



AFTER OFFICE

DE LA JUNTA A LA JUNTADA

AGUACHILES

AGUACHILE DESÉRTICO CAMARÓN FRESCO EN SALSA MACHA CÍTRICA CON JÍCAMA, PEPINO Y AGUACATE. TRADICIÓN SONORENSE CON TOQUE AHUMADO Y PICOSITO. -\$200

AGUACHILE ROJO CAMARÓN CRUDO Y COCIDO EN CLAMATO CON LIMÓN Y MIX DE SALSAS ROJAS. CEBOLLA EN PLUMA Y FINAS LÍNEAS DE TOMATE CON ACEITE DE MACHA. CLÁSICO NORTEÑO SALIVADOR Y LIMONOSO. -\$200

TACOS

TACOS PRIME (3 PZAS) TACOS DE DIEZMILLO PRIME CON FRIJOLES REFRITOS Y GUACAMOLE. ACOMPAÑADOS DE SALSA, TUÉTANO ASADO CON TOMILLO Y CEBOLLA CURTIDA. -\$260

TACO MAESTRO CAMARÓN Y PULPO SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON TOQUE DE CHIPOTLE, MONTADOS EN COSTRA DE QUESO. DECORADO CON PUNTOS DE CREMA MACHA Y CREMOSO DE AGUACATE. -\$110



ANTOJOS

HAMBURGUESA PRIMER CUADRANTE 150G DE FILETE DE RES CON TOQUE DE CHORIZO EN PAN BRIOCHE. LECHUGA, TOMATE Y QUESO FUNDIDO, CORONADA CON ROLLITO DE CHILE CARIBE RELLENO DE ASIENTOS Y QUESO PHILADELPHIA. CON PAPAS EN GAJO SAZONADAS. -\$230

EMPANADAS DEL MAR (3 PZAS) EMPANADAS DORADAS RELLENAS DE CAMARÓN Y MARLÍN CON QUESO. ACOMPAÑADAS DE CREMA Y VERDURA FRESCA CON VINAGRETA DE HIERBABUENA. -\$200

TODOS LOS JUEVES A PARTIR DE LAS 6:00 PM

El consumo de mariscos crudos es responsabilidad de quien lo ordena.



AFTER OFFICE

DE LA JUNTA A LA JUNTADA



CHECK IN  = CHEVE A \$ 28 O GIN A \$ 95

TECATE

AMSTEL ULTRA-\$35
TECATE LIGHT -\$35
TECATE ROJA \$35



MODELO

MICHELOB ULTRA -\$35
PACÍFICO SUAVE - \$35
CORONA EXTRA - \$35



GIN PLATICADOR

GIN PEPINO -\$110
GIN TORONJA -\$110
GIN FRUTOS ROJOS -\$135



WTF!



BLAH
BLAH!!
BLAH



"...Y ESPERATE...
ESO NO ES TODO..."

PODCAST

¿YA HICISTE CHECK IN? 

1. HAZ CHECK-IN EN FACEBOOK Y ETIQUÉTANOS @PRIMERCUADRANTEMX O SUBE UNA STORY AGREGANDO EL STICKER DE UBICACION EN @PRIMER CUADRANTE
2. MUÉSRALA AL MESERO Y LISTO! = PRIMER BEBIDA A PRECIO WOW!

RESERVACIONES: [6444206829](tel:6444206829) O EN
WWW.PRIMERCUADRANTE.COM

TODOS LOS JUEVES A PARTIR DE LAS 6:00 PM 