



ALBOA

PRIME

m e n ú



ENTRADAS

Ceviche de Pescado 130g

Zanahoria, cebolla morada, pepino, orégano, chile serrano y jugo de limón

Tacos de Arrachera 170g

Nopalitos en escabeche, cebolla y salsa combinada

Tacos de Lechón 170g

Salsa de tomatillo a las brasas, cebolla morada y chile manzano

Tacos de Pastor 170g

Guacamole y piña asada

Dip de Alcachofa y Espinaca

Queso gratinado y totopos de maíz

Chistorra al Vino Tinto 120g

Acompañada de pan con mantequilla de perejil
· Queso fundido y tortillas de maíz

Steak Tartar 100g

Clásico, con mostaza antigua, huevo de codorniz, berros y crostini con mantequilla

Mini Hamburguesas 150g

Carne de res, pimienta dulce y cátsup especial
· Foie Gras 30g

Baby Back Ribs 450g

Costillas de cerdo BBQ y elote amarillo

Fish and Chips 120g

Pescado rebozado acompañado de papas gajo con pimentón, vinagreta de za'atar y ensalada verde

Alitas de Pollo

Marinadas en nuestro mix de especias y las opciones son Picantes y BBQ

a. 18 piezas

b. 12 piezas

c. 6 piezas

Nachos del Chef

Totopos de maíz, salsa de queso Oaxaca, salsa de frijol, guacamole, jitomate, cebolla y jalapeños

a. Arrachera 90g

b. Pollo Asado 90g

Nachos Chilli con Carne

Salsa de queso Cheddar, crema ácida y pico de gallo

Papas a la Francesa

Clásicas

· Aceite de Trufa, queso Parmesano y perejil

· Queso Cheddar

Papas Gajo

Queso Cheddar y pimentón

Patatas Bravas

Salsa brava y alioli de chipotle

* El consumo de ingredientes crudos es bajo su propio riesgo de contraer enfermedades derivadas de alimentos.
Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.

SOPAS

Sopa de Cebolla

Gratinada con queso Gruyere

Sopa Minestrone

Verduras de temporada, alubias, laurel y pasta, acompañada de pan a las brasas con mantequilla y queso parmesano

ENSALADAS

Burrata 120g

Lechuga, jitomate y albahaca

Ensalada Iceberg & Blue

Lechuga iceberg, tocino ahumado, jitomate, avellana, cebollín y aderezo de queso azul

Ensalada César

Queso Parmesano y crutones
· Con pollo asado 90g

PASTAS

Mac'n Cheese

Macarrones gratinados con salsa cuatro quesos, aceite de trufa blanca y perejil

Espagueti a la Boloñesa

Parmesano y albahaca

Lasaña Napolitana

Con salsa pomodoro, carne de res, cebolla, albahaca y queso Pecorino

PIZZAS EN HORNO DE PIEDRA

Cuatro Quesos

Salsa blanca, arúgula y quesos gouda, provolone, cabra y azul

Pollo BBQ

Cebolla morada, pimienta verde y salsa de jitomate

Champiñones

Queso mozzarella, queso de cabra y espinaca

Pepperoni

Queso mozzarella, cebolla morada y aceituna negra

Margherita

Queso mozzarella fresco, salsa de jitomate, albahaca y aceite de oliva con hierbas

* Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.

DE NUESTRO HORNO DE CARBÓN:

• PLATOS FUERTES

Tomahawk Steak 1k para 2 personas

Espárragos y puré de papa

Rib Eye 300g

Papas a la francesa y ensalada de berros

Filete de Res a las Tres Pimientas 200g

Zanahorias glaseadas y puré de papa

Robalo a las Brasas 180g

Al limón amarillo, ensalada verde y puré de papa

Salmón a las Brasas 180g

Espinacas a la crema, vino blanco y almendras tostadas

Pechuga de Pollo Asada 200g

Salsa de champiñones, puré de papa con mostaza en grano, ensalada verde y cebollas cambray confitadas

* Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.

• HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

#1 French Dip de Prime Rib 120g

En baguette, cebolla asada, queso provolone y alioli de hongos.
Jugo de carne para remojar

#2 Hamburguesa Doble 360g

Con salsa especial, tocino, lechuga, pepinillos encurtidos
con eneldo y queso mozzarella

#3 Philly Cheese Steak 120g

Finas láminas de carne con queso gouda derretido, pimientos y cebolla

#4 BBQ 180g

Carne de res, queso Monterey Jack y mayonesa de ajo rostizado

#5 Pulled Pork y Carne de Res 120 + 180g

Con cebollas asadas, mostaza de tomillo, ensalada de col y salsa BBQ

#6 Clásica 180g

Carne de res, lechuga, jitomate, cebolla y queso provolone,
cheddar o suizo

• MINI HOT DOGS 3 PIEZAS

a. Salchicha envuelta en Tocino 3 piezas

Aderezo de miel y mostaza, cebolla blanca y pepinillos

b. Guacamole 3 piezas

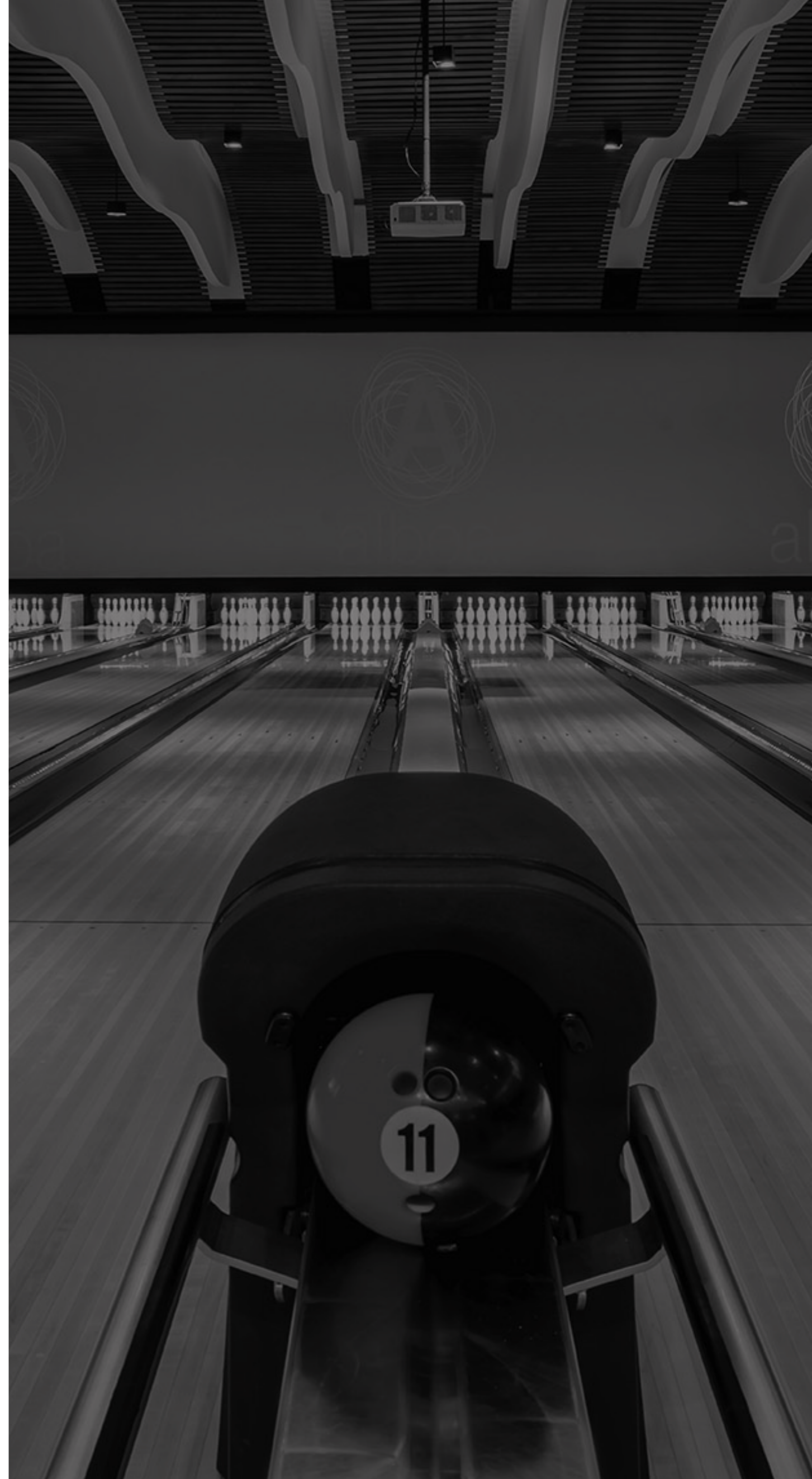
Pico de gallo y chile serrano

c. Chilli con Carne 3 piezas

Queso amarillo, cebolla morada y pimiento verde



* Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.



POSTRES

Tarta de Nuez

Miel de maple y helado de praliné

New York Cheesecake

Con fresas y base de galleta

Pie Helado de Limón y Frambuesa

Galleta de almendra y merengue flameado

Galleta Caliente de Chocolate

Con helado de chocolate blanco

Helados y Sorbetes 60g por bola

Hechos en casa (3 bolas)

Helados

Chocolate, Choco Menta, Choco Blanco, Fresa, Fresa con Galleta, Vainilla, Coco, Pistache, Macadamia, Cacahuete, Plátano, Crema Limón, Lychee, Stracciatella, Dulce de Leche, Cookies and Cream, Yogurt Natural, Cardamomo, Té Verde, Café

Sorbetes

Limón, Mango, Frutos Rojos, Frambuesa, Maracuyá

MALTEADAS

Chocolate, Fresa, Frutos Rojos y Moras, Vainilla, Vainilla con Malvaviscos, Dulce de Leche (Cacahuete y chocolate), Cookies and Cream



* Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.

FLOATS CLÁSICOS

Black Cow

Root Beer y helado de vainilla

Boston Cooler

Ginger Ale y helado de vainilla

Snow White

7 Up y helado de vainilla

Coke Float

Coca Cola y helado de vainilla

Lime Coke

Coca Cola y sorbete de limón

FLOATS CREACIONES CRANKER

Cerveza Guinness

Helado de vainilla y jarabe de chocolate

Cerveza Porter

Con chocolate, helado de café y caramelo

Root Beer

Helado de café y jarabe de chocolate

Coca Cola con helado de menta

y chispas de chocolate Fernet

Coca Cola con helado de vainilla

y ron especiado

Coca Cola con helado de coco

y jarabe de chocolate

Limonada

Con agua mineral y helado de fresa

* Los pesos promedio son antes de cocción.
Precios en MX e incluyen IVA.

