

# SALAMANCA PRIME

STEAKHOUSE

## Entradas

<b>Guacamole</b>	<b>\$120.00</b>
Con Chapulines	\$135.00
Con Chicharrón de Rib Eye 80 gr.	\$170.00
Con Cubos de Queso Panela Fresco 80 gr.	\$160.00
Con Castacán 80 gr.	\$170.00

<b>Mollejas a las Brasas</b>	<b>\$185.00</b>
Receta clásica de la casa.	

<b>Tuétanos Rostizados</b>	<b>\$195.00</b>
Adobados y rostizados a las brasas servidos sobre quelites braseados.	

<b>Sashimi de Remolacha</b>	<b>\$125.00</b>
Vinagreta de betabel, mayo de horseradish, betabel crujiente y pistache tostado.	

<b>Tiradito de Short Rib</b>	<b>\$225.00</b>
Ennegrecido con polvo de chiles, marinación de hoisin y chile serrano, tomate cherry y mayo de mostaza de cilantro.	

<b>Fideo Seco</b>	<b>\$155.00</b>
Crema, queso sopero, aguacate y chicharrón de rib eye.	

<b>Coliflor rostizada</b>	<b>\$185.00</b>
A las brazas con mayo macha, sal de chapulines y cacahuete tostado.	

## Raw

<b>Ceviche de Callo de Hacha</b>	<b>\$275.00</b>
Kimchi, vinagreta de cítricos, cebolla morada, jícama y cacahuete tostado.	

<b>Tártara de Atún al Recado Negro</b>	<b>\$195.00</b>
Pepino, chayote, cebolla morada con salsa ponzu de recado negro.	

<b>Aguachile Vegetariano</b>	<b>\$145.00</b>
Vegetales tatemados de la estación, con mayo de chile xcatic y jugo de cítricos con cúrcuma y jengibre.	

## Quesos

<b>Queso Fundido</b>	<b>\$125.00</b>
Con Hongos al Mojo	\$175.00
Con Chistorra	\$175.00

<b>Queso Asado al Carbón</b>	<b>\$170.00</b>
Servido con salsa verde de tomatillo.	

<b>Queso Brie al Grill</b>	<b>\$190.00</b>
Con mermelada de chabacano, tocino y romero.	

## CALIDAD USDA PRIME

Conocida en el mundo entero por ser el grado más elevado de calidad posible en la carne proveniente de USA.

**Rib Eye**  
**\$1.80 gramo**

**Tomahawk**  
**\$1.70 gramo**

**Cowboy**  
**\$1.70 gramo**

**New York**  
**\$1.70 gramo**

**Tapa de Ribeye**  
**\$1.90 gramo**

**Filete Prime**  
**\$1.90 gramo**

Sellado a altas temperaturas y terminado en nuestro horno de carbón a baja temperatura.

## HIGH CHOICE

**Arrachera (300 gr) \$345.00**

**Asado de Tira (400 gr) \$425.00**

**Picaña (300 gr) \$395.00**

**Filete (300 gr) \$445.00**

**New York (400 gr) \$465.00**

**Rib eye (400 gr) \$485.00**

Wagyu pregunta por disponibilidad\*

## ESPECIALIDADES

**Barbacoa Picaña en Penca (250 gr) \$335.00**  
Cocinado en brasas y acompañado con tortillas y salsas.

**Caña de Filete Flameada (500 gr) \$750.00**  
Centro de filete de res flameado al mezcal y mantequilla de chapulines

**Filete Chemita (300 gr) \$495.00**  
Con mantequilla de tuétano, demiglace y puré de papa al ajo.

**Chamorro confitado (800 gr) \$355.00**  
Cocción lenta en sousvide con su jugo, servido con elotitos asados.

**Rack de Cordero (200 gr) \$550.00**  
A las brasas encostrado con menta y pistache, acompañado de puré de papas, espárragos y jalea de menta.

**Camarones al curry (200 gr) \$295.00**  
Bañados con curry amarillo, acompañado de puré de papa.

**Hamburguesa de la Casa \$210.00**  
Clásica con queso cheddar amarillo, tocino, arugula cebolla morada y tomate.

## Tacos y Tostadas

<b>Tacos de Pork Belly (3 pz)</b>	<b>\$175.00</b>
Crujiente con mayo de habanero, aguacate, cebolla fresca y rábano curtido.	

<b>Tacos de Rib Eye con Kimchi (3 pz)</b>	<b>\$225.00</b>
Con tortilla azul, costra de queso y kimchi.	

<b>Tacos de Filete y tuétano (3 pz)</b>	<b>\$225.00</b>
En tortilla azul, costra de queso, cremoso de aguacate, cebolla y rábanos.	

<b>Cazuela de Lengua de Res (3 pz)</b>	<b>\$215.00</b>
Estofado con tocino, salsa verde y cebollita cambray.	

<b>Tostaditas de Atún (3 pz)</b>	<b>\$185.00</b>
Mayo de siracha, pepino, cebolla curtida con mirin y soya dulce.	

<b>Tostada de Pulpo a las Brasas (3 pz)</b>	<b>\$230.00</b>
Guacamole, aceite de chiles, cilantro y rábano.	

## Sopas y ensaladas

<b>Jugo de Carne</b>	<b>\$125.00</b>
Receta de la casa, cebolla, cebollín y cilantro.	

<b>Crema de Elote</b>	<b>\$115.00</b>
Servido con elote frito y un toque de aceite de trufa.	

<b>Ensalada César a las brasas.</b>	<b>\$125.00</b>
Hojas de lechuga larga con aderezo de anchoas y chile secos.	

<b>Ensalada de Hortalizas</b>	<b>\$175.00</b>
Mezcla de lechugas frescas con vinagreta de balsámico y trufa, nuez caramelizada y chaya frita.	

<b>Capresse con burrata</b>	<b>\$225.00</b>
Nuestra versión con tomates confitados, mozzarella fresco y pesto de la casa.	

<b>Iceberg</b>	<b>\$170.00</b>
Lechuga iceberg marinada con vinagre de vino blanco, bañado con aderezo blue cheese, bites de tocino y cheddar amarillo.	

## Pescados y mariscos

<b>Pesca del día</b>	<b>\$325.00</b>
Estilo Zarandeado negro, quelite frito y tomate cherry asado.	

<b>Salmón Canadiense</b>	<b>\$325.00</b>
Al grill con miel de salvia y vegetales baby braseados.	

<b>Steak de Atún</b>	<b>\$295.00</b>
Glaseado en cítricos, salsa de hoisin, ajonjolí negro y miel, acompañado con ensalada mixta y fideos fritos.	

<b>Pulpo a las Brasas</b>	<b>\$355.00</b>
Adobo de chiles secos, parrillado al carbón servido con papas asadas trufadas.	

## Pastas y Risottos

<b>Fetuccini Chipotle con camarones</b>	<b>\$275.00</b>
La tradicional de la casa.	

<b>Risotto con Pato</b>	<b>\$355.00</b>
Arroz arbóreo cremoso, con hongos y magret de pato confitado.	

## Sides

Mc & Cheese	<b>\$95.00</b>
Espárragos al grill	<b>\$95.00</b>
Puré de papa al ajo	<b>\$95.00</b>
Hongos al ajillo	<b>\$95.00</b>
Papas trufadas	<b>\$95.00</b>
Cebollas asadas	<b>\$95.00</b>
Elotes trufados	<b>\$95.00</b>
Arroz cubano	<b>\$95.00</b>
Vegetales a la parrilla	<b>\$95.00</b>

## Postres

<b>Pay de limón</b>	<b>\$125.00</b>
<b>Pastel de Zanahoria</b>	<b>\$95.00</b>
<b>Pastel helado con dulce de leche</b>	<b>\$180.00</b>
<b>Brownie con helado</b>	<b>\$135.00</b>
<b>Churros con cajeta</b>	<b>\$115.00</b>

# Menú de vinos

<b>Santo Tomás Paralelo 31.8</b> Tempranillo, Cabernet Saubignon, Syrah	<b>Valle de Santo Tomás</b> Ensenada, Baja California	<b>\$750.00</b>		<b>Obsession</b> Red Blend (Merlot-Zinfandel-Pitite Syrah)	<b>Lodi</b> California, USA	<b>\$1100.00</b>	
<b>Sokatira Crianza</b> D.O. Navarra, (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo Pamplona, España)	<b>Navarra</b> Pamplona, España	<b>\$810.00</b>	<b>\$162.00</b>	<b>Santa Sofía</b> Zinfandel	<b>Extremadura</b> Caceres, España	<b>\$750.00</b>	
<b>Sokatira D.O. Ca. Rioja (Graciano)</b>	<b>La Rioja</b> Logroño, España	<b>\$990.00</b>		<b>Zokatira</b> D.O Navarra Rosé (Graciano)	<b>Navarra</b> Pamplona, España	<b>\$750.00</b>	<b>\$150.00</b>
<b>Murviedo Colección Reserva</b> D.O Utiel Requena, (bobal)	<b>Requena</b> Logroño, España	<b>\$790.00</b>		<b>UBY # 3 Colombard Ugni Blanc</b> Côtes De Gascone (Colombard Ugni Blanc)	<b>Côtes de Gascone</b> Gers, Francia	<b>\$650.00</b>	<b>\$130.00</b>
<b>UBY # 7</b> IGP Cotes Gascogne (Merlot, Tannat)	<b>Côtes de Gascone</b> Gers, Francia	<b>\$770.00</b>		<b>Moulin de Gassac Rosé</b> IGP Pays d'Hérault (Grenache, Cinsault, Carignan)	<b>Villeveyrac</b> Langedoc, Francia	<b>\$650.00</b>	<b>\$130.00</b>
<b>Moulin de Gassac</b> IGP Pays d'Hérault (Syrah, Grenache Noir, Carignan)	<b>Villeveyrac</b> Langedoc, Francia	<b>\$750.00</b>		<b>Zokatira</b> Cava Brut Rosé (Garnacha)	<b>Cataluña</b> Penedes, España	<b>\$990.00</b>	<b>\$198.00</b>
<b>Molin de Gassac</b> VDP vin de Pays D'OC (Pinot Noir)	<b>Languedoc - Roussillon</b> Pirineos, Francia	<b>\$750.00</b>		<b>Maria tinto</b> Tempranillo, Syrah, Grenache, Carignan, Mouvedre Petite Syrah	<b>Valle de Guadalupe</b> Ensenada, Baja California	<b>\$1500.00</b>	
<b>Moulin de Gassac</b> IGP Pays d'Oc (Cabernet Sauvignon)	<b>Languedoc - Roussillon</b> Pirineos, Francia	<b>\$750.00</b>		<b>Matarromera Crianza</b> D.O. Ribera del duero, (Tempranillo)	<b>Valbuena del Duero</b> Valladolid España	<b>\$1675.00</b>	
<b>Casas Patronales Gran Reserva</b> Carmenere	<b>San Clemente</b> Valle del amule, Chile	<b>\$890.00</b>					
<b>Key</b> Cabernet Sauvignon	<b>Valle de Cachapoal</b> Chile	<b>\$750.00</b>					
<b>Pérro Callejero</b> Malbec	<b>Mendoza</b> Argentina	<b>\$950.00</b>					
<b>Finca Flichman Roble MISTERIO</b> Malbec	<b>Mendoza</b> Argentina	<b>\$750.00</b>					
<b>Fuzion</b> Tempranillo	<b>Mendoza</b> Argentina	<b>\$750.00</b>					
<b>Doña Paula Estate</b> Pinot Noir	<b>Valle de Uco</b> Argentina	<b>\$810.00</b>					
<b>Silver Buckle</b> Red Blend (Syrah/Merlot/Zindafel)	<b>Central Coast</b> USA	<b>\$1,150.00</b>	<b>\$230.00</b>				
<b>Ironstone</b> Merlot	<b>Lodi</b> California, USA	<b>\$990.00</b>					
<b>Round Hill</b> Cabernet Sauvignon	<b>California</b> USA	<b>\$750.00</b>					