

FRESCOS

Ceviche de Vidriola \$12.500

Ceviche de vidriola de Juan Fernandez con ají amarillo, puré de camote y piña

Berenjenas \$9.900

Berenjena entera asada, humus de garbanzo, tomates confitados, ali oli, chutnay de tomates secos y pistachos

Tiradito de Vidriola \$13.200

Vidriola con emulsiones de palta y ají amarillo. Maní garrapinado, camote crocante y chalaquita.

Palta Cardenal \$8.900

Palta Rostizada acompañada de camarón nylon al ajillo, ají oro, furikake de la casa, mayo de bisquet y ciboulette.

Pichanga \$9.900

Nuestra interpretación de la clásica pichanga maulina, arroyado huaso, palta, aceitunas, cebolla encurtida, queso chanco

Tiradito de Betarraga \$6.500

Tiradito de betarraga asada, leche tigre de mani, chalaquita, frutillas frescas y maní frito.

Crudo Prima \$10.500

Carne magra de vacuno, ali oli, salsa verde, gel de yema, pepinillo drill y mostaza encurtida acompañado de tostadas

Roast Beef \$10.500

Carne sellada y cocinada a baja temperatura, acompañado de alcaparra frita, emulsion de sierra ahumada y ajo negro, papa hilo, aceite de oliva y parmesano rallado.

FUENTE DE SODA PRIMA

Vienesita Italiana \$6.500

Palta, tomate y mayo de la casa en pan de completo de Panadería La Superior,

Barros Luco \$12.500

Churrasco y queso mantecoso en marraqueta de la Panadería La Superior,

Prima Cuadruple \$12.500

Hamburguesa con 4 Smashed burgers, 4 láminas de queso cheedar, pepinillos, cebolla crocante, cebolla caramelizada, mayonesa de tocino y papas rústicas.

Lomito Italiano \$9.500

Palta, tomate y mayo casera. En marraqueta de Panadería La Superior,

Churrasco Marino \$8.500

Sanguiche de pescado frito, salsa tartara de la casa, cebolla encurtida en curry, tomate, ají oro y cilantro. En marraqueta de Panadería La Superior.

FRITOS

Coli Wings \$9.400

Fritos de coliflor, miel de papaya del maule, mayo de curry verde y piña.

Calugas de Pescado Frito \$7.500

Calugas de Breca frita, salsa tártara, pebre de tomates asados y cebolla curry. [4un]

Croquetas de Hongos \$9.400

mezcla de champiñones ostra salteados acompañados de emulsión de hongos deshidratados [6un]



Carrilleras \$9.900

Carrilleras de vacuno cocinada por 12 hrs a baja temperatura, curry de cacho cabra casero, yogurt natural y cebolla frita.

Flat Iron a lo Pobre \$22.900

Flat iron 200 grs a la parrilla, papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito

Gnocchis Marinos \$9.500

Gnocchis en salsa de tinta de calamar, pulpo, camarones al ajillo, emulsión de palta y chimichurri.

Tuétano \$10.200

Tuétano gratinado y chimichurri.



Leche Asada \$6.500

Leche asada casera acompañada de crema chantilly y praliné.

Brownie Extra Choc \$6.500

Cremoso de Chocolate, brownie de la casa, salsa de vino tinto, aceite de oliva y sal de mar.

Empanadas Tongoy \$14.200

Empanadas rellenas con salsa bechamel de ostiones, camaron y queso mozzarella. [4un]

Croquetas de Jaiba \$11.900

Croquetas de chupe de jaiba con mozzarella, acompañadas de mayo de limón, ciboulette y ceniza vegetal. [4un]

Bravas Prima \$7.500

Papas cortadas en cubo, salsa brava de la casa con toques de merkén y ali oli de ajo negro.

CALIENTES

Provoleta y Prieta \$9.500

Queso fundido, puré de prieta y compota de pera, salsa verde de manzana, ají amarillo.



Provoleta \$9.800

Queso fundido, tomate cherry confitado y pesto.

Canelones de Pernil \$14.900

Canelones rellenos de pernil, Crema de camote y naranja, Chips de camote y ensalada de hierbas. [2un]

Albóndigas \$9.900

Acompañadas con Orso cremoso, peras encurtidas y queso azul y crocante de tocino. [3un]



POSTRES

Küchen de Manzana \$6.500

Küchen de la abuela con compota de manzana, crumble y helado de cremino.

Panqueque Celestino \$6.500

Panqueque relleno de manjar, acompañado de helado de vainilla de la casa.



PRIMA SET LIST

La Poderosa Muerte \$9.000

Pisco macerado en hojas de coca, chicha, licor araucano, cordial de hierbas y limon

Dancing Queen \$8.900

Gin macerado en chocolate e hibiscus, jugo de limón, syrup de canela picante, top de agua tónica.

El Fresco \$8.000

Aguardiente de Poleo, bebida fermentada de mate, shrub de pepino, cordial de hierbas y limón.

Kokomo \$8.000

Ron macerado en coco tostado, óleo de plátano, jugo de naranja y limón.



CLÁSICOS DE PRIMA

Amalia \$9.000

Gin, miel de manzana y jengibre, jugo de limon y esencia de cilantro

Heineken Mule \$5.900

Gin, limon, syrup simple y un toque de jengibre terminado con heineken de barril.

Sangria Prima \$7.200

Vino tinto, fruta de temporada, vermut de la casa y top de gingerbeer prima.



VERMUTH ARTESANAL \$6.000

Pídelo a las rocas, con tónica o soda, también lo puedes acompañar con una brocheta de encurtidos o con naranja

SUMMER SPRITZ \$7.500

Huesillo, Papaya, Frutilla

SOURS

Prima Sour \$6.800

Pisco nacional, limón, syrup y amargo de angostura.

Zona Norte \$7.500

Pisco infusionado en cúrcuma, papayas en almibar, chancaca y mix cítricos.

Zona Centro \$7.500

Aguardiente botánico, triple sec de eucalipto, syrup de peras, limón y un toque de esencia de cilantro.

Zona Sur \$7.500

Aguardiente macerada en pan con mantequilla, mermelada de rosa mosqueta, limón.



NEGRONI & FRIENDS

Negroni de Café \$8.500

Negroni \$7.800

Boulevardier \$7.200

Sbagliatto \$7.200

Milano Torino \$7.200

Americano \$7.200

Negricilin \$8.500



PISCOLAS

Waqar 40°	\$10.500
Bou legado reservado	\$8.000
Black Heron	\$8.000
Mistral Añejado 40°	\$7.800
Mistral Cristalino 40°	\$7.800
Alto del Carmen Reservado 40°	\$7.800
Alto del Carmen Transparente 40°	\$7.800
Republicano Triple Destilado 40°	\$6.800
Republicano Roble Envejecido 40°	\$6.800
Mistral 35°	\$4.990

TEQUILA Y MEZCAL

Herradura Añejo	\$8.000
Herradura Reposado	\$7.500
Don Julio Blanco	\$7.500
Jimador Reposado	\$6.500
Jimador Blanco	\$6.000
Mezcal 400 Conejos	\$6.000

RON

Zacapa 23	\$13.800
Pampero aniversario	\$9.000
Pampero especial	\$7.000
Bacardi Carta Oro	\$6.000
Bacardi Blanco	\$6.000

VODKA

Stolichnaya Elite	\$9.900
Puklaro	\$7.000
Stolichnaya	\$7.000

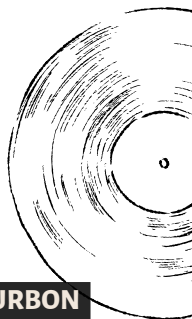
GIN

[Todos a \$ 9.000 incluye
tonica premium]

Hendrick's
Bulldog
Bombay Sapphire
Tanqueray
Pajarillo
Carpintero Negro
Mare
Kantal

WHISKY/WHISKEY/BOURBON

Glenfiddich 18	\$15.800
Johnnie Walker Black	\$14.000
Jack Daniels Single Barrel	\$13.500
Glenfiddich 12	\$12.800
Monkey Shoulder	\$8.800
Woodford Reserve	\$7.700
Jack Daniels N.7	\$6.500
Tullamore Dew	\$5.900
Johnnie Walker Red	\$5.900
Wild Turkey 81 PP	\$5.700



LICORES

Araucano	\$4.000
Disaronno	\$5.500
Frangelico	\$7.000
Drambuie	\$5.500
Carolans	\$5.000
Jagermeister	\$5.000
Cynar	\$5.500
Fernet	\$6.200

CERVEZAS DE BARRIL

Calafate 500cc	\$6.500
Heineken 500 cc	\$4.990
Heineken 250 cc	\$2.990

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Heineken 0.0	\$1.990
--------------	---------

NOT COCKTAILS

Not Paloma	\$6.000
------------	---------

Jugo de pomelo, jugo de limón, shrub de tomate cherry asado, top de tónica y borde de sal y merken.

Disco Sour	\$5.700
------------	---------

Bebida inspirada en nuestro destilado nacional, limon y syrup simple.

La Pampa	\$5.500
----------	---------

Bebida fermentada de mate, shrub de pepino, cordial de hierbas y limón.

Not Michelada	\$6.500
---------------	---------

Piña, jugo de limón y naranja, Heineken 0.0, sal y merken.

BOTELLAS 330 ML \$ 4.000

Heineken
Asahi
Erdinger
Kunstmann Torobayo
Estrella de Galicia sin Gluten
Peroni 0.0
Austral Torres del Paine
Austral Calafate

BOTELLAS 500 ML \$ 7.500

Kunstmann Gran Torobayo

BEBIDAS

Ginger Beer Prima	\$2.500
-------------------	---------

Gaseosas	\$2.500
----------	---------

Limonadas	\$3.900
-----------	---------

Jugos Naturales	\$3.900
-----------------	---------

Fentimans	\$2.900
-----------	---------

Indian, Ligth, Orange, Rose, Ginger Beer.

REDBULL	\$2.900
---------	---------

Redbull
Redbull Light
Redbull Yellow

Cafetería e infusiones	\$2.500
------------------------	---------

