

primitivo

Restaurante

MENÚ

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
\$370.00

PESCA

Tiradito con salsa ponzu y alga nori
Ceviche tatemado
Toro asado con salteado de cebolla caramelizada y arúgula
Lomo sellado con col asada

Menú de 4 tiempos : **\$1,600.00** (para dos personas)

PULPO

Chicharrón de cabeza de pulpo con coles de bruselas
Tacos de pulpo con salsa de mantequilla de soya y ensalada de kale
Tentáculos al grill con puré de coliflor asada y papas cambray

Menú de 3 tiempos : **\$1,600.00** (para dos personas)

RES

Papas fritas con romero y ajo, tripa dorada
Tacos de Mollejas de res asada
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 **\$190.00**
Bizcocho suave de chocolate con piel de naranja confitada y helado
de lavanda ahumada **\$220.00**

EXTRAS

Orden pan \$60.00 / Tortillas **\$50.00**
Tostadas \$35.00

📷 @primitivo_mx

🌐 primitivorestaurante.com

CAMBIOS Y MODIFICACIONES SIN AVISO PREVIO

COPEO



TINTO DE LA CASA Pictograma / Doble Grenache
/ 2021
\$290.00

TINTO Plata .925 / Tempranillo, Syrah, Grenache
/ 2022
\$220.00

BLANCO Bajalupano/ Sauvignon Blanc
/ 2022
\$180.00

BLANCO DE LA CASA Pictograma/ Grenache Blanc
/ 2022
\$240.00

ROSADO DE LA CASA Pictograma/ Alicante / Grenache
/ 2022
\$240.00

BOTELLA



ESPUMOSOS

DE LA CASA Pictograma/Grenache gris/2021
\$1,400.00

Espuma de Piedra / Barbera, Zinfandel
\$860.00

PET NAT

Anatolia / Tempranillo, Mourvedre, Cinsault
/ 2022
\$900.00

ROSADOS

DE LA CASA Pictograma/ Alicante / Grenache
/2022
\$680.00

Anatolia / Tempranillo, Mourvedre, Cinsault
/ 2020 1Lt
\$950.00

BLANCOS 

DE LA CASA Pictograma/ Grenache / 2022
\$680.00

Bajalupano/ Sauvignon Blanc / 2022
\$520.00

TINTOS 

DE LA CASA Pictograma / Doble Grenache/2021
\$860.00

Vinos Plata .925 / Tempranillo, Syrah, Grenache
/ 2022
\$680.00

Henri Lurton / Le Nebbiolo /2021
\$680.00

Corona del Valle / Tempranillo / 2019
\$720.00

Viña de Frannes / Cab. Sauvignon, Cab. Franc,
Merlot /2020
\$750.00

Bajalupano / Merlot /2019
\$780.00

Arenal / Cabernet Sauv, Merlot, Petite Syrah,
Barbera/2021
\$820.00

Henri Lurton / Le Cabernet /2020
\$900.00

Viña de Frannes / Cabernet Franc /2019
\$1,090.00

Vino de Piedra / Tempranillo, Cabernet Sauv/
2020
\$2,020.00

primitivo

Restaurante

APERITIVOS

Bartender Choice \$280.00
Cóctel de temporada

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



MENÚ VEGETARIANO

Garbanzos salteados con chile en polvo y limón.

Papas fritas crujientes con romero y ajo.

Ceviche de verduras a la parrilla.

Cebolla cocida asada con mantequilla de soya.

Nuez asada con rúcula y chimichurri.

Repollo caramelizado con salsa ponzu y chile morita.

Zanahorias caramelizadas con naranja, miel y soya.

Menú de 4 tiempos: **\$1,000.00** (para dos personas)



ESPECIALES DE LA SEMANA

LoveBirds

Vodka infusionado con frutos rojos, jarabe de cáscara de limón amarillo.

\$250.00

Pink Lady

Gin, granadina de la casa, jugo de limón

\$240.00

Butter Kisses

Fatwash bourbon o mezcal, amaretto, jarabe de la casa

\$230.00

POSTRE

Helado de chocolate blanco, compota de cereza, virutas de chocolate oscuro y crumble de coco

\$220.00

NUESTROS RECONOCIMIENTOS

