

ENTRADAS

TACO DE CHICHARRÓN PRIME 	140
Una deliciosa pieza, exclusiva de la casa. 120g * Sujeto a disponibilidad.	
QUESO PROVOLONE	220
Queso provolone sellado a la plancha, acompañado de cebolla, champiñones y morrones salteados. 200g	
ARROZ DE LA CASA 	250
Arroz estilo cantonés servido con camarones, cubos de pavo, huevo, champiñones, germen de soya y cebollín, sazonado en salsa de soya. Uno de los favoritos. 300g	
TUÉTANO CON CAMARÓN Y PULPO	420
Tuétanos acompañados de exquisitos camarones y pulpo salteado, sazonado en salsa de miel y soya. 250g	
TIRADITO DE PULPO	230
Finas rodajas de pulpo servidas sobre una cama de aguacate, salteadas con morrón, champiñones y cebolla. 100g	
TIRADITO DE ATÚN	230
Láminas de atún aderezado con salsa a base de soya en una cama de aguacate y especias. 100g	
TIRADITO DE PRIME 	460
Jugosas láminas de PRIME RIB, servidas sobre una cama de aguacate, acompañada de salsa agridulce Elly's y tiras de maíz frito. 200g	

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA 	120
Variedad de lechugas acompañadas de huevo rallado, betabel y pimienta morrón, complementado con el aderezo del chef.	
ENSALADA DE JITOMATE	150
Variedad de lechugas acompañadas de rodajas de jitomate y cebolla, aceite de olivo, vinagre balsámico y especias del chef.	
CARROUSEL DE HIGO Y QUESO BRIE 	200
Base crujiente de pasta de hojaldre con higos frescos y queso brie, montados sobre chutney de higo, mezcla de lechugas en vinagreta de mostaza al centro y reducción de vino tinto.	

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA	190
Sopa de cebolla con jugo de prime en una reducción de oporto. Todo un clásico.	
SOPA DE SALMÓN 	210
Exclusiva de la casa, sopa de salmón con vegetales, udón y cubo de salmón al centro.	
JUGO PRIME 	220
Exclusivo de Elly's, láminas de PRIME RIB, acompañadas de champiñones, coliflor, brócoli, zanahoria baby y fideos udon.	

E S P E C I A L I D A D

PRIME RIB

CORTE INGLÉS 300g 790

Tres jugosas láminas de PRIME RIB.

CORTE DIAMANTE 400g 900

Nuestro corte intermedio de PRIME RIB.

CORTE ELLY'S 800g 1,730

Corte supremo de PRIME RIB.

* Con costilla.

Nuestras especialidades de PRIME RIB están acompañadas de ensalada de la casa, puré de papa y espinacas a la crema.



CARNES

NEW YORK 300g 410

PICAÑA 350g 440

RIB EYE 400g 750

T BONE 400g 750

TOMAHAWK

*Precio sobre gramaje. - \$1.2 por gramo

Todos nuestros cortes están cuidadosamente cocinados a la parrilla y acompañados de cebollas salteadas, morrón y papa al horno preparada.

COSTILLAS BBQ  420

Tres costillas de corte PRIME RIB, bañadas con nuestra salsa BBQ acompañadas de papa al horno.

* Sujeto a disponibilidad. 350g

HAMBURGUESA DE WAGYU  420

Con pan artesanal, carne Wagyu, servida con queso Gouda, cebolla salteada, tocino, aderezo Horseradish y papas gajo. Inigualable. 230g

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están en moneda nacional.

Todos nuestros cortes, pescados y mariscos están calculados en un gramaje en crudo.

TACOS

TACOS DE CAMARÓN	230
Tres tacos de camarones empanizados, acompañados de zanahoria, col morada y aderezo de la casa, sobre tortillas de harina. 3 pz. 150g	
TACOS DE PICAÑA	270
Tres tacos de picaña a la plancha con cebolla salteada y champiñones en tortillas de maíz, acompañado de guacamole y pico de gallo. 3 pz 180g	
TACOS PRIME 	320
Tres tacos de PRIME RIB en tortilla de harina, acompañados de puré de papa, aros de cebolla salteada con una salsa a base de Horseradish. 3 pz 240g	

DEL MAR

TACOS ELLY'S DE CAMARÓN 	300
Tres tacos de camarones salteados con pimiento morrón, champiñones, aderezo de la casa, lechuga romana, envuelto en hoja de arroz. 180g	
ATÚN A LA PARILLA	420
Sobre una cama de aguacate, aliñado con nuestra salsa de soya y vegetales salteados. 220g	
ATÚN AL CHIMICHURRI	450
Acompañado de aguacate y vegetales salteados. 220g	
SALMÓN A LA PARILLA	490
Servido con papa horneada y vegetales salteados. 220g	
SALMÓN A LA VAINILLA	490
Un delicioso platillo, salmón acompañado de finas láminas de zanahoria y calabaza salteadas, ralladura de limón Eureka y aderezado con nuestra salsa de vainilla. 220g	
PULPO A LAS BRASAS	750
Espectacular pulpo marinado y cocido a la parilla, acompañado de aguacate, champiñones, cebolla y morrón. 400g	

GUARNICIONES

CHILES TOREADOS. 80 g.	40
ELOTE DE GRANO. 170 g.	50
PURÉ DE PAPA. 285 g.	80
ESPINACAS A LA CREMA. 170 g.	80
PAPA AL HORNO. 220 g.	100
VEGETALES AL SARTÉN. 130 g.	100
PAPAS A LA FRENCESA. 175 g.	90
GUACAMOLE ELLY'S. 210 g.	160
EXTRA AGUACATE. 110 g.	45
EXTRA CAMARÓN. 100 g.	100



ORIGINALES DE ELLY'S

El consumo de pescados y mariscos en crudo o semicrudo es responsabilidad del cliente.

POSTRES

PASTEL HELADO CHOCOLATE 	200
Inigualable pastel de chocolate semi amargo, bañado de licor de Bailey's. 500 g.	
CHEESECAKE DE CHONGOS ZAMORANOS 	300
Delicioso cheesecake cremoso de chongos zamoranos, bañado con rica cajeta de Celaya. 540 g.	
POPCORN ICE CREAM CAKE 	300
Cremoso pastel de helado sabor palomitas de caramelo, bañado en licor de avellanas. 440g.	
CRÉME BRULÉE	140
Natilla sabor vainilla (Tradicional francés). 130 g.	
FRUTOS ROJOS FLAMBÉ	230
Frambuesa, zarzamora y fresas flameadas. 230 g.	
HELADO	150
Vainilla, Chocolate, Limón, Dulce de leche, Frutos rojos, Mascarpone con chutney de higo y de temporada. 100g.	
* Flameado extra de Licor 43 a postres.	150

CAFÉS

	DE ALTURA
AMERICANO 120ml	60
ESPRESSO CORTO 30ml	60
ESPRESSO LARGO 60ml	60
CAPUCHINO 300ml	70
LATTE 300ml	80
MACCHIATO 60ml	80
CARAJILLO 120ml	190

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están en moneda nacional.
Todos nuestros cortes, pescados y mariscos están calculados en un gramaje en crudo.

TÉ

TÉ MANZANILLA / LAVANDA	360 ml	60
TÉ MENTA VERDE	360 ml	60
TÉ JAZMÍN	360 ml	60
TÉ EARLY GRAY LAVANDA	360 ml	60
TÉ NEGRO / CALÉNDULA	360 ml	60
TÉ MASALA CHAI	360 ml	60

TIZANAS

		NORMAL	CON CHOCOLATE BLANCO O MEXICANO
ROJA TENTACIÓN	350 ml	45	70
CARCIAS DE OTOÑO	350 ml	45	70
DULCE TENTACIÓN	350 ml	55	70
FRUTOS DORADOS	350 ml	65	70
VERDE EXTRAVAGANZA	350 ml	65	70



ORIGINALES DE ELLY'S

El consumo de pescados y mariscos en crudo o semicrudo es responsabilidad del cliente.



@ELLYSPRIMERIB



ELLYS MAESTROS DEL PRIME RIB



ALEJANDRO DUMAS #4,
POLANCO SECC. IV,
MIGUEL HIDALGO, CDMX