



BIENVENIDO A LA CASA DEL PRIME RIB & STEAK HOUSE

- LOS MEJORES CORTES EN PUERTO VALLARTA -



DEL MAR

FRESCA TARTARA DE ATÚN
al wasabe con aguacate.

\$ 99

PULPO A LA GALLEGA
con tártara de jalapeño.

\$115

OSTIONES FRESCOS DE ENSENADA
sobre hielo con vinagreta de chalotes.

\$ 37 p/p

OSTIONES ROCKEFELLER

con espinacas, gotas de pernod y gratinados con salsa holandesa.

\$ 47 p/p

DEL CAMPO

CARPACCIO DE RES
con arúgula y viruta de parmesano.

\$ 95

EMPANADAS ARGENTINAS
hechas en casa; carne & queso / camarón & queso / elote & queso.

\$ 37 p / p

CAZUELA DE CUBOS DE PRIME RIB

asados con champiñones al ajillo.
(sugerido para compartir)

\$198

QUESO PANELA HORNEADO

con finas hierbas, chile piquín, aceite de oliva y pan árabe tostado.
(sugerido para compartir)

Queso entero
Medio queso

\$180
\$ 95

ALCACHOFA FRESCA
entera, con vinagreta de mostaza antigua.

\$ 98

ALCACHOFA AL GRILL
con aderezo de hierbas frescas, ajo y mayonesa.

\$ 98

ESPÁRRAGOS AL CARBÓN
gratinados con holandesa o a la vinagreta.

\$ 90

COGOLLOS CON SALMON Y QUESO DE CABRA:
famosos corazones de lechuga procedentes del pueblo de Tudela con salmon ahumado y queso de cabra.

\$148

SHOT DE JUGO DE NUESTRO PRIME RIB

\$ 42

PAELLA | PASTA (sugerido para compartir)

ARROZ CIEGO
arroz en paella cocinado con la precaución de retirar huesos y conchas para la comodidad del comensal.

\$245

FIDEUA NEGRA
fideos estofados con mariscos (calamar, camarones, mejillones).

\$265

ENSALADAS FRESCAS DE LA HUERTA

ARUGULAS TIERNAS \$ 89
con queso de cabra y parmesano.

ENSALADA VERDE \$ 87
variedad de tiernas lechugas, ejotes, calabacitas, champiñones y aceitunas negras.

ENSALADA DE HONGO PORTOBELLO \$ 89
asado con queso de cabra y arugulas tiernas.

JITOMATE ORGÁNICO \$ 75
con finas hierbas y aceite de oliva extra virgen de Ensenada.

LA CLÁSICA CESAR \$ 83
receta original con anchoas, parmesano y crotones.

ENSALADITA THAI \$ 85
con ejotes, pimientos, pepino y marlín ahumado, en vinagreta de soya y ajonjolí.

HAMBURGUESAS

PREMIUM \$150
con filete de res 250 g.

KOBE \$180
con res calidad kobe de Oregon USA 250 g.

ESTILOS

HAMBURGUESA GRILL
con champiñones mixtos asados al grill, gratinada con queso gruyère.

HAMBURGUESA OPORTO
gratinada con queso azul, perfumado al oporto.

HAMBURGUESA A LA MEXICANA
con guacamole, cebollas toreadas gratinada con queso al jalapeño.

Acompáñala de papas a la francesa
o papa gajo SIN LIMITE!
aros de cebolla y ensalada

LE OFRECEMOS UNA SELECCIÓN DE CORTES ANGUS Y PRIME BAJO LAS MÁS ESTRINGIDAS NORMAS DE CALIDAD PARA LOGRAR ASÍ EL MARMOLEO Y SUAVIDAD PERFECTA PARA SU PALADAR

NUESTRA ESPECIALIDAD DE LA CASA

HORNEADO LENTAMENTE DURANTE SEIS HORAS EN SU JUGO

PRIME RIB:	LADIES	(M)	280gr	\$ 310
	THIERRY'S	(L)	380gr	\$ 355
	DIAMANTE	(XL)	550gr	\$ 499

COSTILLA DE RES HORNEADA LENTAMENTE DURANTE OCHO HORAS EN SU JUGO

SHORT RIB:	MEDIANA	250gr	\$ 235
	GRANDE	500gr	\$ 375

EL REY DE LOS STEAKS

PORTERHOUSE STEAK 1,000gr (Un Kilo) \$1,099

No hay mejor que el rey de los Steaks añejado a su punto de perfección, nuestro Porterhouse incluye toda la porción de un generoso New York y suave filete miñón. (sugerido para compartir)

TRIO DE TACOS

MARINOS \$ 149
de pescado rebosado y frito, de pulpo al ajillo con champiñones y de camarón al ajo

DE LA PARRILLA

RIB EYE STEAK 400 gr. \$ 375
sazonado con finas hierbas y ajo

COWBOY STEAK 500 gr. \$ 520
un Rib Eye Steak con costilla

NEW YORK STRIP STEAK 390 gr. \$ 380
rebanado en su mesa

PETIT FILETE MIGNON 200gr. \$ 325
el más suave de todos

CHATEAUBRIAND 500 gr. \$ 650
rebanado en su mesa (sugerido para compartir)

ARRACHERA 250 gr. \$ 190

ARRACHERA GRATINADA 250 gr. \$ 245
gratinado con queso y champiñones

DELICIOSAS BABY BACK RIBS \$ 185
ahumadas y horneadas en salsa barbacoa tamarindo.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$ 155
sazonado con finas hierbas, guiso de flor de calabaza, en salsa ligera de chile poblano

STEAK DE SALMON FRESCO 220 gr. \$ 255
con pimienta rosa, salsa de toronja y albahaca directamente transportado por nosotros desde el mar del sur de Chile

STEAK DE ATÚN ALETA AMARILLA 220 gr. \$ 245
recomendamos acompañar con salsa bernesa y papa Pont Neuf

FISH AND CHIPS \$ 195
filete de pescado cortado en dedos rebozado en pasta tempura servido con papas fritas crujientes y tártara de jalapeño.

STEAK DE CALAMAR AL GRILL \$ 175
a la mantequilla café de París

GUARNICION

Todos los platos principales incluyen una variedad de papa, verdura o pasta a su elección y una salsa favorita. Elija una guarnición adicional:

PAPA: \$45
PAPA HORNO con crema agria, cebollín y tocino | GAJOS DE PAPA FRITA
PAPA PONT NEUF, crujiente por fuera y suave por dentro | PURE DE PAPA

VERDURAS: \$39
CHAMPIÑONES DE PARIS Y SETAS AL GRILL | EJOTES FRESCOS CON CACAHUATES,
SALSA SOYA Y MIEL | ELOTES DULCES A LA MANTEQUILLA CHILES TOREADOS CON
CEBOLLITAS Y NOPALES | ESPINACAS A LA CREMA

PASTAS DE GUARNICIÓN: \$49
TALLARINES AL PESTO - con albahaca
TALLARINES ALFREDO - con crema y parmesano
PASTA POMODORO - al tomate

SALSAS DEL MUNDO

Salsa Pimienta
Salsa al Vino Tinto
Bernesa

SALSAS MEXICANAS

Salsa verde con aguacate
Molcajete
Chile de árbol
Mexicana

PREGUNTA POR:

Mostaza Dijon
Raíz Fuerte

Precios en pesos, IVA incluido