



MANITA DE PUERCO
EN ESCABECHE \$93

FIAMBRE POTOSINO
DE POLLO, LENGUA Y PATITA DE CERDO .
~LO SERVIMOS FRÍO~ \$75

TAMAL DE CHILE VENTILLA
~POR PIEZA~ \$39

TACOS ROJOS. LOS CLÁSICOS
~5 PIEZAS~ \$97

MOLE DE SOR ANDREA
SOBRE PECHUGA DE POLLO ~ \$135

POZOLE ROJO DE FRIDA \$135

POZOLE VEGETARIANO CATRINA
~ No necesita carne para estar bueno ~ \$115

ZACAHUIL EN HOJA DE PLÁTANO \$158

DICEN QUE LA MUERTE ES
Dulce
PERO NO TANTO COMO NUESTROS
Postres

TAPAS ~DE TUMBAS~
POTOSINAS, DE QUESO DE TUNA
Y QUESO CREMA, CON MIEL DE ABEJA
\$69

DULCE DE CAMOTE Y CALABAZA
EN MIEL DE PILONCILLO Y CANELA
~ LO SERVIMOS FRÍO ~
\$55

PAN DE MUERTO, RELLENO DE CAJETA,
HECHO EN CASA
~ EL PAN, NO EL MUERTO ~
ACOMPAÑADO DE
CHOCOLATE CALIENTE

\$98

Comer nos une.
Volvamos a disfrutar

El Mexico de Frida®
Restaurante - Bar

Menú

El México de Frida

Restaurante ~ Bar

SLP
MÉXICO
2020



Soy fridense
de El México de Frida

SIGAMOS
HACIENDO
MAGIA



Nuestros platillos se preparan artesanalmente en el momento, lo cual les lleva un tiempo determinado a nuestras cocineras hacerlo.

Gracias al cielo eso nos distingue de la comida rápida.

Agradecemos su paciencia, buen provecho.

Índice

Índice 2

Entradas 3

Sopas, Ensaladas, Tortas y Menú de Niños 4

Carnes 5

De Mares y Ríos 6

Aves 7

Antojos 8,9

Café y Postres 10

Bebidas sin alcohol 11

Vinos por Copeo 12

Vinos Tintos 13, 14, 15

Cervezas 16, 17, 18, 19

Mezcales 20

Tequilas 21

Copeo 22

Cocteles y Licores 23

EL MÉXICO DE FRIDA

Hay muchos restaurantes y bares en nuestra bella ciudad, pero ninguno con la originalidad y el encanto de **El México de Frida**. Desde que nació en 1994, miles de queridos visitantes de San Luis, del resto de México y el mundo, ahora fridenses, nos han convertido en un lugar icónico, un punto obligado para ver, respirar, beber y comer a nuestro amado México.

Y es que su atrapante magia te recibe desde la entrada y te envuelve a cada paso con un derroche de imágenes mexicanas populares, llenas de folklore, arte y belleza. Las relajantes luces tenues y la deliciosa gastronomía que aquí se sirve, te seduce y te invita a querer volver aún cuando no te has ido. Cientos de colores visten cada uno de sus rincones desde sus entrañas y trepan por los muros hasta llegar a la alegre terraza. Intrépidos alebrijes cuelgan sobre las mesas como queriendo devorar con la mirada o alcanzar con sus vibrantes garras los chiles Ventilla o la sopa Azteca. Arte mexicano y culinario reunidos en el espíritu de **Frida** que se pasea sigiloso entre estas mesas, regocijándose al ver lo como un homenaje a ella, se sirve, se disfruta y se goza.

El México de Frida desata dos ambientes igualmente atractivos para tus sentidos. La planta baja, acogedora e íntima, que invita a la cercanía, a la charla confidente sin distracciones y al disfrute del sabor de la plática y de los platillos, y **La Terraza**, donde se respira una algarabía contagiosa, quizás por el azul del cielo, tal vez por la cercanía del bar o de las salpicadas paredes siempre llenas de arte, un factor imprescindible en el espíritu de **El México de Frida**, con nuestros relucientes murales de mosaísmo Trencadis, dos minuciosas obras únicas en San Luis, que trozo a trozo de mosaico esculpido a la medida, con espejos, cemento y una combinación de boquillas, fueron siendo hechas día con día, por un talentoso, tenaz y entregado grupo de artistas locales. Es un orgullo para **El México de Frida** mostrar al mundo estas maravillosas obras; así que será imposible que te vayas sin tomarte una foto con nuestros murales, ya sea en nuestra hermosa fachada, o en el **Patio de las Piñatas**, situado al fondo en la planta baja, lugar encantador no sólo para nuestros niños, esos sábados y domingos de **Ludoteca**, donde se sienten creativos y estimulados en semejante entorno artístico, sino cualquier día que nuestros comensales se sientan románticos y prefieran un poco de intimidad.

Ahora tienes en tus manos todo lo que necesitas de **El México de Frida**; un menú diferente, un pasquín divertido y completito, para grandes, para chicos, angostos, anchos, altos o bajitos... ¡Para todo mundo!

Aperitivos para comenzar una rica plática y deliciosas entradas para picar mientras llega el plato fuerte. Este es el Menú **Pa'l hambre**, donde cualquier platillo que elijas te dejará más que satisfecho pues todas nuestras recetas gozan de tan buena fama, que todos los que vienen a probar, vuelven una y otra vez a deleitarse con estos legendarios sabores.

Pa' la sed, una líquida variedad con o sin alcohol, plena de rones, whiskys, brandys, tequilas, vodkas, licores, cocteles, mezcales, bebidas refrescantes, algunas tradicionales, otras exóticas y muy mexicanas, pero todas pensadas para mantener vivo el espíritu festivo de nuestro colorido recinto. No olvides degustar las deliciosas Cervezas Artesanales Potosinas incluidas en este menú y acompañar tu elección de platillos con la cerveza ideal para realzar los inigualables sabores de nuestra gastronomía.

También encontrarás en estas páginas una surtida carta de vinos provenientes de todas partes del mundo y listos para completar el maridaje más exigente.

Otra faceta de **Frida** nos sugiere una dulce manera de concluir un encuentro diferente, acompañados de uno de nuestros ya famosos postres y un inolvidable y aromático café.

Ahora sí enterados... porque celebrar es nuestra naturaleza.

¡Bienvenidos!

No vendemos bebidas alcohólicas sin alimentos.

¡PA'L HAMBRE!



ENTRADAS

EL HAMBRE ES CANIJA

PATACONES *(Nuevo!)* V.....\$87

Con hogao, guacamole y frijoles chipotludos
**Patacón: Tostada de plátano macho*

4 TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA *(Nuevo!)*

Ya sean de camarón o de calabacita, van con
 poro frito y salsa de tamarindo, están deliciosos

**De camarón empanizado.....\$147*

**De calabacita empanizada.....\$72*

EMPAÑADITAS DE CHORIPOULLO.....\$78

Son 4, en una ligera masa crujiente y rellenas con
 la receta única del choripollo que preparaba Frida

ESCAMOLES.....\$255

Del náhuatl "azcatl": hormiga y "moll": guiso.
 Es la hueva de la hormiga guisada en mantequilla
 con poco ajo, chile serrano y epazote. Delicado
 manjar prehispánico

ENCHILADAS POTOSINAS V.....\$158

Son 8 piezas complementadas con guacamole,
 frijoles refritos, cebollita picada y crema

CÁSCARAS DE PAPA.....\$82

Con crema ácida y tocino, preparadas
 a mano desde 1991 por nuestras cocineras

CHAMPIÑONES RELLENOS.....\$128

Calientitos y con una pasta de queso

CHAMPIÑONES EMPANIZADOS V.....\$128

Servidos en un pintoresco camioncito

TAPAS ESPAÑOLAS....\$117

Anchoas y jitomate sobre crutones
 con aceite de oliva

JALAPEÑOS RELLENOS V.....\$98

Jalapeños rellenos de queso, capeados
 y acompañados de tortillas, frijoles y salsa

ALITAS DE POLLO.....\$110

Son deliciosas, aunque se tardan poco más
 que lo demás ya que son fritas y crujientes

AGUACHILE CHANOK

El de Cancún, México. De camarón, servido
 en una salsa limonosa y picante, con pepino,
 jitomate y rebanadas de chile habanero *(Aguas!)*

CHICO.....\$125 GRANDE.....\$195

AGUACHILE VERDE

En jugo de limón con chile serrano asado
CHICO.....\$125 GRANDE.....\$195

OSTIONES 44 MAGNUM.....\$110

Favor de no disparar su arma
 dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM.....\$128

Misma receta que los ostiones,
 mismo calibre pero con camarones

FRIDA Y DIEGO *(Nuevo!)*

Plato para compartir: Cáscaras de papa,
 jalapeños rellenos de queso, quesadillitas fritas,
 enchiladas potosinas, champiñones empanizados,
 y ostiones 44 Magnum, para probar
 un poco de nuestras botanas

*Para los hijos
 de la tostada...*

TOSTADA DE CECIPE DE PESCAZO

(1 Pza)

* FRIDENSE.....\$38

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

* FRUTAL.....\$65

Marinado en salsa Frida, con mango,
 manzana verde, pepino y jícama

* PICO MORADO.....\$65

En aliño de cítricos, mezclado con un pico
 de gallo morado, ¡Muy fresco!

TOSTADAS MAGDALENAS

Chicharrón de filete de res en guacamole con
 cebolla frita y granada o pico de gallo con
 cebolla morada, depende de la temporada

Orden con 4...\$258 1 pieza...\$73

Poco
 Picante

Picante

Muy
 Picante

Vegetariano
 (sin carne)

Tardado

* En El México de Frida cuidamos mucho el manejo higiénico de los alimentos, pero como sabes, los productos
 del mar que se comen crudos, son delicados, por lo que su consumo es bajo tu propia responsabilidad.

¡PAL' HAMBRE!

¡SOPAS!

Y Calditos

CONSOMÉ DE POLLO *¡Nuevo!*.....\$78

Desmenuzado, con verduras y arroz.
Restauración de cuerpo y alma.

CALDO DE ESPINAZO\$92

Con carne de espinazo, famoso levantamuertos, acompañado con tortillas, cebollita y chiles picados, para taquear

POTAJE DE LENTEJAS.....\$78

Con chorizo y plátano macho ¡Gran sazón!

POZOLE ROJO DE FRIDA\$135

¡Delicioso y abundante como ninguno!

POZOLE VEGETARIANO CATRINA\$115

¡No necesita carne para estar rico!

SOPA AZTECA\$75

De tortilla, en caldillo de tomate natural, con crema, queso, aguacate y anillos de chile pasilla doradito

FIDEO SECO\$75

Tal y como Frida lo hacía, con todo y sus aros de aguacate

Tortas

Precio por pieza

VEGETARIANA\$66

De champiñones y nopalitos
En adobo estilo chorizo, ahogada en salsa poco picante y adornada con crema

DE CARNITAS DE PUERCO\$115

Con aguacate, jitomate, cebolla y bañada en salsa de chorizo

DE FILETE.....\$126

En cubitos y algunos ingredientes para que la prepares a tu gusto

DE COCHINITA PIBIL.....\$75

PARTE 2

Ensaladas

CHIRAS PELAS *¡Nuevo!* Con garbanzos, edamames, quinoa, aceitunas negras, jitomatitos, pepino en cubitos, zanahoria, apio, y cebolla morada en plumas. Con o sin pollo
Con cubitos de pollo.....\$165 Vegetariana.....\$135

PALETA DE FRIDA\$75

Combinamos los colores y sabores del mango, betabel, jícama, arúgula, palmito, aguacate y nuez caramelizada, aderezados con una vinagreta de chiles secos y miel

ENSALADA DE ESPINACA\$115

Deliciosa, con arándanos y almendras tostadas

ENSALADA DE FRIJOL NEGRO\$75

Con rabanitos, cilantro y queso panela

ENSALADA LUPITA.....\$155

Lechugas, jitomate, champiñones, queso fresco, granos de elote, tocino y nuez. Solicítala a tu mesero sin tocino

Si no deseas algún ingrediente, por favor, indícaselo a tu mesero

MENÚ PARA NIÑOS

Elige entre:

- Pechuga de pollo
- Filete de pescado
- Cecina
- Arrachera.....\$115

\$78

Pídelo:
Empanizado o
a la plancha

También puedes elegir:

- Quesadillas de queso
- Sincronizada de jamón con queso

\$78

Y acompáñalo con:

- Ensalada de pepino
- Puré de papa
- Arroz o
- Papas a la francesa



PARTE 3

CARNES



\$257

¡PA'L HAMBRE!

PORTUGUÉS*

Bañado en crema de anchoas

ZORRO*

Con salsa Zorro, que es un antojo de queso y chile chipotle

AL LIMÓN*

Bañado en una salsa cremosa y cítrica

A LA PIMIENTA*

Bañado en una infusión de pimientas con notas de vino tinto y crema

*Estos tres platillos van acompañados con puré de papa, ensalada verde, arroz o papas a la francesa, ¡Tú eliges!

AL OLIVO

Con aceite de olivo, ajo y mantequilla, y ensalada de aguacate

Tenemos muchas distintas salsas, entre
harto y nada picantes, ¡Pregunta a tu mesero!

CAIMITO \$296

Exótica combinación agridulce de filete de res con piña, camarón y mariquitas (platanitos Saratoga)

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECAS \$215

Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS \$437

Fajitas de cecina, filete, arrachera y pechuga de pollo; cebollitas cambray asadas, serranos toreados, chorizo encebollado, queso fundido y tortillas hechas a mano; todo sobre una plancha caliente

\$278

ARRACHERA

INVIERNO

Cubierta con frijoles refritos, queso asadero gratinado y salsa verde

NORTEÑA

Acompañada con guacamole, frijoles refritos y una enchiladita de pollo salseada

¡PAL' HAMBRE!

PARTE 4

DE MARES Y RÍOS



PESCADOS

RIVERA

Filete blanco, empapelado, al chipotle, con finas rebanadas de papa y piña

\$176

LANCHERO

Filete blanco, empapelado, con cebolla morada, alcaparras, cilantro y otras hierbas

ATÚN EN XOCONOSTLE

Con chile morita y piña

\$176

..\$195

CHICHARRÓN DE PESCADO.....\$152

En cubitos, marinado con nuestra salsa secreta, con guacamole, salsa y tortillas para taquear

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO

* FRIDENSE.....\$38

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

* FRUTAL.....\$65

Marinado en salsa Frida, con mango, manzana verde, pepino y jícama

* PICO MORADO.....\$65

En aliño de cítricos, mezclado con un pico de gallo morado, ¡Muy fresco!

QUESADILLAS DE MARLÍN.....\$92

Con piña y en tortilla de puerro queso asado



CAMARONES

5 piezas U15

\$275

* **FINGERS** Al mojo de ajo, con aceite de oliva y acompañados con arroz

¡Han vuelto!

* **ZORRO** En nuestra famosa salsa Zorro, que es un antojo de queso con chipotle, acompañados con arroz

* **COCOMANGO** Cubiertos en coco crujiente, sobre una salsa de mango y acompañado con arroz

* **TIBURÓN** Son cinco jalapeños capeados, rellenos de queso y camarón, acompañados con arroz ¡Picosísimos!

* **TAMARINDO** Empanizados, sobre un espejo de salsa de tamarindo con chile piquín y acompañados con arroz

* **ABIGAIL** Bañados en nuestra picosa y deliciosa salsa cremosa Diabla con jamón y tocino, acompañados con arroz

CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARONES.....\$198
En salsa cremosa de chipotle

TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA ¡Nuevo!

* De camarón empanizado y poro crujiente ..\$147

* Vegetarianos de calabacita empanizada ..\$82

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE ..\$159

4 tacos de maíz con camarones fritos, con tocino y chipotle, cebolla morada y aguacate

AGUACHILE CHANOK El de Cancún, México. De camarón, servido en una salsa limonosa y picante, con pepino, jitomate y rebanadas de chile habanero ¡Aguas! **Chico.....\$125 Grande.....\$195**

AGUACHILE VERDE ¡Nuevo!

En jugo de limón con chile serrano asado

Chico.....\$125 Grande.....\$195

COCTEL DE CAMARÓN.....\$208

El clásico en salsa de tomate, pico de gallo y pepino

PARTE 5

¡PA'L HAMBRE!

Aves

¡PECHUGAS bien Rellenas
y Empanizadas!

\$216



Rellena

La clásica y famosa, rellena de queso con champiñones, empanizada y bañada en nuestra cremosa y dulce salsa Ventilla

Zorro

Rellena de queso con tocino, empanizada y bañada en salsa Zorro, que es un antojo de queso con chipotle

Huitlacoche

Rellena de queso con huitlacoche, empanizada y bañada en salsa de crema con chile de árbol ~¡Picante!~

Huasteca

Rellena de queso con camarones, empanizada y bañada en salsa de crema con tamarindo
~Agridulce~

* Acompañadas con puré de papa, ensalada verde, arroz o papas a la francesa ¡Tú eliges!



*Barbacoa de Pato

Son 160gr de pura y riquísima carne desmenuzada de pato, de lenta cocción, envuelta en hoja de plátano, adobada y servida con salsa molcajeteada y tortillas. Lista para hacerte tus propios tacos.

\$268

¡PA'L HAMBRE!

Antojos ¡Para auillar de gusto!



COCHINITA PATACONA *\$172

Son 3 tostadas de plátano macho con nuestra versión de la cochinita pibil sobre frijoles negros

¡Nuevo!

MOLE DE TAMARINDO V....\$105

Agridulce, sobre rebanadas de queso de morral, asado

MOLE DE SOR ANDREA 🔥....\$135

El clásico mole rojo, hecho en casa. Una delicia servida sobre pechuga de pollo

EMPAÑADITAS DE CHORIPOULLO....\$78

Son 4, en una ligera masa crujiente y rellenas con la receta única del choripollo que preparaba Frida

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS 🔥....\$125

Buenas, ¡pero buenísimas!

PECHUGA EL VALLE....\$215

Deliciosas fajitas de pollo en salsa agridulce y poco picante

CREPAS DE HUITLACOCHE V....\$125

En salsa pantera, de crema con tomate ~no pica~

QUESO CON FILETE PREPARADO PARA TAQUEAR 🔥....\$163

Queso asadero fundido con filete de res, jalapeños y cebolla asada, acompañado con tortillas de harina de trigo y 4 salsas

*Con la cochinita o el asado de boda también podemos prepararte:
Una orden de 4 tacos.....\$75
O una torta.....\$75

QUESADILLAS DE MARLIN.....\$92

Con piña y en tortilla de puerro queso asado

QUESO FUNDIDO.....\$148

Solo V, con chorizo o con champiñones V

CHILES VENTILLA 🔥....142

Misteriosa receta cremosa, picante y dulce que se disputan las más prestigiadas familias potosinas

CHILE AGUASCALIENTES 🔥....\$188

Chile ancho relleno de carne con frutos secos, bañado en crema de nuez

SINCRONIZADAS DE FILETE 🔥....\$138

En tortilla de harina de trigo, con queso asadero fundido, filete de res y bañadas en salsa de jitomate con chile serrano picado y crema natural

SINCRONIZADAS DE POLLO 🔥....\$135

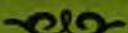
En tortilla de harina de trigo, con queso asadero fundido, pollo en cubitos y bañadas en salsa de jitomate con chile serrano picado y crema natural

¡Nuevo!

ASADO DE BODA* 🔥\$135

Es un plato cuyo origen se disputan varios estados, entre ellos San Luis Potosí, aunque apartando la rivalidad, este delicioso platillo tradicional es orgullo de todos los mexicanos.

La leyenda cuenta que cuando Pancho Villa llegó con sus tropas al ejido de Morelos, en Zacatecas, pidió que le cocinaran carne de cerdo con chile, que era su platillo para celebrar.



Esta es la versión fridense de la tradicional receta.

PARTE 7

¡PA'L HAMBRE!

¡Para esos Hijos del Maíz!

ENCHILADAS TAPATÍAS\$115

Son 5, rellenas de pechuga de pollo,
bañadas en salsa de chile ancho

ENCHILADAS BANDERA  \$115

De pechuga de pollo, bañadas en salsa verde y roja, con queso gratinado

ENCHILADAS DE HUITLACOCHE A LA POBLANA \$115

En salsa cremosa de chile poblano

DOBLADITAS
DE HUITLACOCHE ✓.....\$97

Con queso, en tortillas de maíz, a la
plancha

AJONJOLADAS \$115

AJONJOLIADAS\$115
Enchiladas de pechuga de pollo

en salsa de ajonjoli

Enchiladas de pechuga de pollo en salsa de ajo y jalapeño

**TACOS DE CAMARÓN
AL CHIPOTLE  \$15**

AL CHIPOTLE\$159
4 tacos de maíz, con camarones
fritos con tocino y chipotle,
cebolla morada y aguacate

TACOS DE BERENJENA*

MEXICAYOTL \$73
Son 5 al pastor, con piña, salsa
molcajeteada, cebollita y cilantro

***Contiene lactosa**

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN

QUESO V / PAPA V\$92

*En crujiente masa de maíz,
tres deliciosos rellenos
para satisfacer tu antojo*

¡Nuevo! MI MÉXICO.....\$253
Para compartir y probar nue

Para compartir y probar nuestros
tacos de cochinita pibil, de berenjena al pastor*,
de camarón con tocino, empanaditas
de choripollo, chile Ventilla y tacos
en tortilla de jícama, uno con camarón
y uno con calabacita empanizada

ZACAHUIL \$158

ESCARPÓN \$100
Es un tamal tradicional, hecho en Tancanhuitz, S.L.P.,
con pierna de cerdo deshebrada y envuelto en hoja de plátano.
Acompañado con frijoles negros

¿Dudas?
Tu mesero puede ayudarte a elegir.

¡PA'L CHISME!

PARTE 8

*CHANOK....\$120
Con cognac y licor 43

AMERICANO.....\$28

EXPRESSO.....\$28

CAPUCHINO.....\$28
Pequeño y auténtico

FRAPUCHINO.....\$33

Con nieve de galleta y licor de café

* Estos tres
son flameados en tu mesa:

*IRLANDÉS.....\$120
Con whisky y Kahlúa

*FRIDA....\$120
Con brandy español
y Frangelico

CARAJILLO.....\$88
Con licor 43

CARAJILLO.....\$68
Con Carajillo Oro
(licor potosino)

DE OLLA.....\$28
En jarrito de barro
con piloncillo y canela

Café

Postres

¡Ha vuelto! ARTESANAL VIÑA NUEVA....\$67

Pregunta a tu mesero cuál es el sabor de temporada

DE VAINILLA O GALLETA.....\$47

¡Nuevo! TARTALETA DE NUEZ.....\$67

ARROZ CON LECHE.....\$45

Nuestra versión del típico postre de la familia

VAINILLA CON REBOZO.....\$55

Campechanas con nieve de vainilla,
cajeta y nuez, 100% potosino

PANTZIN DE ELOTE.....\$67

Pan cremoso de elote con caramelo

GELATINA DE ROMPOPE.....\$58

No hay otra igual

FLAN DE CAJETA LOLA.....\$45

El tradicional y exquisito flan de la casa

HELADOS

PAY COYOACÁN.....\$67

De peras y crema de avellana con chocolate

PLÁTANOS FRITOS.....\$57

Plátano macho frito,
con miel de abeja y crema

ROLLO DE HELADO.....\$45

Hecho en casa

CREPAS DE CAJETA

J. DICKINSON.....\$67

De cajeta envinada,
con helado de vainilla y nuez

CREPAS DE NUTELLA.....\$78

Con helado de vainilla y nuez

TARTALETA DE COCO

Y CHOCOLATE.....\$67

¡Tan deliciosa como suena!

¡NO, NO... NADA DE GALA!
LO DE HOY Y LO DE SIEMPRE,
¡ES EL MÉXICO DE FRIDA!



Pa' la Sed

iNO SóLO de Alcohol
VIVE EL HOMBRE!

Las Aguas Frescas

Jarra de agua de fruta 100% natural
(de melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, limón,
naranja, piña, guanábana y mango en temporada)

• **Jarra grande** Natural \$120 Mineral \$150 • **Jarra chica** Natural \$70 Mineral \$90

• **Vaso** Natural \$28 Mineral \$35

Coconut Blast
(Puro coco y hielo, dulce y delicioso) \$33

Smash de fresa, mango, piña o tamarindo
(Frappé de fruta 100% natural, escarchado con chilito)
\$38



Tés y tisanas

Pide a tu mesero te muestre la caja
para que elijas el que más se te antoje
¡de la vista nace el amor!

En agua \$28 En leche \$52



Lemonato (Jugo de tomate preparado
con limón y salsas) \$28

Frapiña (Coco y piña frappé) \$38

Jugada (Jugo de naranja, piña y granadina) \$28

Botella de agua en envase retornable 1lt \$35

Botellita de agua en envase desechable 500ml \$26

Refrescos, agua mineral, rusa \$28

Jugo de naranja \$33

Jugo de tomate, uva, piña o manzana \$28



Para aquellos
que han dejado
el alcohol...
¡Y no se acuerden
en dónde!

VINOS Por Copeo

- Tinto Argentino Las Moras Malbec
- Tinto Mexicano XA Domecq Cabernet Sauvignon
- Tinto Mexicano Puerto Nuevo Cabernet, Malbec
- Blanco LA Cetto Blanc de Blancs
- Rosado LA Cetto Blanc de Zinfandel

Una copa

Par de copas

\$68

\$129



VINOS BLANCOS rosados & Espumosos

- Pazo Das Bruxas Albariño / Rías Baixas, Galicia \$495
- Blanco LA Cetto Blanc de Blancs / Valle de Guadalupe \$272
- Yellow Tail Chardonnay / Australia \$368
- Lágrimas Sauvignon Blanc / San Vicente, Baja California \$447
- Lambrusco Rosado Quercioli / Toscana \$260
- Rosado LA Cetto Blanc de Zinfandel / Baja California \$277



VINOS Tintos

- **Laberinto** Malbec, Syrah, Petit Verdot / San Luis Potosí \$435
- **Casa Madero 3V** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / Valle de Parras \$575
- **María Tinto Blend** / Ensenada \$775
- **Villa Montefiori** Syrah, Merlot / Ensenada \$775
- **2 Km/h** Tempranillo, Grenache / Ensenada \$577
- **Traspatio** Tempranillo / Ensenada \$580
- **L.A. Cetto Nebbiolo** / Valle de Guadalupe \$422
- **Puerto Nuevo** Cabernet, Malbec / Valle de Guadalupe \$184
- **Península Lyra** Montepulciano, Barbera / Valle de Guadalupe \$327
- **Incógnito** Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache / Valle de Guadalupe \$498
- **XA Domecq** Cabernet Sauvignon / Valle de Guadalupe \$217
- **Gabriel** Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec / Adobe Guadalupe / Ensenada \$928
- **L.A. Cetto Zinfandel** Zinfandel / Valle de Guadalupe \$288
- **L.A. Cetto Bacco** Lambrusco / Baja California \$278
- **Don Luis Cetto Concordia** Cabernet Sauvignon, Shiraz / Valle de Guadalupe \$411

MÉXICO

VINOS Tintos

ARGENTINA

- Sol Amante Malbec / Mendoza \$539
- Pradera Syrah / Mendoza \$423
- Tonel 14 Cabernet Sauvignon / Mendoza \$375
- Las Moras Malbec o Cabernet Sauvignon / San Juan \$277
- Vistalba Corte “C” Malbec / San Juan \$785



CHILE

- Oveja Negra Cabernet Syrah / Valle Maule \$415
- Cousiño Macul Merlot / Valle Maipo \$355
- Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon / Valle Central \$345



VINOS Tintos

ESPAÑA

· Beronia Crianza 750ml Tempranillo / La Rioja \$448

· Beronia Crianza 375ml Tempranillo / La Rioja \$262

· Finca Constancia Parcela 23 Syrah, Cabernet Franc,

Petit Verdot, Graciano, Tempranillo / Toledo \$435

· Viñas del Vero Syrah / Somontano \$459

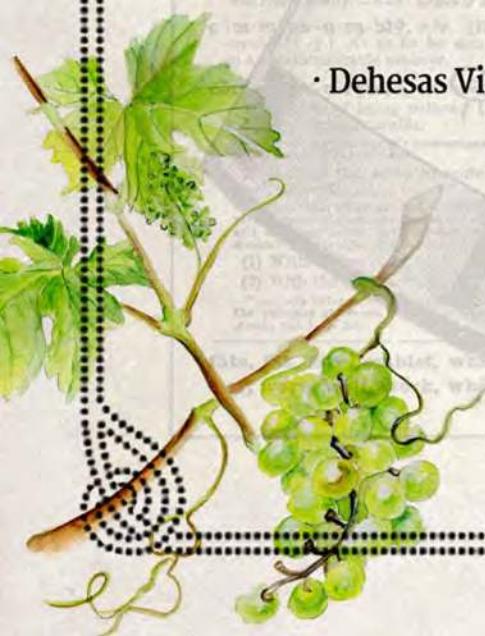
· Viña Gormaz Joven Tempranillo / Ribera del Duero \$428

· CVNE Crianza Tempranillo, Garnacha, Mazuelo / Rioja \$428

· Pagos del Moncayo Garnacha, Syrah / Campo de Borja \$373

· Dehesas Viejas Crianza Tinto Fino / Ribera del Duero \$458

· Dehesas Viejas Joven Tinto Fino / Ribera del Duero \$242



Cervezas Artesanales

Pa' la Sed



GINGER ALE

Muy fresca.
Ligeramente picante.
En su artística elaboración se utilizan pinceladas de jengibre, miel y buena música.

Resultado: Una delicia.

*\$75



* Por su proceso artesanal, alguna de estas cervezas puede no estar disponible durante tu visita al restaurante. Preguntá a tu mesero.



CheerIPA Session Red IPA

Las India Pale Ale o como se les conoce comúnmente "IPAs" son cervezas que tienden a ser más amargas que otros estilos y más aromáticas, por sus altas adiciones de lúpulo.

Maridaje:

Es recomendable un maridaje por contraste: platos especiados y picantes.



Chill Porter Chipotle Porter

Elaborada con chiles Chipotle, de abundante espuma, aromas ahumados y tostados, notas ligeras a chocolate y un especiado algo picante por los chiles utilizados en su elaboración.

Maridaje:

Al ser una cerveza de sabores intensos y especiados se recomienda maridar con filete, arrachera o pato.



Queen Berry Blonde Ale con Moras

Con una mezcla de moras 100% naturales en su elaboración, consiguiendo así una cerveza rojiza con aromas y sabores frutales.

Maridaje:

Combina divinamente con un postre de fruta. Marida también con comida ligera, como pollo, pato o ensaladas.



King Herindo American Wheat con tamarindo y jamaica

Armoniosa unión entre los sabores ligeramente dulces de las maltas de cebada y trigo, con la acidez proveniente de la adición de tamarindo y la jamaica.

Maridaje:

Sus sabores frutales ácidos maridan idealmente con algunos ceviches frescos o mariscos que lleven jugo de limón en su preparación. Igualmente, platillos de puerco y otras carnes saladas contrastan la acidez siendo un maridaje ideal.

Te presentamos Nuestras Cervezas de Temporada



Noviembre a Febrero



Febrero a Marzo

\$83



Mayo a Agosto



Agosto a Noviembre



BROWN ALE

English Brown Ale
Del estilo del Sur de Inglaterra, esta cerveza posee un color café profundo, un balanceado amargor, aromas suaves y notas frutales. Con sabores a café, caramelo y frutos secos. De cuerpo medio-alto y baja carbonatación.



PORTER

Robust Porter
Cerveza moderadamente tostada, con olor y sabor a café/chocolate. De amargor medio con notas terrosas.



BLONDE

Mexican Blonde Ale
Cerveza de suculento color dorado, suave amargor en boca y aromas cítricos, florales y algo dulzones representativas de nuestra tierra.

7B

Siete Barrios

cerveza artesanal

EXTRAPREMIUM

\$75

WHEAT

Hefe WeizenBier

Cerveza de trigo típica de Baviera, altamente carbonatada, con sabores frutales y aromas a clavo, de cuerpo medio-alto. Ideal para una noche de verano.



PALE

American Pale Ale

Cerveza de color cobrizo claro, con una buena corona de espuma blanca y cremosa. De aroma floral y frutal con matices a caramelo. De cuerpo y carbonatación media, con final algo seco y fuerte.



AMBER

American Amber Ale

Cerveza de color ámbar con tonos rojos cobrizos, de cuerpo medio-alto y profundo sabor a malta. Con aroma placentero, floral y cítrico, suaves notas al paladar.



* Por su proceso artesanal, alguna de estas cervezas puede no estar disponible durante tu visita al restaurante. Preguntá a tu mesero.

Cervezas Artesanales

Pa' la Sed

WASUMARA
BREWING Co.

LUCKY LEPRECHAUN

Cerveza oscura con tonos rojizos/cobrizos. Amargor moderado pero no excesivo, lo que deja brillar los sabores malteados y a caramelo de la cerveza.

BLONDE WITCH

Cerveza clara y ligera, de cuerpo moderado a bajo. Amargor bajo pero balanceado y un sabor ligeramente frutal.



*\$83

DRUNKEN DWARF

Cerveza muy oscura, casi negra. Los granos tostados le dan sabores similares al café y/o a chocolate amargo. La adición de avena le da una sedosidad muy particular en el paladar.

CHUBBY CHIPMUNK

Cerveza tipo brown ale típica del norte de Inglaterra, con sabores prominentes a malta y un retrogusto ligero a nuez. Buen balance entre malta y lúpulo.

* Por su proceso artesanal, alguna de estas cervezas puede no estar disponible durante tu visita al restaurante. Pregunta a tu mesero.



PALE ALE

Cerveza Ale

Estilo americano, balanceada entre su lúpulo, dulzura con aromas y sabores herbales y amargura perfecta.



*\$83

CHOCOLATE-CAFE

Cerveza Ale

Con maltas horneadas y azúcar tostada que integran el sabor y aroma del café y cacao.

PORTER

Cerveza Ale

Estilo Brown Porter, de cuerpo medio con aromas y sabores tostados

EL LEGADO

PRIORATO

De Cervecería Imperial

Pa' la Sed



Nace en Tecate, Baja California, en 1944. Su sabor y aroma son distintivos, gracias a la combinación de maltas y lúpulos, de amargor medio y de resabio agradable. Disponible en Light con 3.9% AlcVol y Original con 4.5% AlcVol.

Bohemia

Nace en Monterrey, Nuevo León, México en 1905. Bohemia ha obtenido 22 premios de talla mundial, tales como 8 medallas de Oro en el festival Le Monde. Avalada por la firma de nuestro Maestro Cervecer. "Maestría Cervecería"



Strongbow Gold Apple Cider es una bebida refrescante, basada en la fermentación de manzanas e ingredientes 100% naturales. Tiene un sabor menos dulce y con menos alcohol que el de la sidra doméstica 5% AlcVol.



Coors LIGHT

Coors Light es la única cerveza elaborada y envasada en frío a 1 °C. Cuenta con un doble indicador que cambia de color cuando está super fría. Nace en Colorado, E.U., en 1978. De estilo ligero y dorado, cuenta con 4.2% AlcVol.

Cervezas!



INDIO



Indio nace en 1893 en Monterrey, Nuevo León, México. Originalmente llamada Cuahtémoc, en 1905 se le dotó con su identidad actual, en referencia a los antepasados mayas y a que la gente solía referirse a ella como "la del Indio". Tipo lager y oscura. 4.1% AlcVol.

De este lado
espumoso...
todas a \$36



* Michelada
con clamato +\$10

Y de este otro,
todas a \$49



Heineken



Fue nombrada para celebrar la llegada del siglo XX, y en su innovación, es una marca que históricamente ha tenido una visión progresiva. Disponible en Lager (1984) con 4.3% AlcVol y Ámbar (1987) 4.7% AlcVol de Origen Mexicana.

Fundada en 1890 en Monterrey, Nuevo León; es una cerveza tipo Lager que tiene un sabor equilibrado y refrescante gracias a su proceso de elaboración e ingredientes de primera calidad.

Color dorado
4.5% AlcVol.



AMSTEL
ULTRA



La cerveza más ligera de México, con 85 calorías y 2.4 gramos de carbohidratos, de estilo europeo, con sabor ligero y notas frutales, que resaltan su fino sabor a grano, gracias a su fórmula, que combina diferentes tipos de malta pálida con malta caramel, y lúpulos cuidadosamente seleccionados. Surge en 1870 en Ámsterdam. 4% AlcVol.

Cerveza premium, progresiva e innovadora; fabricada con los mejores ingredientes: 100% malta natural y lúpulo europeo, sin adjuntos, en tanques de fermentación horizontal. Estilo Lager 5% AlcVol. Creada en Ámsterdam en 1864.

Mezcales

100% de agave

FRIDENSE ~EL DE LA CASA~ \$78

Mezcal potosino de gran carácter, de 45% alc. Vol. Como dicen los expertos: "hace perlas". Tiene aromas a maguey y a campo que se confirman en boca con un dulce toque discreto.

ESTACIÓN IPIÑA \$65

Mezcal puro con aroma herbáceo y un discreto dulzor, típicos del maguey salmiana, emblemático del altiplano potosino.

LA PENCA ARTESANAL \$97

Mezcal La Penca Artesanal, de calidad de exportación, abocado con gusano. Elaborado en la estación Ipiña, del altiplano potosino. El gusano aporta un sabor muy especial, además se cree que tiene propiedades afrodisíacas.

GUSANO ROJO \$75

Mezcal ligeramente dulce y ahumado de Oaxaca, con un gusano rojo.

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN \$88

Mezcal 400 Conejos Espadín está hecho con un destilado en ollas de cobre y fermentado en tina de madera. Según el culto ancestral mesoamericano, los sacerdotes eran los únicos que podían hablar con los dioses y el número 400 era sinónimo de innumerable o incontable por lo cual es llamado así, pues se creía que el espíritu de cuatrocientos conejos dominaba el cuerpo al tomar esta bebida y el comportamiento de quien lo ingería dependía de qué conejo lo dominara.

JÚRAME \$98

Bebida artesanal y espirituosa, 100% de agave silvestre Salmiana. 37% de alcohol. La maduración del maguey es entre 10 y 14 años y su cocción es en horno de mampostería. Molienda: Tahona doble y fermentación en tinajas de mampostería. Destilación en lambique de cobre de dos pasos y tres platos. Júrame es suave al trago y su sabor es la perfecta compañía para brindar y jurarse a los ojos. Júrame se produce y envasa en la legendaria Mezcalería La Flor, con más de un siglo de vocación y una comunidad apasionada por el cultivo del maguey.

ZIGNUM AÑEJO \$149

Excelente mezcal con aromas cítricos y sabor de agave resaltado.

LA BENDICIÓN \$109

Sabor ahumado ligero y notas cítricas. Dada su suavidad puede degustarse solo o mezclarse.

MEZCAL LOS AMORES \$103

Espadín Joven, de Santiago Matatlán, Oaxaca.

• 2013 GANADOR DE MEDALLA DE ORO EN BEVERAGE TESTING INSTITUTE.

• 2012 GANADOR DE LA GRAN MEDALLA DE ORO EN CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

De cuerpo suave con tonos platino brillantes; aroma cítrico y ligeramente ahumado, con notas persistentes de flores silvestres y tierra húmeda. Gusto suave, terso y balanceado, notas de agave recién cosechado, toque de almendras, con matices de cáscara de naranja. Fin de boca limpio, abierto, agradable y delicado con notas sutiles de pimienta rosada.

DANZANTES JOVEN \$157

Suave y elegante. Resaltan los aromas herbáceos y a mentol. Presencia ahumada al final, buena acidez.

DANZANTES REPOSADO \$233

Danzantes es un mezcal artesanal de la más alta calidad de Santiago Matatlán, Oaxaca. Gracias a su proceso 100% artesanal, se logra trasladar el espíritu de la planta a la botella.

Elegante y sutil, con tonos de vainilla, chocolate y caramelo. Un toque muy especial que le da la barrica: Cítrico ahumado al final por el roble blanco francés ámbar pálido. Aterciopelado y con muy buena permanencia en la boca. Intenso, destaca la parte dulce del chocolate y la vainilla.

EL MEZCAL NO TE CREA
NI TE DESTRUYE,
SOLO TE TRANSFORMA.



Tequilas

100% de agave azul



TRADICIONAL REPOSADO \$68

Este legendario tequila es el reflejo del proceso artesanal de la familia José Cuervo como parte de una cuidadosa selección de agaves tequilana weber en su punto óptimo de maduración.

TRADICIONAL PLATA \$65

De color cristalino y brillante, esencia de agave con notas cítricas, equilibrado sabor dulce con especias y ligeros tonos de frutas de limón y naranja.

CAZADORES REPOSADO \$65

Reposado en barricas nuevas de roble blanco más de dos meses. Excelente para beber en cocteles clásicos.

CAZADORES AÑEJO \$85

Sabor suave, al menos un año de crianza en barricas nuevas de roble americano blanco.

CENTENARIO REPOSADO \$65

Con suavidad y calidad sin igual, por 10 años envejecido en barricas nuevas de roble para lograr el equilibrio perfecto entre sabor y suavidad.

CENTENARIO PLATA \$65

Descansa durante 28 días en barricas de roble francés de Limousin. Aromas de lima, cítricos y pera. Una nota de hierbas con un toque de pimienta picante y aroma de agave.

HERRADURA BLANCO \$82

Sin envejecer y puro, embotellado después de la destilación proporcionando el verdadero sabor del agave.

HERRADURA REPOSADO \$105

Es el primer Reposado del mundo, nace en 1974, su reposo de 11 meses en barricas de roble blanco americano le otorga un gran cuerpo, luminosidad, transparencia, brillo y un sabor único que ha seducido a conocedores en la materia de todo el mundo. 13 medallas dobles de oro ganadas en el "San Francisco World Spirits Competition".

DON JULIO REPOSADO \$97

Proceso de doble destilamiento, reposado en barricas de Bourbon de roble carbonizado, por 11 meses. Cada agave se selecciona a mano en la madurez. Don Julio González comenzó su andadura en el mundo del tequila en 1942.

DON JULIO BLANCO \$79

Proceso de doble destilamiento con aromas frescos de agave.

DON JULIO 70 \$125

Se lanza en honor del 70 aniversario del año de inicio de esta marca, por el mismo Don Julio González. Envejecido en barricas de roble blanco americano durante 18 meses, luego es filtrado cuidadosamente para lograr la suavidad extra y su claridad única.

MAESTRO DOBEL DIAMANTE \$111

Elaborado a partir de un maridaje de tequilas reposado, añejo y extra-añejo, brindandole una increíble claridad y sutileza, cosechado en el año de edad agave 8-10; es de cuerpo suave y ciertos tonos a roble y vainilla.

1800 REPOSADO \$82

100% de agave, bidestilado, y envejecido en roble francés y roble americano durante 6 meses. Excepcionalmente suave.

1800 CRISTALINO AÑEJO \$155

Es puro y brillante. Su aroma se conforma de notas de madera tostada, vainilla, caramelo y fruta. En boca brinda un sabor dulce que contrasta con las notas del agave cocido y la madera. Su final es aterciopelado y sedoso.

1800 AÑEJO \$98

Bidestilado y envejecido en roble mayormente francés y una pequeña porción de roble americano durante un máximo de 3 años. Bien redondeado y con un sabor picante de agave.

Siete Leguas Blanco \$72

Brillante y luminoso, de matices plata y de poderoso cuerpo, que permite disfrutar de su excelente destilación, dejando en boca una estela de aromas con un final a agave yeocido. Ya sea solo o combinado, la naturaleza del agave se distingue en todo momento.

Siete Leguas Añejo \$122

De gran cuerpo y luminosidad, con un color amarillo dorado claro, y destellos plata y oro. Al olfato se entrelazan alegremente los matices de agave cocido y un delicado final de barrica. En boca, comprueba intensamente toda su plenitud aromática resultado del añejado durante 24 meses.

Siete Leguas Reposado \$99

Es único en su clase, añejado durante 8 meses en barricas de roble blanco. Suaves matices de barrica al olfato y un dominante sabor a agave cocido y notas de madera al paladar.

Chamucos \$122

Conservado en barricas de roble blanco durante siete meses y envasado en una botella de vidrio soplado a mano.

Hornitos Reposado \$65

Este tequila descansó dos meses en cubas de roble. Su carácter es suave y maduro. El primer contacto de Hornitos Reposado deja un sabor cálido, suave, complejo y perfectamente equilibrado.

José Cuervo Reserva de la Familia \$188

Es un galardonado tequila extra añejo hecho de agaves seleccionados a mano y cultivados en los suelos volcánicos más ricos de la finca Cuervo. Es considerado una obra maestra de colección, tanto por su sabor superior como por su envasado de diseño único. Cada año desde 1995, la familia Cuervo ha seleccionado un reconocido artista mexicano para pintar la nueva caja de madera hecha a mano como parte de su apoyo constante a los artistas mexicanos y la cultura local.

Hay 2 palabras
que te abrirán
muchas puertas:
"Jale y Empuje"

Pa' la sed

EL COPEO

Yo sé que el
alcohol me
hace daño...
Pero ya
lo perdoné.

SI EL AGUA ACABA CON LOS CAMINOS, ¿QUÉ NO HARÁ EN LOS INTESTINOS?

Ron

Appleton Blanco o Especial \$65
Appleton State \$65
Bacardí Blanco o Limón \$65
Bacardí Añejo \$65
Bacardí 8 años \$96
Bacardí Solera \$65
Captain Morgan \$65
Flor de Caña 4 años \$65
Flor de Caña 7 años \$74
Havana 3 años \$65
Havana 7 años \$74
Kraken \$65
Malibú \$65
Matusalem Clásico \$65
Matusalem Gran Reserva \$85
Matusalem Platino \$65
Potosí Añejo \$65
Potosí Extra Añejo
(cuando hay) \$74
Zacapa 23 años \$165

Brandy

Azteca de Oro \$60
Cardenal de Mendoza \$197
Carlos I \$178
Don Pedro \$60
Duque de Alba \$210
Fundador \$68
Magno \$68
Terry \$68
Torres 5 \$60
Torres 10 \$68
Torres 20 \$178

Whisky

Buchanan's 12 años \$135
Buchanan's 18 años \$288
Buchanan's Master \$155
Chivas \$135
Chivas 18 años \$298
Etiqueta Negra \$138
Etiqueta Roja \$78
J&B \$68
Jack Daniel's \$55
Macallan 12 años \$188
Old Parr \$95

Ginebra

Beefeater \$82
Tanqueray \$85
Bombay \$85
Hendrick's \$135

Vodka

Absolut Azul \$68
Citron \$68
Grey Goose \$115
Mandarin, Raspberry \$68
Smirnoff \$55
Stolishnaya \$68
Wiborowa \$55

Cognac

Hennessy \$235
Martell \$198

Cocteles

Tarro AntiRSK \$133

Cerveza. Clamato de camarón. Camarón pacotilla y otros jugos



Mojito \$68

Ron. Limonada mineral y hierbabuena



Sombrero Verde \$68

Whisky. Ginger Ale y pepino

Martini de Café \$71

Vodka. Licor de café y Bailey's

Xocochía

Bebida de xoconostle con miel de abeja y chía
Sin mezcal \$46
Con mezcal \$96

Y los cocteles que ya conoces
(Paloma, Sangria, etc)
Precio según el licor.

Clericot

Limonada con tinto y fruta de temporada en trocitos
Vaso \$70 Jarra \$420

Amanecer Huasteco \$71

Ron. Carajillo Oro y limón shakeado



Margarita \$73

·Limón·Piña
·Fresa·Tamarindo

Con pulpa de fruta 100% natural

Daiquirí de Coco \$68

Ron Malibú
Soda y crema de coco



Agua de Rompope

Vaso \$43 Jarra \$338

LICORES & DIGESTIVOS

\$ 1½ Oz. (sencillo) 3 Oz. (doble)

Amaretto Disaronno	88	132
Anís Cadenas	63	95
Baileys	63	95
Campari	69	104
Carajillo Oro	63	95
Chinchón	55	83
Cinzano	55	83
Drambuie	120	180

\$ 1½ Oz. (sencillo) 3 Oz. (doble)

Dubonnet	73	110
Fernet	84	126
Frangelico	75	113
Grand Marnier	125	188
Hpnotiq	125	188
Jägermeister	73	110
Kahlúa	55	83
Licor 43	78	117

\$ 1½ Oz. (sencillo) 3 Oz. (doble)

Midori	88	132
Oporto Ferreira	78	117
Licor Pacharán	55	83
Rompope Coronado	55	83
Sambuca	65	98
Strega	122	183
Tío Pepe	66	99
Vaccari Nero	63	95



Mi Casa es tu Casa

¡Vuelve pronto!



Soy fridense
de El México de Frida

SIGAMOS
HACIENDO
MAGIA

