

primitivo

Restaurante

OSTIONES

Frescos con salsa ponzu ahumada
A las brasas con mantequilla de mariscos y limón amarillo

\$580.00 por docena

ALMEJA CHIONE

Al vapor con crema, hongos, pancetta y papas a las brasas

\$420.00

PESCA

Tiradito con salsa ponzu y alga nori
Ceviche tatemado
Toro confitado con papas al rescoldo y reducción de mariscos
Collar asado con alioli de chile morita
Lomo sellado con col asada

Menú de 5 tiempos : \$1,800.00 (para dos personas)

PATO

Papas confi tadas en grasa de pato, perejil y chicharrón de piel de pato
Alas glaseadaas con Con betabel golden , sake, miel de naranja y soya
Estofado de tomates, papa y vino tinto, pierniles confi tados.
Puré de calabaza mantequilla tatemada, brócolis, vinagreta de arándanos, alcaparras y anchoas, magrets sellados con salvia y reducción de pato y cebolla caramelizada.

Menú de 4 tiempos : \$2,100.00 (para dos personas)

RES

Papas fritas con romero y ajo, tripa dorada
Mollejas de res con tortillas hechas a mano y salsa de habanero
Costilla asada y zanahorias glaseadas con chicharrón de New York
New York con papa a la ceniza

Menú de 3 tiempos : \$1,800.00 (para dos personas)

Menú de 4 tiempos : \$2,100.00 (para dos personas)

POSTRES

Tarta de almendras con manzanas al jerez y helado de dátil y nuez \$220.00
Bizcocho de calabaza mantequilla con helado de cardamomo y vainilla, pistachos caramelizados \$220.00

EXTRAS

Orden pan \$110.00 / Tortillas \$50.00

Tostadas \$35.00

primitivo

Restaurante

	COPA	BOTELLA
BLANCOS		
DE LA CASA Pictograma/ Grenache Blanc / 2022	\$240.00	\$680.00
Magoni/ Chardonnay Vermentino/ 2022		\$580.00
Aborigen / Sinonimo/ Sauvignon Blanc, Mision/ 2023		\$620.00
ROSADOS		
DE LA CASA Pictograma/ Alicante / Grenache / 2022	\$240.00	\$680.00
Corona del Valle/ Grenache / 2020		\$620.00
Anatolia/ Tempranillo, Mourvedre, Cinsault / 2022 (1000 ml)		\$1,100.00
ESPUMOSOS		
DE LA CASA Pictograma/ Grenache gris / 2021		\$1,400.00
Anatolia Pet Nat/ Tempranillo, Mourvedre, Cinsault / 2022		\$900.00
Anatolia Pet Nat/ Merlot / 2023		\$1,100.00
TINTOS		
TINTO DE LA CASA Pictograma/ Doble Grenache/ 2021	\$290.00	\$890.00
Plata .925/ Tempranillo, Syrah, Grenache / 2022	\$220.00	\$780.00
Viña de Frannes/ Cabernet Franc, Cabernet Sauv, Merlot/ 2020		\$820.00
Corona del Valle/ Tempranillo/ 2019		\$860.00
Aborigen/ Arenal/ Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera/ 2021		\$890.00
Viña de Frannes/ Cabernet Franc /2019		\$1,100.00
Bodegas F.Rubio / Nebbiolo, Sangioves, Montepulciano /2020		\$1,200.00
Casa de Piedra/ Vino de Piedra / Tempranillo, Cabernet Sauv / 2020		\$2,020.00

primitivo

Restaurante

APERITIVOS

Bartender Choice \$280.00
Fresa, Salvia Blanca, Destilado a elegir

Aperol Spritz Primitivo \$200.00
Aperol, fizz de agua tónica, mineral y naranja

Negroni \$300.00
Dry Gin, Vermouth rojo, Campari

Manhattan \$260.00
Bourbon, Vermouth rojo y cereza negra en conserva

Martini \$220.00
Vodka ó Dry Gin, Vermouth Blanco, aceituna regional

Vermouth & Soda \$180.00
Vermouth Rojo, agua mineral

CLÁSICOS

Pink Lady \$240
Gin, granadina de la casa, jugo de limón

Gin Tonic \$200.00
Dry Gin, cítricos, agua tónica

Old fashioned \$190.00
Bourbon, zumo de cítricos, jarabe natural

Mint Juleep \$200.00
Bourbon, zumo de limón, jarabe menta, agua mineral

Americano \$200.00
Vermouth Rojo, campari, agua mineral

Boulevardier \$300.00
Bourbon, Vermouth Rosso, Campari

DIGESTIVOS

Carajillo \$200.00
Licor 43, Cold brew de la casa

Carajillo Primitivo \$200.00
Brandy, Cold Brew de la casa, Jarabe con piel de naranja

Fernet-Branca \$180.00
Amaro italiano herbal

Sambvca \$150.00
Licor italiano destilado de anís

DESTILADOS

Mezcal / Espadín / Borroso \$300.00

Mezcal/ Espadín/ 400 Conejos \$300.00

Tequila/ Don Julio 70 \$300.00

Ron/ Matusalem 10 \$150.00

Ron/ Bacardi Blanco \$160.00

Vodka/ Smirnoff \$150.00

Whiskey/Macallan 12 \$530.00

CERVEZAS

AGUAMALA

FUGU Japanese Lager \$100.00

MANTIS Orange Wheat \$100.00

SIRENA Pilsner \$100.00

VIEJA Amber Lager \$100.00

MAKO Pale Ale \$100.00

MAREA ROJA Red IPA \$100.00

MANTARRAYA Oatmeal Stout \$100.00

ASTILLERO Imperial IPA \$120.00

SIN ALCOHOL

Mocktail de temporada \$100.00

Sodas \$45.00

Agua natural 750 ml \$80.00

Agua mineral 750 ml \$90.00

Prensa Francesa \$100.00

Té e Infusiones \$50.00

Kombucha Big Mountain \$120.00