



**prime**



## MENÚ

### ENTRADAS

---

**SPRING ROLL | \$100.00**

Con vegetales

**KUSHIAGUE DE QUESO | \$95.00**

Con sal de mar

**EDAMAMES NATURALES | \$95.00**

**YAKIMESHI VERDURAS | \$90.00**

### MAKIS - TEMAKIS

---

**SALMÓN AL ENELDO | \$205.00**

Salmón curado en eneldo, queso crema y summa de pepino

**UNAGI AVOCADO | \$205.00**

Anguila, aguacate, kanikama, pepino y salsa anguila, flameado

**DRAGON ROLL | \$205.00**

Camarón tempura aguacate, mango, pepino y salsa dulce

**CAMARÓN TEMPURA | \$170.00**

Queso, cebolleta, masago y mayonesa al wasabi

**CALIFORNIA | \$165.00**

Cangrejo, masago, queso, aguacate y pepino

**FILADELFÍA | \$165.00**

Salmón, pepino y queso

### NIGIRIS

---

**HAMACHI | \$55.00**

**ROBALO | \$52.00**

**KAMPACHI | \$52.00**

**SALMÓN | \$55.00**

### PARA COMPARTIR

---

**SUSHI CAKE | \$155.00**

Con salmón spicy, aguacate y masago

**UYAKIMESHI MIXTO | \$165.00**

Arooz frito con res, camarón, verduras y huevo

**SASHIMI HAMACHI | \$295.00**

**SASHIMI ROBALO | \$255.00**

**SASHIMI SALMÓN | \$265.00**

**SASHIMI KAMPACHI | \$265.00**

**TIRADITO DE ROBALO | \$255.00**

Aderezo de yuzu, tinta de calamar y siracha

**TIRADITO DE KAMPACHI | \$155.00**

Vinagreta de ají, jitomate cherry y brote de arúgula



## ENSALADAS

---

### ENSALADA CÉSAR | \$100.00

Lechuga orejona, parmesano y clásico aderezo, crutones ajo

### ENSALADA DE FRUTOS ROJOS | \$175.00

Lechugas tiernas, semillas, crutones y aceite de oliva y vinagre

## PARA COMPARTIR

---

### CHISTORRA AL VINO TINTO, GRATINADA | \$165.00

Con vegetales

### ALITAS DE POLLO | \$195.00

Marinadas con rub de la casa. a elegir picantes o BBQ  
12 Piezas - \$365  
18 Piezas - \$505

### NACHOS CHILI CON CARNE | \$205.00

Totopos de maíz, salsa de queso cheddar, pico gallo y jalapeños

### PAPAS TRUFADAS | \$195.00

Papas francesa con aceite de trufa, parmesano y perejil

### PATATAS BRAVAS | \$150.00

Salsa brava y ailioli de chipotle

## PASTAS

---

### ESPAGUETI ALFREDO O POMODORO | \$195.00

Clásica salsa alfredo o salsa de tomate, albahaca orgánica y queso parmesano

## PIZZAS

---

### MARGHERITA | \$205.00

Mozzarella, salsa de jitomate, albahaca y aceite de oliva

### PEPPERONI | \$205.00

Queso mozzarella, cebolla morada y aceituna negra

### VEGETARIANA | \$205.00

Corazón de alcachofa, berenjena rostizada, espárragos, elote amarillo, aceituna y brote de chícharo

## HAMBURGUESAS Y MÁS

---

### #2 HAMBURGUESA DOBLE | \$255.00

Doble black angus, con salsa especial, tocino, lechuga, queso mozzarella y pickles

### #4 VEGETARIANA | \$235.00

Pepino fresco, jitomate heirloom, kale asado y vinagreta sherry

### #5 PULLED PORK | \$195.00

Cebollas asadas, mostaza tomillo, ensalada de col y salsa BBQ

### #6 HAMBURGUESA BLACK ANGUS | \$195.00

Lechuga, jitomate, cebolla, con queso provolonne, cheddar o suizo

### #7 HOT DOG | \$140.00

Salchicha de res envuelta en tocino, con aderezo de miel, mostaza y pickles de la casa

# PESCADOS Y CARNES

---

## SALMÓN A LAS BRASAS | \$290.00

Al vino blanco con almendras tostadas, tocino y espinaca a la crema.

## FISH & CHIPS | \$245.00

Lomito de pescado marinado en cerveza y rebozado, papas gajo con paprika y aderezo spicy yuzu.

## ARACHERRA | \$295.00

Con cebollitas de cambrey y nopales

## BABY BACK RIBS | \$295.00

Costillas de cerdo BBQ, coleslaw y elote amarillo.

## PECHUGA DE POLLO ASADA | \$230.00

A las brasas con puré de papa y champiñones

# GUARNICIONES

---

## ESPARRAGOS A LAS BRASAS | \$125.00

## PURE DE PAPA | \$125.00

## PAPAS A LA FRANCESA | \$110.00

## CEBOLLITAS CAMBRAY Y GLASEADAS | \$80.00

# POSTRES

---

## NEW YORK CHEESECAKE | \$145.00

Salmón curado en eneldo, queso crema y summa de pepino

## BROWNIE CHOCOLATE | \$145.00

Anguila, aguacate, kanikama, pepino y salsa anguila, flameado

## HELADOS A ELEGIR | \$150.00

Salmón curado en eneldo, queso crema y summa de pepino

## SORBETES A ELEGIR | \$150.00

Anguila, aguacate, kanikama, pepino y salsa anguila, flameado

# MALTEADAS

---

## CHOCOLATE | \$115.00

## FRESA | \$115.00

## FRUTOS ROJOS Y MORAS | \$115.00

## VAINILLA | \$115.00

## VAINILLA CON MALVAVISCOS | \$115.00

## COKE FLOAT | \$85.00

## LIME COKE FLOAT | \$85.00