



uentan las lenguas antiguas que un 14 de julio de 1780 dos piratas zarparon destino México 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 quién sabe cuántas aventuras y nuevas experiencias les aguardaban en estas nuevas tierras.

Este nuevo objetivo era nada más 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.



- ① Para el buen funcionamiento del servicio, agradecemos que cada persona consuma al menos un plato.
 ② Pago limitado a un máximo de tres tarjetas bancarias por mesa. ③ Nos encanta que se sientan como en casa y justamente por eso, para que todos puedan vivir la experiencia, el tiempo máximo por mesa es de 2 horas.

Entrantes

Nachos

.....PEQUEÑOS **12 €** GRANDES **15 €**
 Totopos con queso fundido acompañados de guacamole casero, tartar de tomate y cilantro.

EXTRAS :

.... Jalapeños : **3 €** Pulled Pork : **3,50 €**
 Crema fresca : **3 €** Doble queso : **3,50 €**

Tortilla Chips 9 €

Tortillas de maíz fritas caseras acompañadas de guacamole, tartar de tomate y cilantro.

Alcachofas Confitadas 12 €

CON PIPIAN VERDE : Alcachofa confitada en aceite de oliva virgen extra sobre pipian verde. Acompañado de una emulsión de ajo negro, semillas de amapola, aceite de cilantro y garbanzos crujientes.

Elotes 9 €

Mazorca de maíz cocida untada con una mayonesa verde y rebozada en queso parmesano con un toque final de pimentón De la Vera.

Escquites con tuétano 14 €

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.

Gambas a la Diabla..... 16 €

Gambas rebozadas y bañadas en una salsa agrídulce de tomate, mezcal y chiles.

Chicharrones 16 €

Crujiente panceta de cerdo marinada. Acompañada de cogollos de lechuga y salsa de mango y habanero.

Tostadas

Tostada Atún Rojo 12 €

Dos tortillas de maíz fritas acompañadas de guacamole y tartar de atún rojo, coronadas con una mayonesa de chipotle, sésamo 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 aji amarillo, chiles mexicanos y cilantro.

Quesadillas

Quesadilla Vegetariana 12 €

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

Quesadilla de Cerdo Ibérico 14 €

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

Quesadilla al Pastor 13 €

Tortilla de trigo rellena de queso Idiazábal y de cerdo al pastor, acompañado de un gel de piña asada.

Quesadilla de Cordero 14 €

Tortilla de trigo rellena de queso y de cordero guisado con Ras el Hanout y cebolla caramelizada.

Extras

PATATAS FRITAS 4 € MOLE POBLANO 3 €

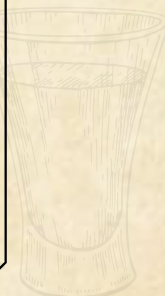
SALSA ROJA 2,5 € ORDEN DE TORTILLAS 2 €

MAYO CHIPOTLE 2,5 € FRIJOLES 4 €

GUACAMOLE 6 € SALSA DEL DIABLO  5 €

SALSA VERDE 2,5 € ARROZ 4 €

10 000 000 SCOVILLE





Tacos

Platos

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

Taco de Pato
 x2: 11 € x3: 15 €
 Pato guisado estilo Pekín, 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 €
 Entraña marinada y salteada con cebolla, salsa roja, tartar de tomate, crema de estragón y cilantro.

Taco Pulled Pork
 x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
 Cerdo cocido a baja temperatura, col morada, salsa verde, mayo chipotle, cilantro.

Taco de Lengua
 x2: 10 € x3: 14 €
 Lengua de ternera guisada, salsa verde, cebolla roja encurtida y cilantro.

Taco Pez Espada
 x2: 11 € x3: 15 €
 Ensalada de nabo daikon, pez espada salteado, puré de apio, mantequilla maíz y wakame.

Taco Ragout de Carrilleras
 x2: 11 € x3: 15 €
 Carrilleras guisadas con un toque de chocolate negro, tomate cherry, albahaca y aceite de oliva virgen extra, lascas de parmesano y reducción de Pedro Ximénez.

Taco de Pollo con Mole
 x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
 Contramuslo de pollo, mole poblano, pimientos rojos asados, crumble de cacahuets, 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.

Entraña..... 22 €
 200 gr de entraña de vacuno, acompañada de mole poblano, patatas fritas y romero.

Hamburguesa..... 14 €
 Patty de 200gr, pan brioche, mostaza de Dijon, lechuga, queso cheddar madurado y mermelada de bacon, cebolla y jalapeños.

Burger de Pollo Frito..... 14 €
 Pan brioche, pollo frito, bacon, cebolla caramelizada, queso cheddar, lechuga iceberg, salsa tártara y salsa mostaza con miel.

Enchilada..... 15 €
 Tortilla de trigo rellena de arroz, verduras, frijoles y pulled pork, bañadas en salsa roja y coronadas con queso feta.

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.

Ensalada César..... 13 €*
 Lechuga romana aliñada con nuestra salsa Cesar casera, croutons, queso parmesano, bacon crujiente, tomate cherry y pollo frito.
 *Opciones Vegetariana



14 €

HASTA 12 AÑOS

Menü Infantil

Hamburguesa con queso y patatas o Pollo a la plancha con patatas con una bola de helado y una bebida.

Primo Shop

- BOTELLA DE AGUA** 12 €
- SALSA PICANTE** 15 €
- CAMISETA PRIMO** 25 €





Churros

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

Experiencias AGAVERAS

UN TEQUILA • UN MEZCAL
UNA RAICILLA • UN SOTOL

15 €

Aqua 2,50 €

Agua Sin/ Con Gas 50CL
Agua KmZero, agua pura y microfiltrada en el local,
dentro de un compromiso ecológico.



Postres

Churros 7 €
Churros caseros hechos al momento rebozados en azúcar blanco, dulce de leche, helado de canela y frutos rojos.

Tarta de las Tres Leches 7 €
Bizcocho casero bañado en 3 leches con un toque de vainilla y amaretto, merengue y frutos rojos.

Piña asada al Tequila 8 €
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 maíz amarillo acompañado de helado de coco.

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.

Flan de Cajeta 7 €
Flan cremoso con cajeta, espuma de palomitas y polvo de palomitas y frambuesa.

Sorbetes / Helados 6 €
Limón, Fresa / Canela, Chocolate o Coco.

La Paleta de Boubou 7,50 €
Degustación a ciegas de tres bombones artesanales, hechos en casa para cerrar el viaje con sorpresa. Déjese llevar. Saboree. Intente adivinar. El final dulce... No siempre es lo que parece. (por favor, avísenos en caso de alergias, uno de los bombones contiene alcohol).



Softs 3,20 €

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

Tónica 20CL

Agua de Jamaica 50CL 4,50 €

Limonada 45CL 4,50 €



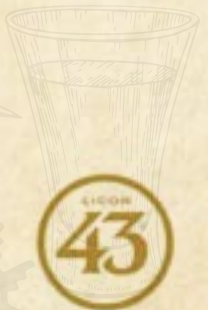
Cafés

Café Solo 2 €

Café con Leche 3,50 €

Capuccino 4 €

Carajillo Mexicano 8 €





Cervezas

BOTELLA

Corona 33CL.....	4,50 €
Pacifico 35,5CL.....	4,50 €
Modelo Especial 35,5CL.....	4,50 €
Negra Modelo 35,5CL.....	4,50 €
Corona 00 33CL.....	4 €

DE BARRIL

Alhambra Especial 33 CL..	3,80 €
Alhambra Especial 50 CL..	5,20 €
Alhambra Radler 33 CL...	4,20 €
Alhambra Radler 50 CL...	5,70 €

Chelada Cerveza, lima y sal.....	7 €
Michelada.....	8,50 €

Primo Spritz.....	12 €
-------------------	------

Tinto de Verano / Jarra....	6,50 € / 30 €
Sangria / Jarra.....	8,50 € / 40 €

NUESTRAS Margaritas

Margarita clásica / frozen.....	10,50 €
Margarita de sabores : clásica / frozen.....	11 €
(fresa, maracuyá, mango, o coco)	
Margarita picante.....	12 €
Tommy's margarita.....	12 €
Margarita de mezcal.....	12 €
Margarita premium a partir de.....	15 €
(Patrón, Don Julio, Herradura, Casamigos...)	
Jarra 1.4 L de margarita : clásica / frozen.....	50 €
Puedes pedirlo de sabores EXTRA.....	6 €
(fresa, maracuyá, mango, o coco)	
Puedes pedirlo picante.....	7 €

Cócteles de Autor

Margarita de la Muerte.....	12 €
-----------------------------	------

Artista Libre.....	12 €
--------------------	------

Spiced Mojito.....	12 €
--------------------	------

Llave Del Viaje.....	12 €
----------------------	------

Buen Pirata.....	14 €
------------------	------

Mezcalico.....	12 €
----------------	------

Umeshu Garden.....	12 €
--------------------	------

Sin Alcohol 8 €

Acapulco	Fresa, maracuyá, coco, lima, soda.
----------	------------------------------------

El Azteca	Hibisco, naranja, piña, mango, hierbabuena y soda
-----------	---

Clásicos 12 €

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

* Si no encuentras tu cóctel favorito, pregúntanos por el



Tequila 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 Blanco.....	9 €
Cuervo Platino.....	9 €
1800 Cristalino.....	9 €
Maestro Dobel Diamante....	10 €
Cascahuin Reposado.....	10 €
Casamigos Reposado.....	12 €
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 €



Mezcal 4 CL

Union Ensamble.....	4 €
Palomo Espadin.....	4 €
Koch Elemental.....	4 €
Picaflor Espadin.....	5 €
Ojo de Tigre.....	6 €
Montelobos Joven.....	6 €
Alipus San Baltazar.....	6 €
7 Misterios Doba Yej.....	7 €
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 €

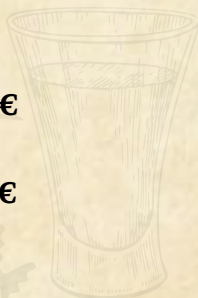
Botella Mezcal 70 CL

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 €





*“Pies ¿para qué los quiero
si tengo alas para volar ?”*

Frida Kahlo.

