



MAX PRIME

BUSINESS RESTAURANT

DELICIAS DE NUESTRA COCINA CALIENTE

LAS TRADICIONALES EMPANADAS

- Carne.
- Elote con queso.
- Espinacas con queso.

MOLLEJAS DE RES
Marinadas y cocinadas lentamente a la parrilla acompañadas de lechuga y jitomate.

CHORIZO ARGENTINO
El tradicional acompañado de lechuga y jitomate.

OSTIONES A LA ROQUEFELLER
Frescos ostiones en su concha; cocinados con vino blanco, tocino, espinacas y gratinados con salsa holandesa.

CHISTORRA
La cocinamos a la parrilla y la acompañamos de guacamole y cebolla.

ALMEJAS AL COGNAC
Almeja chocolata con camarones, espinacas salteadas a la mantequilla, champiñones y flameadas al cognac.

CARNITAS DE ATÚN
Cubos de atún cocinado al más puro estilo de las tradicionales carnitas, acompañado de guacamole y pico de Gallo.

NUESTROS TRADICIONALES Y EXQUISITOS TACOS

Se acompañan de cebollas, chiles toreados y salsa molcajeteadada de chile morita.

LENGUA DE RES
Envuelto en hoja de plátano, cocinado al vapor montado sobre tortilla de maíz y salsa martajada.

CAMARÓN
Camarones sofritos en mantequilla, chipotle y vino blanco. Acompañados de guacamole.

RIB EYE
Salteado a la plancha, montado Sobre tortillas de maíz, acompañado de cilantro, cebolla y salsa martajada.

PLATÓN DE QUESOS FINOS

Comté Francés, Gruyere, Roquefort, Camembert, Manchego Ibérico Español Semicurado y Provolone Ahumado.

QUESOS FUNDIDOS

FUNDIDO NATURAL
Combinación de quesos, Gruyere, Mozzarella y Gouda.

FUNDIDO CON CHORIZO
Acompañado de chorizo tipo argentino.

FUNDIDO CON CHISTORRA
Acompañado de la más típica chistorra.

PROVOLETA DE LA CASA
Provoleta cocinado a la parrilla con aceite de oliva, orégano y anchoas.

MANCHEGO IBÉRICO ESPAÑOL SEMICURADO

Queso de 3 meses de maduración.

DELEITES DE NUESTRA COCINA FRÍA

CAMARONES RASURADOS

Rasurados en aceite de oliva, cebolla, picantes y especias.

OSTIONES RASURADOS

Ostiones frescos en su concha, con aceite de oliva, vino blanco, cebollín, picante y un preparado de salsas.

JAMONES MADURADOS

Todos los jamones los acompañamos de perlas de melón, aceitunas, uvas y pan focaccia.

JAMÓN SERRANO

Maduración 14 meses.

PROSCIUTTO DI PARMA

Maduración 24 meses.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO GRAN RESERVA (PIERNA)

Maduración 36 meses

CARPACCIOS

ATÚN

Láminas de atún en salsa de cítricos y soya, con aros de cebolla echalot y cebollín.

MARLIN

Láminas de marlín acompañadas de cebollas desflemadas en cítricos y picantes.

PULPO

Láminas de pulpo, bañado con salsa ponzu, aceite de oliva, julianas de chile cuaresmeño y especias.

FILETE DE RES

Láminas de ternera bañado con aceite olivo y vinagreta de pimienta negra, láminas de queso parmesano, alcaparras y berros.

SALMÓN NATURAL

Aceite olivo, jugo de limón, huevo, aceituna, cebolla y perejil.

ABULÓN

Natural, rasurado o al chipotle.

SASHIMIS

Delicia japonesa. Corte grueso de mariscos o pescados crudos, acompañados de jengibre, chiles cuaresmeños, wasabi y salsa oriental.

ATÚN

SALMÓN

HAMACHI

MIXTO

Atún, salmón y hamachi.

TÁRTARAS

ATÚN

Cubos de atún mezclado con cebolla, chile, aceite de oliva, pimientos mixtos y salsa ponzu.

SALMÓN

Cubos de Salmon, mezclado con cebolla, chile, aceite de oliva y ponzu.

FILETE DE RES

AL ESTILO MAX PRIME

Cebollín, aceituna negra, alcaparras, pimienta, mostaza, echalot y salsa de cítricos.

SOPAS

JUGO DE CARNE

El clásico y tradicional jugo de carne de res, acompañado de aceite de oliva, unas gotas de jugo de limón y jerez Tío Pepe, le agregamos cebollas, perejil y chiles serranos finamente picados.

- Clásico
- Con Ostiones
- Con camarones
- Con camarones y ostiones

DON SILVESTRE

Caldillo de tomates verdes, pollo deshebrado, rajas de chile poblano y granos de elote. Lo servimos con cuadros de queso panela y tortilla frita.

FIDEO SECO

Finos fideos con una crema de frijoles, se acompaña de queso fresco, crema y chile seco.

BISQUÉ DE LANGOSTA

Crema de langosta fresco.

CREMA DE POMODORO

Crema de jitomate rostizado y especiado, acompañado con perlas de queso de cabra y servida en pan campesino.

CLAM CHOWDER

Crema de almejas blancas.

ENSALADAS

TRADICIONAL

Mezcla de lechugas, jitomate escalfado, aros cebolla, aceite de oliva, vinagreta de pimienta negra, sal y especias.

DE HIGO

Mezcla de lechugas aderezada con reducción de vino tinto, acompañado con higos asados a la parrilla, piñones tostados, láminas de prosciutto y queso de cabra.

MANZANA Y QUESO

Cubos de manzana, queso manchego y una crema fusión del Chef.

BERROS

Berros, jitomates, germinado de alfalfa, tocino, nueces, piñones, cebolla y queso cottage. Se acompaña de un aderezo mil islas.

CÉSAR

Selección de lechugas orejonas aderezadas con huevo, anchoas, jugo de limón, aceite de oliva, mostaza, sal y pimienta; preparada en mesa y servida con queso parmesano y crotones.

CAPRESSE

Medallones de jitomate bola escalfado, queso mozzarella y pesto de albahaca.

MAX PRIME

Finas lechugas, espinacas, berros, champiñones, palmitos, germinado de alfalfa, germinado de soya, tocino dorado, nuez y la mezcla de los dos aderezos del chef.

CLÁSICOS A LA PARRILLA

Todos los cortes se acompañan de cebollas y chiles toreados.

ARRACHERA

400gr.

ARRACHERA

800gr.

COWBOY

600gr.

CORTES A LA PARRILLA CALIDAD PRIME

Cortes de carne importada y certificada “Prime*” por la U.S.D.A., certificación que garantiza un alto grado de marmoleo y suavidad de su corte, cuidadosamente seleccionados uno por uno y añejados en húmedo.

FILETE

200gr.

A la parrilla o bañado con salsa de mostaza, pimienta o jerez.

RIB EYE

400gr.

RIB EYE

800gr.

*La certificación “Prime” es otorgada por la U.S.D.A. (United States Department of Agriculture) a solo el 2% de la producción de carne en Estados Unidos.

LO MÁS EXQUISITO DEL RIB EYE PRIME

TAPA

300gr.

CENTRO

300gr.

LOMO

300gr.

NUESTROS ESPECIALES

FILLETE WELLINGTON

180 gr. De Corazón de filete delicadamente envuelto, primero en una capa de Duxelle de finos hongos, posteriormente, crepa de espinacas, prosciutto y magistralmente terminado en hojaldre artesanal. Se sirve con salsa de hongo porcchini, verduras de la casa y puré de papa.

PECHUGA DE POLLO A LA CERVEZA

Pechuga de pollo marinado en cerveza clara, especias, cítricos y aceites finos. Terminado a las brasas y acompañada de puré de papa y verduras al vapor.

PASTAS

FETUCCINI A LOS TRES QUESOS

Combinación de quesos y especias.

FETUCCINI DEL MAR

Pulpo, camarón, mejillones negros, almeja chirila y salsa de pomodoro con aceite de oliva.

PESCADOS Y MARISCOS

Acompañamos nuestros pescados y mariscos con puré de camote y verduras al vapor.

LOMO DE ATÚN A LA PARRILLA

Marinado con especias y aceite de oliva.

LOMO DE ROBALO AL GUSTO

A la plancha, a la parrilla o almendrado, al mojo de ajo, al ajillo o a las finas hierbas.

LOMO DE SALMÓN A LA PARRILLA

Marinado con especias y aceite de oliva.

CAMARONES AL GUSTO

Al mojo de ajo, a la plancha, a la parrilla, a la diablo, al chipotle o empanizados.

Frescos pescados y mariscos importados de la más alta calidad, seleccionados especialmente para usted.

PULPO A LA PARRILLA

Cocinado a fuego lento y condimentado con especias. Lo acompañamos de papas cocinadas a la parrilla.

SEA BASS

Pescado blanco chileno, cocinado en una salsa suave de soya, acompañado de hongos Shi-Take y espárragos.

LOMO DE ROBALO TAPADO

Camarones, ostiones, champiñones y lo horneamos en una salsa de langosta.

SEA BASS TAPADO

Camarones, ostiones, champiñones y lo horneamos en una salsa de langosta.

Los pescados y mariscos ofrecemos en MAX PRIME, son frescos y de temporada, por ello agradecemos de antemano su comprensión en caso de que seleccione alguno de ellos y no lo tengamos.

GUARNICIONES

PURÉS CASEROS

De papa y de camote. Los elaboramos con mantequilla, especias y lácteos.

ESPÁRRAGOS AL GUSTO

- Al vapor,
- A la plancha,
- A la parrilla
- A la parmesana.

SALSA MOLCAJETEADA

Preparada en su mesa.

PIMIENTOS EN ESCABECHE

Aceite de olivo, vinagre y especias.

PAPA AL HORNO

La tradicional papa al horno acompañada de crema, tocino y cebollín.

VERDURAS AL VAPOR

Espárragos, zanahorias, chayotes, calabacitas y brócoli.

COLLAGE DE PAPA SOUFFLÉ

Papa soufflé, Saratoga y paja. Una buena elección para acompañar sus cortes de carne.

ESPINACAS A LA CREMA

Las elaboramos con queso parmesano, crema y cebolla.

VERDURAS A LA PARRILLA

Camote, cebolla morada, chayote, berenjena, calabaza, champiñón, portobello, espárragos, pimienta roja, pimienta verde, pimienta amarilla y betabel.

Ante la posibilidad de un error involuntario, le rogamos que por favor verifique su cuenta antes de pagar.

En MAX PRIME usted es lo más importante.
¡Gracias por su visita!

POSTRES		FLAMEOS	
PASTEL DE MARACUYÁ Bizcocho de chocolate y café, combinado con la frescura tripical de maracuya y acompañado con Helado de Vainilla TARTELETA DE HIGOS Galleta de nuez con queso crema, decorada con finas rebanadas de higo. STRUDELL DE MANZANA Pasta hojaldrada rellena de manzanas. Se sirve caliente y acompañada de helado de vainilla. ATE CON QUESO El tradicional Ate acompañado con queso Manchego. HELADOS Vainilla, Chocolate, Fresa o limón. FLAN Totalmente casero., lo horneamos con un toque de vainilla. FRESAS ROMANOFF Para dos personas. Elaboradas con helado de vainilla, crema chantilly, licor de naranja y fresa.		FRESAS JUBILEE Para dos personas. Flameadas en su mesa con licor de fresa y cognac. MANZANAS AL BAILEY’S Para dos personas. Elaboradas en su mesa con Cognac y Bailey’s. HIGOS FLAMEADOS Para dos personas. Elaboradas en su mesa con vino tinto, licor de cassis y Pernod. CREPAS DE CAJETA Para dos personas. Flameadas en su mesa con licor de café y cognac. PLÁTANOS SINGAPUR Para dos personas. Flameadas en su mesa con licor de café y ron. CREP’S SUZETTE Para dos personas. Flameadas en su mesa con licor de naranja y cognac. BLINTZETS Para dos personas. Crepas rellenas de queso crema, elaboradas en su mesa con trozos de fresas naturales y flameadas con licor de fresa y cognac. MANGOS AL TEQUILA Para dos personas. En temporada. Elaborados con licor de mango y tequila.	
INFUSIONES EARL GREY Mezcla de té negro, aromatizado con escencias de pétalos., contiene cafeína. FORTE Té negro orgánico, 100% natural, contiene cafeína. BLACK CURRANT Té negro, grosella negra, hojas de zarzamora, contiene cafeína. OASIS Té verde, flores e infusiones verdes de fruta cítrica, bajo en cafeína. JAZMINE GREEN Té verde, flores de jazmín, hoja verde del empapa, bajo en cafeína. WHITE AMBROSÍA Te blanco, seamlessly con frutas, vainilla y coco, bajo en cafeína. MENTA CITRUS Té amarillo, menta de fruta cítrica, cáscara de limones, descafeinado. CHAMMOMILLE Te verde, flores de chammomille, cáscaras anaranjadas y vainilla, descafeinado. FLORA Té rojo, flores carmesí, palillos de cinamomo, raíz de regaliz, descafeinado.		Todos los flameos preparados en mesa se acompaña con helado de vainilla. CAFÉS FLAMEADOS IRLANDÉS Con Whisky Jameson FRANCÉS Con Cognac Martell Medallion V.S.O.P. SICILIANO Con Amaretto Di Saronò CAFÉ AMERICANO EXPRESSO CAPUCHINO EXPRESSO DOBLE	