3 pzas)

\$252

Dorados (150 grs)

Rellenos de pulpo adobado, mezcla de quesos en tortilla de maíz a las brasas, con crema de cuaresmeño y salsa petróleo. (3 pzas)

\$245

Sarandeados (145 grs)

Pescado sarandeado a las brasas, con guacamole martajado, piña asada, cebolla y cilantro sobre tortilla de maíz. (3 pzas)

\$195

Flautas (150 grs)

Rellenas de barbachera, salsa verde cruda, queso, crema y lechuga. (3 pzas)

\$205

De jaiba (80 grs)

Jaiba suave frita, mayonesa de chiles secos, reducción de soya, emulsión de aguacate, perejil frito, todo en tortilla de harina. (1 pza)

\$165

Torre de salmón (105 grs)

Cubos marinados en teriyaki con cebolla de verdeo, mayonesa guajillo, sobre 2 tostadas de harina, emulsión de cuaresmeño.

\$179

Volcán de camarón (140 grs)

Tostadas de maíz a las brasas con frijoles refritos, camarones con mayonesa de chile ancho, frijoles y queso. (3 pzas)

\$276

De atún (140 grs)

Tostadas fritas, mayonesa de chile guajillo, láminas de lomo de atún, ponzu de limón eureka, arugula y poro frito. (3 pzas)

\$275

Ribeteadas (150 grs)

Tostadas en manteca, con guacamole martajado, cortadillo de rib eye a la mantequilla negra y queso maduro. (3 pzas)

\$290

EN PAN

Prime Burger (185 grs)	\$285
-------------------------------	--------------

Hamburguesa de carne premium en pan brioche, con cebolla caramelizada, queso cheddar, ensalada fresca y mezcla de fritas.

Pork Burger (180 grs)	\$235
------------------------------	--------------

Delicioso pulled pork cocción lenta a las brasas sazonado con salsa bbq, ensalada de col en pan brioche con mezcla de fritas.

Gyro Beef (180 grs)	\$258
----------------------------	--------------

Pan árabe a las brasas untado con jocoque, ensalada fresca, zaatar, queso de cabra y láminas de rib eye a la parrilla.

Cheese steak (180 grs)	\$295
-------------------------------	--------------

Pan de masa madre con láminas de rib eye asado en su jugo, cebollas caramelizadas y mezcla de quesos derretidos.

Soft Sandwich (185 grs)	\$325
--------------------------------	--------------

Pan de masa madre con crujientes jaibás de concha suave, ensalada fresca, emulsión de aguacate, mayonesa de tartara.



ESPECIALES

Salmón Glaseado (200 grs) **\$428**

Lomo a la parrilla glaseado con salsa teriyaki, servido con creminis, espárragos salteados y pure de coliflor.

Robalo Amandine (200 grs) **\$425**

Lomo a las brasas bañado en mantequilla de almendras y limón eureka con pure de camote y verduras salteadas.

Robalo Sarandeado (200 grs) **\$415**

Lomo en adobo a las brasas con vegetales en mantequilla y hummus.

Pechuga (250 grs) **\$298**

Media pechuga adobada asada a las brasas con guacamole, frijoles charros y tortillas hechas a mano.

Camarones Rostizados (200 grs) **\$405**

Camarones jumbo a las brasas bañados con mantequilla de ajo y especias servidos con papas fritas.

Pulpo Rostizado (220 grs) **\$425**

Tentáculos de pulpo a las brasas montados sobre pure rustico de papa y espinaca, aceite de oliva, sal tostada y limón asado.

Filete Chemita (230 grs) **\$465**

Asado a la parrilla montado sobre espinacas a la crema, pure de papa, salsa gravy, ajo, perejil y poro fritos.

Short Rib Cake (200 grs) **\$390**

Gratín de papa con bechamel de quesos y cebollín coronado con short rib en reducción de vino tinto, queso parmesano y perejil frito.

Chamorro Glaseado (800 grs) **\$698**

Chamorro de cerdo en cocción lenta con cerveza obscura servido con tortillas de maíz, frijoles charros y ensalada de nopales.



LOS CORTES

Arrachera choice	450 grs	\$490		
Rib Eye Black Angus	350 grs	\$1200		
Rib Eye Hereford	350 grs	\$625	650 grs	\$1100
Cowboy Hereford	800 grs	\$1350		
Picana Hereford	450 grs	\$795	900 grs	\$1240
New York Hereford	400 grs	\$645		
Porterhouse Hereford	800 grs	\$1250		
Filete High Gchoice	300 grs	\$495	600 grs	\$915
T Bone Choice	400 grs	\$665		
Picana de Cerdo	800 grs	\$685		

Acompañamientos

Trio de purés	\$90
<i>Camote, papa rustico, coliflor rostizados a las brasas con grana padano y aceite de trufa.</i>	
Espinacas a la crema	\$65
<i>Salteadas con ajo y cebolla en salsa bechamel.</i>	
Espárragos	\$85
<i>Asados a las brasas con aceite de oliva y queso parmesano.</i>	
Mezcla de verduras	\$75
<i>Calabaza, brócoli, zanahoria, coliflor, espárragos, creminis, betabel, cebolla cambray asadas a las brasas con aceite de oliva y orégano.</i>	
Mezcla de fritas	\$85
<i>Papas, camote y zanahorias fritas.</i>	



