



CARTAS a FRIDA®

BISTRO & BAR



“ Dicen que uno **siempre vuelve**
a los sitios donde fue **feliz.** ”

DESAYUNO BUFFET \$145

Plato fuerte

Selecciona tu favorito:

- Huevos al gusto
- Enfrijoladas
- Enchiladas
- Tacos de cochinta
- Salbutes
- Waffles (toping a elegir: nutella, miel de abeja, miel de maple)
- Torta de asada
- Sandwich especial

Frida Khiles

Pide tus chilaquiles con el consumo del buffet y ¡ármalos como más te gusten!

TOTOPO

Original
Nopal
Maíz Azul

SALSA

Roja
Verde
Xcatic
Mole
Morita
Chipotle

PROTEÍNA

Pollo
Queso Panela
Huevo

TOPPINGS

Queso
Crema
Cebolla y Cilantro

“ Ten un **amante**
que **te mire** como si fueras
un **bizcocho de bourbon**”

BEBIDAS

Refrescos \$35
*Coca Cola Regular y Light,
Sprite, Manzana, Agua
Mineral.*

Agua Fresca \$35

Agua Natural \$39

Perrier \$81

CAFÉ

Americano \$33

Capuccino \$40

Espresso \$40

Té Chai Latte \$45

ENTRADAS



Mexicano Gourmet



Mexicano Casero



Vegetariano



Vegano

Champiñones a la Kahlo

Champiñones frescos a la mantequilla con relleno cremoso de arándano, nuez y queso de cabra.

\$115

Quesillo Fundido

Fondue de queso gouda con infusión de cerveza y longaniza ahumada.

\$99



Raíces

Gajos de coliflor con tempura de recado negro bañados en salsas de chipotle dulce y aguacate.

\$105



Viva la Vida

Guacamole tradicional, con pequeños trozos de sandía y queso acompañados de chips de chicharrón.

\$115

Esquites

Mezcla de elote baby, maíz tradicional y pozolero. Acompañado de 2 mayonesas a elegir: clásica, de longaniza o habanero, 2 tipos de crema a elegir: clásica, chipotle o xcatic y 2 toppings: queso sopero, cacahuete, pepita, mix de cacahuete enchilado y Hot Nuts.

\$105

ENSALADAS

Ensalada Frida María

Mix de lechuga fresca con selección de frutos secos, vinagreta de jamaica y cubos de queso panela.

\$130



Ensalada Caprese Estilo Maya

Rodajas de tomate y queso panela con crocante y pesto de chaya.

\$120



Ensalada César

Tradicional ensalada César con un toque especial de la casa, pollo a la parrilla y crotones de habanero

\$145



SOPAS

Sopa de Lima

Caldo con pollo, infusión de lima y julianas de tortilla.

\$75



Mi Nana y Yo

Crema de tomate rostizado con infusión de chiles y queso panela.

\$95



La Consentida de Doña Frida

Catuta de pan campesino relleno de tánden de crema a los 4 quesos y crema de frijol con crocantes de chile guajillo.

\$105



YUCATÁN CON AMOR



Cochinita Pibil

Carne de cerdo horneada con achiote, naranja agria y hoja de plátano.

\$135



Lomitos de Valladolid

Cubos de carne de cerdo adobado con tomate y chile xcatic, acompañado de huevo cocido.

\$135



Poc-Chuc

Milanesa de cerdo marinada con naranja agria y pimienta de la región.

\$135



Degustación Yucateca

Cochinita pibil, lomitos de Valladolid, longaniza asada y frijol refrito. Acompañado de aguacate y tortillas.

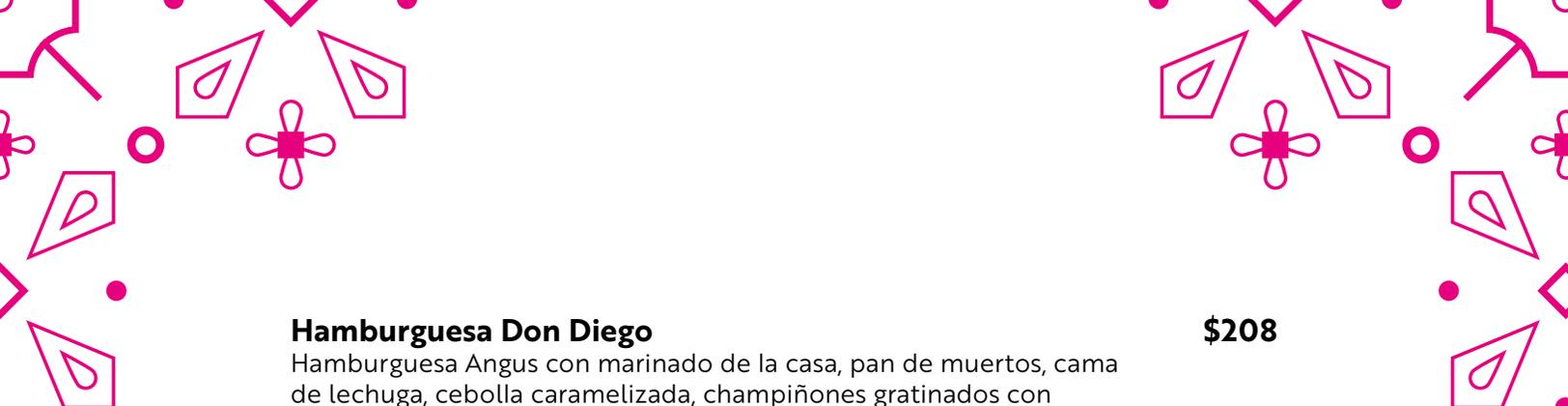
\$378

MARISCOS

- Camarones al Tamarindo con Chipotle** **\$238**
Camarones salteados en salsa casera de tamarindo con cama de arroz rústico y patatas baby salteadas.
- Camarones Poblanos** **\$238**
Camarones glaseados con licor de chile poblano en cama de arroz rústico y patatas baby salteadas.
- Steak Kahlo** **\$245**
Steak de atún sellado con xnipeck de cuscús, bombones de aguacate y salsa oriental.
- Mi Paloma Favorita** **\$145**
Camarones salteados a la mantequilla con pasta fussilli y crema de 4 quesos y chipotle.
- Carnitas de Atún** **\$220**
Tierno filete de atún cortado finamente y sofrito con especias pimienta y limón acompañado de tortillas calientitas.

CARNES Y AVES

- Abrazo de Amor** **\$174** G V
Pechuga tierna de pollo envuelta en salsa de chocolate al tequila y rosas con frutos rojos. Acompañada de papa rústica salteada.
- Pepito Rivera** **\$199**
Pepito de arrachera con queso fundido, vegetales, frijol y aguacate. Acompañado de papas gajo y semillas de chile.



Hamburguesa Don Diego

Hamburguesa Angus con marinado de la casa, pan de muertos, cama de lechuga, cebolla caramelizada, champiñones gratinados con queso gouda. Acompañada de papas con paprika.

\$208

Pollo con Miel y Pistache

Pechuga de pollo pochada a la mantequilla, aderezo de pistache y miel con cama de puré de camote amarillo.

\$154

Pollo en Salsa de Cacahuete

Pechuga de pollo pochada a la mantequilla, salsa casera de cacahuete, arroz blanco y papa rústica

\$154

Pasta Cremosa con Pollo

Pasta fussilli, salteada con crema de 4 quesos, brócoli, tocino y cubos de pollo a la plancha.

\$147

Arrachera

Corte de arrachera a la plancha con patatas baby cremosas, cebolla asada, guacamole y chimichurri.

\$235

Mis Amores

Pechuga de pollo con mole de jamaica, arroz blanco y papa rústica

\$154

Chicharrón de Rib Eye

Deliciosos trozos de crocante chicharra de rib eye sobre una cama de guacamole especiado.

\$199

Los Frida Keto

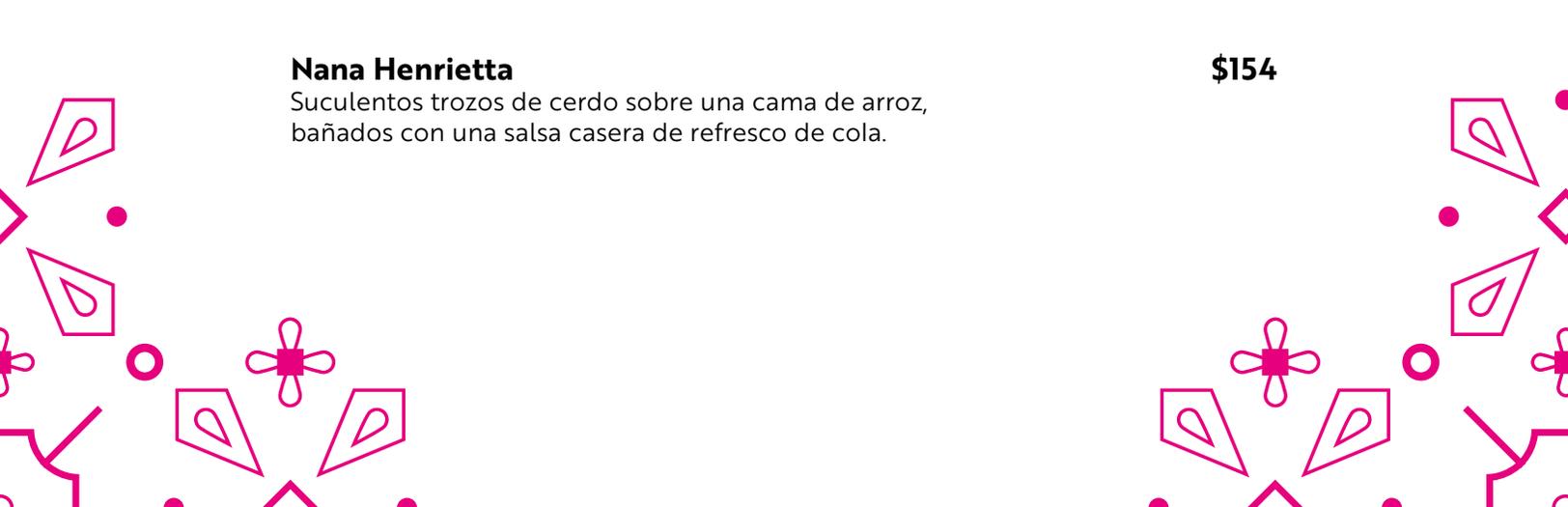
3 tacos en tortilla Susalia de nopal con 30gr (cada uno) de arrachera aderezada con 5gr de queso cabra y champiñones al grill, acompañados de ensalada de lechuga y tomate.

\$150

Nana Henrietta

Suculentos trozos de cerdo sobre una cama de arroz, bañados con una salsa casera de refresco de cola.

\$154



“**Deliciosa pizza** individual que
cura la soledad y el **antojo.**”

PIZZA ARTESANAL

Así Se Siente México

Pizza de chorizo, chile serrano, cebolla morada y pimientos.

\$69

Viaje a New York

Pizza de salami, jamón, champiñones y parmesano.

\$69

Aguacateando Ando

Pizza de aguacate con arrachera, cebolla caramelizada y longaniza.

\$89

La Frida Mestiza

Original pizza de cochinita con salsa de frijol y todo el sabor de Yucatán.

\$69

Ella y Yo

Pizza con salsa de 3 quesos, cubos de pollo, albahaca, queso de cabra y salsa de lima con miel.

\$69

Cristina Mi Hermana

Tradicional pizza margarita con rodajas de tomate, albahaca y queso parmesano.

\$69

“Yo me porto bien, pero contigo
hago excepciones.”

POSTRES

Churros

Acompañados de miel, chocolate y leche condensada.

\$115



Carlota Mía

Capas de galleta envueltas en succulenta natilla de limón estilo México.

\$115



Maizal de Noche

Helado de palomitas de maíz con topping de dulce de leche.

\$115



Los Monos y La Paloma

Pastel de queso bañado en una deliciosa salsa cremosa de capuccino.

\$115



Plaza Coyoacán

Deconstrucción de pastel de chocolate acompañado de sopita tibia de dulce de leche.

\$115





“**Las penas** no nadan,
si las ahogas con
la **dosis correcta.**”

APERITIVOS

Ancho Reyes	\$95
<i>Licor de Chile Ancho.</i>	
Ancho Reyes Verde	\$95
<i>Licor de Chile Poblano.</i>	
Controy	\$95
<i>Licor de Naranja.</i>	
Vermouth Bianco	\$95

DIGESTIVOS

Licor 43	\$95
Kahlúa	\$95
Licor de Cacao Oscuro	\$95
Baileys	\$95
Chinchón Dulce	\$95
Chinchón Seco	\$95

CERVEZAS

Nacionales	\$40
<i>Corona, Tecate Light, Indio, XX Lager, Bohemia Clara y Bohemia Oscura.</i>	
Internacionales	\$60
<i>Heineken y Stella Artois.</i>	
Artesanales	
<i>Ceiba</i>	\$65
Beer Pump	\$320

PREPARADOS

Chelada	\$20
Michelada	\$20
Chamo Chela	\$20
Ojo Rojo	\$20

PREPARADOS

Margarita Original Frappé	\$90	Viva la Bebida	\$90
Margarita No Me Olvides	\$90	<i>Licor de chile ancho, licor de sandría licor de naranja y jugo de limón.</i>	
<i>Jugo de limón, tequila, chamoy líquido.</i>		Honey Martini	\$90
Margarita Frutal de:	\$90	<i>Vermouth, jugo de limón, agua mineral y un toque de miel.</i>	
<i>Fresa, jamaica o tamarindo.</i>		Martini de Chocolate	\$90
Amarte Diego	\$90	<i>Leche evaporada, vodka, licor de cacao y jarabe de chocolate.</i>	
<i>Kahlua, Baileys, Ron y un shot de espresso.</i>		Martini de Chile Ancho	\$90
Mojito Rivera	\$90	<i>Licor de chile ancho, mezcal, licor de naranja y limón.</i>	
<i>Cooler, Sprite, hierbabuena y pepino.</i>		Cosmo Rivera- Tini	\$90
Frida María	\$90	<i>Tradicional Martini cosmopolitan</i>	
<i>Tequila blanco, soda de limón y un twist de sal.</i>		Ronchata	\$90
Tinto de Verano	\$90	<i>Mezcla de horchata con ron en las rocas.</i>	
Pantera Rosa	\$90	Conde Diego	\$90
<i>Ron, jugo de arándano, jugo de piña y crema de coco.</i>		<i>Ron, agua mineral, jugo de naranja, rodaja de naranja.</i>	
Piña Colada	\$90	Vestido New York	\$90
Paloma	\$90	<i>Mezcal, jugo de arandanos, jugo de moras y morados y un toque citrico.</i>	
Drama Mama	\$90		
<i>Mezcal, agua quina, toronja y romero macho.</i>			
Sangría	\$90		

“Bebo para **olvidar**
pero ahora, no me
acuerdo de que.”

“Hay personas **destinadas**
a estar juntas aunque se
separen mil veces.”

TEQUILA

Don Julio Reposado	\$105
Herradura Blanco	\$95
Tradicional José Cuervo	\$95

MEZCAL

Bruxo No. 1	\$95
400 Conejos	\$95
Lum Bok	\$130
<i>Mezcal artesanal destilado con cono de madera.</i>	

WHISKY

Chivas Regal	\$145
Buchanan's	\$155
Black & White Casa Buchanan's	\$85

RON

Matusalén Reserva	\$105
Bacardí Solera	\$79
Bacardí Blanco	\$89
Appleton White	\$89

VODKA

Smirnoff	\$79
Absolut	\$95

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

