



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.



- ① Pour le bon déroulement du service, nous vous remercions de bien vouloir commander au moins un plat par personne. ② Pour plus de facilité, le paiement est limité à trois cartes bancaires maximum par table. ③ Nous sommes ravis de vous accueillir et souhaitons que vous vous sentiez comme chez vous. Afin que chacun puisse profiter de l'expérience, la durée de table est d'environ 2 heures.

Entrées

Nachos

.....PETIT 12 €GRAND 15 €
Totopos recouverts de fromage fondu accompagné d'un guacamole maison, tartare de tomates et coriandre.

EXTRAS :

.... Jalapeños : 3 € Pulled Pork : 3,50 €
.... Crème fraîche : 3 € Double fromage : 3,50 €

Tortilla Chips 9 €

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

Artichauts Confits..... 12 €

AU PIPIÁN VERT : Artichaut confit à l'huile d'olive extra vierge, servi sur un pipián vert. Accompagné d'une émulsion d'ail noir, de graines de pavot, d'huile de coriandre et de pois chiches croustillants.

Maïs 9 €

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

Os à Moëlle..... 14 €

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

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.

Gambas à la Diable..... 16 €

Gambas panées nappées d'une sauce aigre-douce à base de tomate, mezcal et piments.

Chicharrones 16 €

Poitrine de porc marinée et crouillante, accompagnée de cœurs de laitue et d'une sauce mangue-habanero

Tostadas

Tostada de Thon Rouge..... 12 €

Deux tortillas de maïs frites accompagnées de guacamole et tartare de thon rouge couronné d'une mayonnaise chipotle, sésame et coriandre.

Tostada Façon Cevichea..... 11 €

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

Quesadillas

Quesadilla Végétarienne..... 12 €

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

Quesadilla de Porc Ibérique..... 14 €

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

Quesadilla al Pastor 13 €

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

Quesadilla d'Agneau..... 14 €

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

Extras

FRITES 4 €	MOLE POBLANO 3 €
SAUCE ROUGE 2,5 €	ORDEN DE TORTILLAS 2 €
MAYO CHIPOTLE 2,5 €	FRIJOLES 4 €
GUACAMOLE 6 €	SALSA DU DABLE 5 €
SAUCE VERTE 2,5 €	10 000 000 SCOVILLE
	RIZ 4 €





Tacos

Plats

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

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.

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

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

Taco de Langue
 x2: 10 € x3: 14 €
 Ragoût de langue de boeuf, sauce verte, oignon rouge et coriandre

Taco d'Espadon
 x2: 11 € x3: 15 €
 Salade de navet daikon, espadon sauté, purée de céleri, beurre, maïs et wakamé.

Taco Ragoût de Joues de Porc
 x2: 11 € x3: 15 €
 Joues de porc mijotées avec une touche de chocolat noir, tomates cerises, basilic et huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan et réduction de Pedro Ximénez.

Taco de Poulet au Mole
 x2: 9,50 € ... x3: 13,50 €
 Haut de cuisse de poulet, mole poblano, poivrons rouges rôtis, crumble de cacahuètes et coriandre.

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.

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

Hamburger 14 €
 Steak haché 200 gr, pain brioche, moutarde de dijon, laitue, cheddar mûré et marmelade de bacon, oignon et jalapeños.

Burger Poulet Frit 14 €
 Pain brioche, poulet frit, bacon, oignons caramélisés, cheddar, laitue iceberg, sauce tartare et moutarde miel.

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

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

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

Salade César 13 €*
 Laitue romaine avec notre propre sauce césar maison, croûtons, parmesan, bacon croustillant, tomates cerise et poulet frits.

*option vegetarienne possible



14 €

JUSQU'À 12 ANS

Menu Enfant

Hamburger avec fromage et frites
 ou poulet à la plancha et frites
 avec boule de glace et boisson

Primo Shop

- BOUTEILLE D'EAU PRIMO. 12 €
- SAUCE PIQUANTE 15 €
- CHEMISE PRIMO 25 €





Churros

Nous le préparons à la demande, c'est pourquoi il est recommandé de le commander à l'avance. Temps de préparation approximatif : 20 min.

Experiencias AGAVERAS

UN TEQUILA • UN MEZCAL
UNA RAICILLA • UN SOTOL

15 €

Aqua 2,50 €

Eau Plate / Gazeuse50CL
eau pure et micro filtrée dans notre établissement,
dans notre démarche écoresponsable.



Desserts

Churros 7 €

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

Tarta de las Tres Leches 7 €

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

Ananas Flambé à la Tequila..... 8 €

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.

Flan de Cajeta 7 €

Flan crémeux au cajeta, mousse de pop-corn et poudre de pop-corn et framboise.

Sorbets / Glaces..... 6 €

Citron, fraise / Cannelle, chocolat ou coco.

La Palette de Boubou 7,50 €

Dégustation à l'aveugle de trois bouchées au chocolat faites maison pour terminer le voyage avec une surprise. Laissez-vous porter. Savourez. Essayez de deviner. La note finale... n'est pas toujours ce qu'elle semble être. (Merci de nous prévenir en cas d'allergies : l'une des bouchées contient de l'alcool.)



Softs 3,20 €

Coca Cola.....23,7CL

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

Fanta Orange, citron.....23,7CL

Aquarius Orange, citron.....30CL

Sprite.....23,7CL

Fuze tea Limón.....30CL

Tónica.....20CL



Agua de Jamaica 50CL..... 4,50 €

Limonade 45CL..... 4,50 €

Cafés

Espresso 2 €

Café au Lait..... 3,50 €

Capuccino 4 €

Carajillo Mexicano..... 8 €





Bières

BOUTEILLES

- 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 €

PRESSION

- 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 Bière, citron vert et sel 7 €

Michelada 8,50 €
Bière, clamato, sauce maison, citron vert et sel

Primo Spritz..... 12 €
Spritz artesano mexicano.

Tinto de Verano / Pichet... 6,50 € / 30 €

Sangria / Pichet 8,50 € / 40 €

NOS Margaritas

Margarita classique ou frozen..... 10,50 €

Margarita saveur : classique ou frozen..... 11 €
(fraise, fruit de la passion, mangue, coco)

Margarita piquante 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 : classique ou frozen..... 50 €

Possibilité de choisir le goût EXTRA..... 6 €
(fraise, fruit de la passion, mangue, coco)

Possibilité d'ajouter du picant, EXTRA..... 7 €

Cocktails d'Auteur

Margarita de la Muerte..... 12 €
Mezcal, triple sec, citron vert, cannelle.

Artista Libre 12 €
Tequila, aperol, liqueur de fleur de sureau, citron.

Spiced Mojito..... 12 €
Rhum épicé, citron vert, cannelle, fruit de la passion, ginger beer, angostura, menthe

Llave Del Viaje..... 12 €
Tequila reposado, pisco, citron vert, coco, cramberry, hibiscus

Buen Pirata 14 €
Makers Mark, vin de jerez, cognac VSOP, triple sec, vanille.

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

Umeshu Garden..... 12 €
Gin salé Lilou, liqueur de prune la asiatica, Indian tonic, romarin

Sans Alcool 8 €

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

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

Classiques 12 €

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





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 €

Bouteille de Tequila 70CL

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

EST. 2020
CRUZPLATA
TEQUILA

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 €



Bouteille de Mezcal 70CL

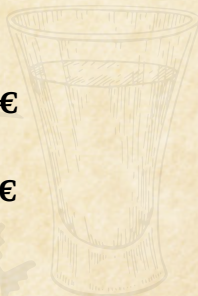
Union Ensamble.....	65 €
Los Danzantes Añejo.....	170 €

Si no te parecen suficientes botellas, tenemos mas
preguntanos !!!



Sotol y Raicilla 4 CL

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





Vins



BLANC

VERRE 15CL BTLL

<i>Ciencuevas 6</i> VIURA - RIOJA -	4,50 €	20 €
<i>Descomunal</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 €	

ROSÉ

VERRE 15CL BTLL

<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

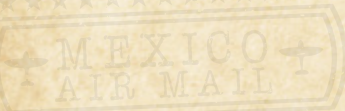
VERRE 15CL BTLL MAGNUM 1,5L

<i>Canto Blanco</i> TEMPRANILLO - RIOJA -	4,50 €	20 €	
<i>Cruz de Alba</i> TEMPRANILLO - RIBERA DEL DUERO -	5 €	24 €	
<i>Pilares de Ciencuevas</i> GARNACHA - RIOJA -	5 €	24 €	
<i>Ramón Bilbao</i> EDICIÓN LMT 2021 - TEMPRANILLO - RIOJA -	30 €	56 €	

CAVA Y CHAMPAGNE

VERRE 15CL BTLL

<i>Codorniu Anna</i>	6,50 €	25 €
<i>Moët et Chandon</i> BRUT IMPERIAL.....	110 €	
<i>Ruinart Blancs de Blancs</i>	180 €	





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

Frida Kahlo.

