

Les légendes racontent que le 14 juillet 1780, deux pirates embarquèrent pour le Mexique en quête de défis et d'aventures. Majorque fut leur première escale et c'est là qu'ils laissèrent leur empreinte. Un important butin, rempli d'or et d'argent, leur valut une renommée parmi les grands pirates de leur époque. Ils débarquèrent sur les côtes mexicaines près de deux mois plus tard et devinrent rapidement les maîtres de la côte est, où ils s'établirent pour les cinq années suivantes.



De nombreuses destinations trottaient dans l'esprit, mais une seule réveilla en eux le même désir qui les avait poussés à quitter l'île Sainte-Marguerite cinq ans plus tôt. D'innombrables mois de voyage à travers l'Atlantique les attendaient, et qui sait combien de nouvelles aventures et expériences les attendaient sur ces terres inconnues?

Ce nouvel objectif n'était rien de moins que la capitale du royaume d'Espagne. Là, d'innombrables aventures et batailles les attendaient, qui, en cas de victoire, les couronneraient comme les meilleurs pirates de leur époque.



★ Ils sont faits minute, et pour cela nous vous recommandons de le commander en avance. Temps approximatif de préparation : 20 min

Entrées

Nachos

.....PETIT 12 €GRAND 15 €

Totopos recouverts de fromage fondu accompagné d'un guacamole maison, tartare de tomates et coriandre..

EXTRAS :

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

.... Crème fraîche : 2,50 € .. Double fromage : 3 €

Maïs 8 €

Épi de maïs cuit recouvert de beurre et de parmesan avec une touche finale de paprika de la Vera.

Tortilla Chip's 8 €

Tortillas de maïs frites maison accompagnées de guacamole, tartare de tomates et coriandre.

Os à moelle 13 €

Grain de maïs blanc cuits et sautés dans du beurre et cumin sur un os à moelle gratiné avec de la chapelure, romarin et thym, avec une touche de sel Maldon fumé et tajin.

Aguachile★ 16 €

Crevettes marinées dans un leche de tigre México-Peruvien avec une base de jus de citron vert, piment vert, concombre et gingembre accompagné d'ognion rouge, avocat et maïs croustillants. Servi avec des tostadas.

Houmous 11 €

Léger et crémeux avec une touche de pistache et coriandre accompagné de tortillas de maïs façon chips maison.

Tostadas

Tostada de Thon Rouge ★ .. 11 €

Deux tortillas de maïs frites, guacamole, tartare de thon rouge, mayonnaise chipotle, sésame, radis et coriandre.

Tostada de Saumon 9 €

Deux tortillas de maïs frites, guacamole, tartare de saumon frais et fumé, crème d'aneth, micro pousses et zeste de citron vert.

Tostada Façon Ceviche 11 €

Deux tortillas de maïs frites accompagnées de guacamole et de ceviche de maigre frais. Couronnées d'une sauce à base d'ail et piments mexicains, céleri et maïs croustillant.

Quesadillas

Quesadilla Végétarienne.. 11,50 €

Tortilla de blé garnie de fromage avec aubergines braisées, oignons et huitlacoche.

Quesadilla de Porc Ibérique..... 13,50 €

Tortilla de blé garnie de fromage et de porc ibérique sauté avec une touche de truffe.

Quesadilla Al Pastor 12,50 €

Tortilla de blé garnie de fromage Idiazábal et de porc al pastor.

Quesadilla d'agneau 13,50 €

Tortilla de blé garnie de fromage et ragoût d'agneau avec du Ras el Hanout et oignons caramélisés.

Extras

Frites 4 €

GUACAMOLE 5 €

ORDER OF TORTILLAS 2 €

SAUCE ROUGE 2 €

SAUCE VERTE 2 €

FRIJOLAS 4 €

CHIPOTLE 2 €

MOLE POBLANO 2€

SAUCE DU DIABLE 4 €

10 000 000 SCOVILLE



Tacos

Plats

Taco al Pastor
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Porc Duroc mariné dans aux épices, pickles d'oignons rouges, ananas et coriandre.

Entrecôte ★ 22 €
200gr d'entrecôte de Black Angus, accompagné de mole poblano, pommes de terre et champignons sautés avec beurre et romarin.

Taco de Canard ★
..... x2: 11 € x3: 15 €
Ragoût de canard style pékinois, salade de jeunes pousses avec mangue, poireau, gelée de pomme, menthe et chips de crevette.

Gambas à la Diable 18 €
Gambas et légumes sautés flmanbés au mezcal, sauce tomate et piment avec deux huaraches et haricots frits.

Taco de Boeuf Rôtie
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
morceau de boeuf mariné et sauté avec de l'oignon, sauce rouge, guacamole, tartare de tomate, crème fraîche et coriandre.

Hamburger 13,50 €
Steak haché 200 gr, pain brioche, moutarde de dijon, laitue, cheddar mûré et marmelade de bacon, oignon et jalapeños.

Taco de Pulled Pork ,
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Porc cuit à basse température, chou rouge, sauce verte, chipotle et coriandre.

Burger Kentucky 13,50 €
Pain brioche, poulet frit, bacon, oignons caramélisés, cheddar, laitue iceberg, sauce tartare et moutarde miel.

Taco de Langue
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Ragoût de langue de boeuf, sauce verte, oignon rouge et coriandre.

Burrito 13 €
Tortilla de blé de 30cm garnie de riz, poulet mariné au grill, légumes sautés, haricots rouge, avocat, crème et fromage.

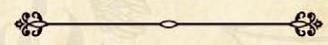
Taco de Poisson Baja Fish
..... x2: 11 € x3: 15 €
Poisson style baja fish frit en tempura, coleslaw avec pomme verte, pico de gallo, sauce romanesque et coriandre.

Quesabirria 15 €
Tortilla de maïs avec ragoût de birria et fromage fondu, accompagné de son propre jus de viande.

Fried Chicken Taco
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Poulet frit croustillant, avocat, sauce rouge, sauce moutarde et miel, radis et coriandre.

Enchilada 15 €
Tortilla de blé garnie de riz, légumes, haricots rouge et porc effiloché baigné dans une sauce rouge et couronné de feta.

Taco Végétarien
..... x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
Shiitake et oignon sautés avec de l'ail, persil, balsamique et sirop d'agave, guacamole, chou rouge, maïs, feta et coriandre.



Salades

Salade César 12 €
Laitue romaine avec notre propre sauce césar maison, croutons, parmesan, bacon croustillant, tomates cerise et poulet frits.

Salade Primo 12 €
Tomate Raf, tomates cerises confites, roquette, graines de courge et émulsion de piment et tamarindo.



13,50 €

JUSQU'À 12 ANS

Menu Enfant

Hamburger avec fromage et frites ou poulet frit et frites avec boule de glace et boisson





Experiencias AGAVERAS

15 €

Un Tequila • Un Mezcal
Una Raicilla • Un Sotol

Desserts

Churros ★ 7 €

Churros maison fait minute recouvert de sucre de canne, dulce de leche, glace à la cannelle et fruits rouges.

Tres Leches Cake..... 6,50 €

Biscuit maison baigné en 3 lait avec une touche de vanille et amaretto, meringue et fruits rouges.

Ananas flambé à la tequila. 7 €

Ananas caramélisé et flambé à la tequila et au cointreau, sirop de fleur d'hibiscus, grenade, menthe et glace de noix de coco.

Gâteau de Maïs..... 7 €

Gâteau de maïs maison fait à base de maïs jaune accompagné de glace de cajeta.

Crème de Pistache 7 €

Crumble de dates et base de pistache, crème de pistache et chocolat blanc en son centre avec une touche de confiture de framboise. Couronné de pistaches caramélisées et framboises fraîches.

Soberts / Glaces 6 €

Citron, fraise ou mangue / Cannelle, Dulce de leche ou coco.

Primo Shop

Bouteille d'eau Primo... 10 €

Sauce piquante..... 15 €

Chemise Primo..... 25 €



Eaux 2,50 €

Eau Plate / Gazeuse.....50CL



Sodas 3 €

Coca Cola.....23,7CL

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

Fanta Orange, citron23,7CL

Aquarius Orange, citron30CL

Sprite.....23,7CL

Fuze tea citron30CL

Tonic20CL



Jamaica's Water..... 4 €

Lemonade..... 4 €



Cafés

Espresso.....1,90 €

Café au Lait..... 2,80 €

Capuccino 3,50 €

Carajillo Mexicain..... 7 €





Bières

BOUTEILLES

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

PRESSION

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

Chelada Bière, citron vert et sel 6 €

Michelada
Bière, clamato, sauce maison, citron vert et sel 8 €

Tinto de Verano / Pichet.. 5 € / 25 €

Sangria / Pichet 8 € / 35 €

NOS Margaritas

Margarita : classique ou frozen	9 €
Margarita saveur : classique ou frozen	9,50 €
(fraise, fruit de la passion, mangue, coco)	
Margarita piquante	9,50 €
Tommy's margarita	10 €
Margarita de mezcal	10 €
Margarita Premium à partir de	12 €
(Patrón, Don Julio, Herradura, Casamigos.)	
Jarre 1,4L de margarita : classique ou frozen	44 €
Possibilité de choisir le goût	4€
(fraise, fruit de la passion, mangue, coco)	

Cocktails d'Auteur

Margarita de la Muerte *... 11 €
Mezcal, cointreau, citron vert, cannelle.

Artista Libre 11 €
Tequila, aperol, liqueur de fleur de sureau, citron.

Spiced Mojito *..... 11 €
Rome épice, citron vert, cannelle, fruit de la passion, ginger beer, angostura, menthe.

Llave Del Viaje..... 11 €
Tequila reposado, pisco, citron vert, coco, cranberry, hibiscus.

Buen Pirata * 13 €
Makers Mark, vin de jerez, cointreau noir, vanille.

Mezcalico..... 12 €
Frangelico, mezcal, maraschino, citron vert, blanc d'oeuf.

Umeshu Garden..... 11 €
Gin Lilou, liqueur de prune la asiatica, Indian tonics, romarin.

* Si vous souhaitez une touche piquante ajouter du HUMO (liqueur de piment chipotle)

Sans Alcool

Acapulco
Fraise, fruit de la passion, coco et citron vert.

El Azteca
Cranberry, orange, ananas, mangue, menthe et soda.

VERRE 7 €
1,4 L 30 €

Classiques 10 €

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

*Si vous ne trouvez pas votre cocktail préféré, n'hésitez pas à nous interroger





Tequilas 4 CL

Cruzplata Silver.....	4 €
Cruzplata Reposado.....	4 €
Don Primo.....	5 €
Alacran 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 Dobel Diamante....	10 €
Casamigos Reposado.....	11 €
Casa Dragones Blanco.....	12 €
Cuervo Extra-Añejo.....	18 €
Don Julio 1942.....	22 €
Clase Azul Reposado.....	26 €



Bouteilles de Tequila 70 CL

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



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 Coxo.....	11 €
Contraluz Cristalino.....	12 €
Real Minero Pechuga.....	16 €



Bouteilles de Mezcal 70 CL

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

If you don't think there are enough bottles, we have more...
ask us !!!



Sotol & Raicilla 4 CL

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





Vins



BLANC

	VERRE 15CL	BTL
<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 €

ROSÉ

	VERRE 15CL	BTL
<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 €

ROUGE

	VERRE 15CL	BTL	MAGNUM 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 & CHAMPAGNE

	VERRE 15CL	BTL
<i>Codorniu Anna</i>	5 €	25 €
<i>Moët et Chandon</i>		110 €
<i>Ruinart Blancs de Blancs</i>		180 €





*“ Les pieds, pourquoi en ai-je besoin
si j’ai des ailes pour voler ? ”*

Frida Kahlo.

