

EL MÉXICO DE FRIDA



Menú 2021-2022

Restaurante ~ Bar



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

Gracias al Cielo y resto de México y del Mundo, eso nos distingue de la comida rápida.

Agradecemos su paciencia, buen provecho.

Índice 2

Entradas y Tostadas 3

Sopas y Ensaladas 4

Tortas y Menú de Niños 5

Pechugas 6

Carnes 7

De Mares y Ríos 8

Antojos 9,10

Hijos del Maíz 11

Pa' la Sed 12

Vinos Potosinos 13

Vinos Mexicanos 14

Vinos del Mundo 15

Cervezas 16,17,18,19

Mezcales 20

Tequilas 21

Cocteles 22

Copeo 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 que 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, quizá 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 mosaiquismo Trecadis, 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, coctéles, 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!

PORQUE...



EL HAMBRE ES CANIJA

ENTRADAS

CEVICHE DE CHAMPIÑONES... \$158

Sobre una cama de arúgula, con **¡Nuevo!** cebolla morada, poquito serrano, jitomate, aceite de oliva, limón y nuestro toque fridense

PATACONES.....\$ 93

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

TACOS DE FLOR DE JAMAICA... \$75

Con guacamole **¡Nuevo!**

4 TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA

Ya sean de camarón o de calabacitas, con poro frito y salsa de tamarindo, ¡Están deliciosos!

De camarón empanizado..... \$168

De calabacita empanizada*..... \$75

*Solicita tu
empanizado
vegano

ESCAMOLES..... \$ 298

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

ENCHILADAS POTOSINAS..... \$177

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

CÁSCARAS DE PAPA..... \$108

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

CHAMPIÑONES RELLENOS..... \$152

Calientitos y con una pasta de jamón y queso

CHAMPIÑONES EMPANIZADOS..... \$135

Servidos en un pintoresco camioncito

JALAPEÑOS RELLENOS..... \$132

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

ALITAS DE POLLO..... \$142

Son deliciosas, aunque se tarda un 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..... \$133

GRANDE..... \$198

* AGUACHILE VERDE

En jugo de limón con chile serrano asado

CHICO..... \$133

GRANDE..... \$198

* OSTIONES 44 MAGNUM..... \$115

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

* CAMARONCITOS 44 MAGNUM..... \$135

Misma receta que los ostiones, mismo calibre pero con camarones

FRIDA Y DIEGO..... \$247

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

**Para los hijos
de la tostada...**

TOSTADAS DE CEVICHE DE PESCADO

1 pieza

* FRIDENSE..... \$45

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

* PICO MORADO..... \$68 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..... \$268 1 pieza..... \$75

Poco
Picante

Picante

Muy
Picante

Vegetariano
(sin carne)

Vegano

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.

¡Pa'l Hambre!

¡Sopas! y calditos

CONSOMÉ DE POLLO..... \$78

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

CALDO DE ESPINAZO..... \$108

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

POTAJE DE LENTEJAS..... \$86

Con chorizo y plátano macho
gran sazón

POZOLE ROJO DE FRIDA..... \$138

Delicioso y abundante
como ninguno

POZOLE CATRINA..... \$125

No necesita carne para estar rico

SOPA AZTECA..... \$78

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

FIDEO SECO..... \$92

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

Ensaladas

CHIRAS PELAS

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..... \$175

Vegana..... \$135 

PALETA DE FRIDA..... \$83

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.....\$125

Deliciosa, con arándanos
y almendras tostadas

ENSALADA LUPITA..... \$198

Lechugas, jitomate, champiñones,
queso fresco, granos de elote,
tocino y nuez

 Solicítala a tu mesero sin tocino

** Si no deseas algún ingrediente,
por favor, indicaselo a tu mesero.*

¡Pa'l Hambre!



Tortas

precio por pieza

DE CHAMPIÑONES Y NOPALITOS..... \$73



en adobo estilo chorizo, ahogada
en salsa poco picante y adornada
con crema

DE CARNITAS DE PUERCO..... \$135



con aguacate, jitomate, cebolla
y salsa de chorizo

DE COCHINITA PIBIL... \$85

MARTINA... \$138

de camarón al mojo de ajo

TENOCH..... \$158



de arrachera con chile Ventilla -Dulce-

CHANOK..... \$88

De pechuga de pollo a la parrilla

RICHARD..... \$88

De jamón, queso, tocino y aguacate

ACECINADA..... \$118

De cecina, ¡Obvio!
y con queso fundido

DE ASADO DE BODA..... \$85



¡Ha vuelto! PEPITO \$158



Torta de arrachera, con frijoles
y aguacate, acompañada con papas
a la francesa y chipotle

MENÚ PARA NIÑOS

Elige entre:



\$82

- Pechuga de pollo
- Filete de pescado
- Cecina
- Arrachera..... \$125

Pídelo:

- Empanizado o
- A la plancha



También
puedes elegir:

\$82

- quesadillitas fritas
- Sincronizada de jamón con queso



Y acompáñalo con:

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



Pa'l Hambre

PECHUGAS bien Rellenas y Empanizadas!

\$285

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!



* Estos platillos los puedes acompañar con: puré de papa, ensalada verde, arroz o papas a la francesa, ¡tú eliges!

¡PA'L HAMBRE CARNÍVORO!



\$288

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 platillos los puedes acompañar 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..... \$333

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

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECAS..... \$258

Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS..... \$496

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

SERVIMOS 200 GRS DE CARNE

\$288

INVIERNO

Cubierta con frijoles refritos,
queso asadero gratinado y salsa verde

NORTEÑA

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



¡Pa'l Hambre!

DE MARES Y RÍOS



CAMARONES

*** 5 piezas U15**

\$282

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO (1 pieza)

- **FRIDENSE..... \$45**
Clásico al estilo Fridense, con mayonesa
- **PICO MORADO..... \$68**
En aliño de cítricos, mezclado con un pico de gallo morado, ¡Muy fresco!

OSTIONES 44 MAGNUM..... \$115

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM..... \$135

Misma receta que los ostiones, mismo calibre pero con camarones

QUESADILLAS DE MARLIN..... \$108

Con piña y en tortilla de puro queso asado



RIVERA..... \$178

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

LANCHERO..... \$178

Filete de tilapia, empapelado, con cebolla morada, alcaparras, cilantro y otras hierbas

ATÚN EN XOCONOSTLE..... \$205

Con chile morita y piña

CHICHARRÓN DE PESCADO... \$162

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

* ZORRO

En nuestra famosa salsa Zorro, que es un antojo de queso con chipotle

* COCOMANGO

Cubiertos con coco crujiente sobre una salsa de mango

* Acompañados con arroz.

* TIBURÓN

Son cinco jalapeños capeados rellenos de queso y camarón, ¡Picosísimos!

* TAMARINDO

Empanizados, sobre un espejo de salsa de tamarindo con chile piquín

* ABIGAÍL

Bañados en nuestra picosa y deliciosa salsa cremosa Diabla con jamón y tocino

TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA

De camarón empanizado y poro crujiente... \$168

De calabacita empanizada*... \$75

*Solicita tu empanizado vegano

CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARONES... \$235

En salsa cremosa de chipotle

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE... \$162

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... \$133
Grande... \$198

AGUACHILE VERDE

En jugo de limón con chile serrano asado

¡Pa'l Hambre!



Antojos

¡Para aullar de gusto!



¡Nuevo!

TAMALES DE CHILE VENTILLA... \$118

Son 3 piezas, acompañados con frijoles y bañados en salsa Ventilla, cremosa y dulce

COCHINITA PATACONA \$175

Son tres tostadas de plátano macho con nuestra versión de la cochinita Pibil sobre frijoles negros

MOLE DE TAMARINDO \$138

Agridulce, sobre rebanadas de queso de morral, asado

MOLE DE SOR ANDREA \$145

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

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS \$152

Buenas, pero buenísimas

PECHUGA EL VALLE \$242

Deliciosas fajitas de pollo en salsa agridulce y poco picante, con papas Saratoga

CREPAS DE HUITLACOCHÉ \$138

En salsa pantera, de crema con tomate. *No pica*

QUESADILLAS DE MARLIN \$108

Con piña y en tortilla de puuuuro queso asado

CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARONES... \$235

En salsa cremosa de chipotle

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE... \$162

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

** Con la Cochinita o el Asado de
también podemos prepararte:
Una orden de 4 tacos.... \$85
O una torta..... \$85*



¡Pa'l Antojo!



¡Nuevo!

COCHINITO VERDE \$185

Trocitos de puerco en salsa verde con verdolagas

¡Nuevo!

RICURAS \$142

Tortitas de plátano macho, rellenas de chorizo, acompañadas con queso panela y salsa de frijol

CHILES VENTILLA \$197

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

CHILE AGUASCALIENTES \$228

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

QUESO CON FILETE PREPARADO PARA TRAQUEAR \$178

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

SINCRONIZADAS DE FILETE O POLLO \$169

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

ASADO DE BODA* \$135

Es un plato cuyo origen se disputan varios estados, entre ellos SLP, 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 se le cocinara carne de cerdo con chile, que era su platillo para celebrar.

Esta es la versión fridense de la tradicional receta.

*¡A comeeer.
a comeeer!*



¡Pa'l Hambre!

*¡Para esos
Hijos del Maíz!*

ENCHILADAS TAPATÍAS \$132 🌶️

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

ENCHILADAS BANDERA \$132 🌶️

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

DOBLADITAS DE HUITLACOCHÉ \$132 ✓

Con queso, en tortillas de maíz, a la plancha

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE \$162 🌶️

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

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN 🌶️, QUESO ✓ O PAPA 🥔 \$98

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

MI MÉXICO \$258

Para compartir y probar nuestros tacos de cochinita Pibil, tacos de flor de jamaica con guacamole, tacos de camarón con tocino y chipotle, rajas de chile Ventilla y tacos de tortilla de jícama (uno con camarón y uno con calabacita empanizada)

ZACAHUIL \$162 🌶️

Es un tamal tradicional huasteco, de maíz quebrado y enchilado, con pierna de cerdo y envuelto en hoja de plátano. Acompañado con frijoles negros



¿Dudas?
Tu mesero puede ayudarte a elegir.

Pa' la Sed

Las Aguas Frescas

JARRA DE AGUA DE FRUTA 100% NATURAL
¡Nuevos! De limón con pepino, papaya, guayaba y tuna cardona.

Y las tradicionales de melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, limón, naranja, piña, guanábana y mango en temporada.

JARRA GRANDE: Natural.....\$120 Mineral.....\$180
JARRA CHICA: Natural.....\$70 Mineral.....\$95

Vaso: Natural.....\$28 Mineral.....\$34

COCONUT BLAST

Puro coco y hielo, dulce y delicioso.....\$33

SMASH DE FRESA, MANGO, PIÑA O TAMARINDO

Frappé de frutas 100% natural, escarchado con chilito.....\$38

LEMONATO -Jugo de tomate preparado con limón y salsa.....\$28

FRAPIÑA -Coco y piña frappe.....\$42

BOTELLA DE AGUA -En envase retornable 1 l.....\$35

BOTELLITA DE AGUA -En envase desechable 500 ml.....\$26

REFRESCOS, AGUA MINERAL, RUSA.....\$32

JUGO DE NARANJA - Fresco.....\$36

JUGO de tomate, uva, piña o manzana.....\$32

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 \$35 En leche \$62



Para aquellos que han dejado el alcohol...
 ¡y no se acuerdan en dónde!

¡NO SÓLO de Alcohol VIVE EL HOMBRE!



Vinos

POTOSINOS

TINTO DEL AÑO / Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo y Garnacha / **Viña Cordelia, SLP \$480**

CORDEL / Cabernet Sauvignon, Malbec y Syrah
/ **Viña Cordelia, SLP \$580**

LABERINTO SAUVIGNON BLANC
/ Sauvignon Blanc 100% / **Cava Quintanilla, SLP \$480**

LABERINTO GEWÜRZTRAMINER (blanco)
/ Gewürztraminer 100% / **Cava Quintanilla, SLP \$480**

NICOLE ROSADO / Nebbiolo / **Cava Quintanilla, SLP \$450**

LABERINTO MALBEC / Malbec 100%
/ **Cava Quintanilla, SLP \$480**

MISTELA DE CORDELIA / Rosa de Perú / **Viña Cordelia, SLP \$495**

LICOR MISTELA DE CORDELIA

La uva rosada se cosecha de forma manual, es pisada y prensada de manera artesanal. Al ser un vino no fermentado, se mantiene el sabor a mosto dulce y a la vez delicado. Se añeja por 24 meses en barricas francesas y americanas nuevas y de varios usos, reposando año y medio en botella. Su volumen de alcohol es de 14.5°

** Pregunta a tu mesero por los vinos disponibles al copeo,
precio según el costo de la botella.*





Vinos

MEXICANOS

- BLANCO L.A. CETTO** / *Blanc de Blancs* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$234
- ROSADO L.A. CETTO** / *Blanc de Zinfandel* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$234
- CASA MADERO 3V** / *Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah* / **Valle de Parras, Coah.** \$545
- MARÍA TINTO** / *Blend* / **Ensenada, B.C.** \$775
- VILLA MONTEFIORI** / *Syrah, Merlot* / **Ensenada, B.C.** \$550
- 2KM/H** / *Tempranillo, Grenache* / **Ensenada, B.C.** \$525
- TRASPATIO** / *Tempranillo* / **Ensenada, B.C.** \$550
- L.A. CETTO** / *Nebbiolo* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$411
- PUERTO NUEVO** / *Cabernet, Malbec* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$234
- PENÍNSULA LYRA** / *Montepulciano, Barbera* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$327
- INCÓGNITO** / *Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache*
/ **Valle de Guadalupe, B.C.** \$498
- XA DOMEQ** / *Cabernet Sauvignon* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$234
- GABRIEL** / *Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec*
/ **Adobe Guadalupe / Ensenada, B.C.** \$1120
- L.A. CETTO ZINFANDEL** / *Zinfandel*
/ **Valle de Guadalupe, B.C.** \$234
- L.A. CETTO BACCO** / *Lambrusco* / **Baja California** \$334
- DON LUIS CETTO CONCORDIA** / *Cabernet Sauvignon, Syrah* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$334

* *Pregunta a tu mesero por los vinos disponibles al copeo,
precio según el costo de la botella.*



Vinos

DEL MUNDO

BLANCO PAZO DAS BRUXAS / *Albariño* / Rías Baixas, Galicia, España \$515

CAVICCHIOLI O QUERCIOLO ROSADO DULCE ESPUMOSO \$240

/ *Lambrusco* / Emilia-Romagna, Italia

LAS MORAS / *Malbec o Cabernet Sauvignon* / San Juan, Argentina \$234

VISTALBA CORTE "C" / *Malbec* / San Juan, Argentina \$764

OVEJA NEGRA / *Cabernet Syrah* / Valle Maule, Chile \$389

COUSIÑO MACUL / *Merlot* / Valle Maipo, Chile \$334

CASILLERO DEL DIABLO / *Cabernet Sauvignon* / Valle Central, Chile \$358

BERONIA CRIANZA 750ML / *Tempranillo* / La Rioja, España \$398

BERONIA CRIANZA 375ML / *Tempranillo* / La Rioja, España \$245

FINCA CONSTANCIA PARCELA 23 / *Syrah, Cabernet Franc,*

Petit Verdot, Graciano, Tempranillo / Toledo, España \$380

VIÑAS DEL VERO / *Syrah* / Somontano, España \$396

VIÑA GORMAZ JOVEN / *Tempranillo* / Ribera del Duero, España \$420

CVNE CRIANZA / *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo* / La Rioja, España \$410



** Pregunta a tu mesero por los vinos disponibles al copeo,
precio según el costo de la botella.*



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.

***\$88**



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



***\$88**



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



Mayo a Agosto



Agosto a Noviembre

Y las que te acompañan todo el año

Cerveza 7 Barrios, nace con la misma pasión de los visionarios que produjeron cervezas Ale en San Luis a finales del siglo XVIII.



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.



SIETE BARRIOS
cerveza
artesanal
EXTRAPREMIUM



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.



BLONDE

Mexican Blonde Ale

Cerveza de succulento color dorado, suave amargor en boca y aromas cítricos, florales y algo dulzones representativas de nuestra tierra.



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



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.

\$88

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



\$88



CHANDENGUE
ARTESANAL MEXICANA

\$88



Cervezas!



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% Alc.Vol. y original con 4.5% Alc.Vol.



Indio nace en 1893 en Monterrey, Nuevo León, México. Originalmente llamada Cuauhtémoc, en 1905 se le dotó con su identidad actual, en referencia a los antepasados aztecas y es que la gente solía referirse a ella como "la del indio". Tipo Lager oscura. 4.1% de Alc.Vol.



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

Bohemia

De este lado
espumoso...
todas a \$38



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 Cerveceros



Creada 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% Alc.Vol.



ULTRA

La cerveza más ligera de México, con 85 calorías y 2.4 g 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 caramelo y lúpulo cuidadosamente seleccionados. Surge en 1870 en Amsterdam. 4% Alc.Vol.



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 súper fría. Nace en Colorado, Estados Unidos en 1978. De estilo ligero y dorado, cuenta con 4.2% Alc.Vol.



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 con 5% Alc.Vol.

Heineken



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 con 5% Alc.Vol. Creada en Amsterdam 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 \$78

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

GUSANO ROJO \$75

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

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN \$108

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 400 conejos dominaba el cuerpo al tomar esta bebida y el comportamiento de quien lo ingería dependía de qué conejo lo dominara

JÚRAME \$112

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 alambique 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 \$158

Excelente mezcal con aromas cítricos y sabor de agave resaltado

LA BENDICIÓN \$118

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

MEZCAL AMARÁS \$128

Espadín joven de Santiago Matatlán, Oaxaca

*2013 GANADOR DE MEDALLA DE ORO
EN BEVERAGE TESTING INSTITUTE

*2012 GANADOR DE LA GRAN BATALLA DE ORO
EN CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

De cuerpo suave con tonos platinos 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

AMARÁS CUPREATA \$138

Agave Cupreata, de Tixtla, Guerrero.

MEDALLAS DE ORO

* 2016 WINE & SPIRIT WHOLESALERS OF AMERICA
* 2015 SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION
* 2015 CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

OJO DE TIGRE \$118

Artesanal joven destilado en alambique de cobre con 37% Alc. Vol. Elaborado 100% con agave Espadín oaxaqueño y agave Tobilá poblano

DANZANTES JOVEN \$172

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

DANZANTES REPOSADO \$248

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

* Servimos
1.5 Oz de licor.

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 agave tequilana Weber en su punto óptimo de maduración

TRADICIONAL PLATA \$68 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

CENTENARIO REPOSADO \$98 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 \$68 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 \$88 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 barrica 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 \$118 Proceso de doble destilamiento, reposado por 11 meses en barricas de bourbon de roble carbonizado. 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 \$112 Proceso de doble destilamiento con aromas frescos de agave

DON JULIO 70 \$155 Se lanza en honor del 70 aniversario del año de inicio de esta marca por el mismo Don Julio González. Envejecido durante 18 meses, luego es filtrado cuidadosamente para lograr la suavidad extra y su claridad única

MAESTRO DOBEL DIAMANTE \$138 Elaborado a partir de un maridaje de tequila reposado, añejo y extra añejo, brindándole una increíble claridad y sutileza, es de cuerpo suave y ciertos tonos de roble y vainilla

1800 REPOSADO \$112 100% de agave, bidestilado, y envejecido en roble francés y roble americano durante seis meses. Excepcionalmente suave

1800 CRISTALINO AÑEJO \$168 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 madera. Su final es aterciopelado y sedoso

1800 AÑEJO \$112 Bidestilado y envejecido en roble mayormente francés y una pequeña porción de roble americano durante un máximo de tres años. Bien redondeado y con un sabor picante de agave

SIETE LEGUAS BLANCO \$85 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 cocido. Ya sea solo o combinado la naturaleza del agave se distingue en todo momento

SIETE LEGUAS AÑEJO \$148 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 \$122 Es único en su clase, añejado durante ocho meses en barrica de roble blanco. Suaves matices de barrica al olfato y un dominante sabor a agave cocido y notas de madera al paladar

CHAMUCOS \$138 Conservado en barricas de roble blanco durante 7 meses y envasado en una botella de vidrio soplado

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA \$288
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 a un reconocido artista mexicano para pintar la nueva caja de madera hecha mano como parte de su apoyo constante a los artistas mexicanos y la cultura local

Cockteles

Tarro AntiRSK.....\$142

Cerveza, clamato de camarón,
camarones y otros jugos

Sombrero Verde.....\$72

Whisky, Ginger Ale y pepino

Mojito.....\$72

Ron, limonada
mineral y
hierbabuena

¡Nuevo! Mezcal Enamorado..... \$72

De tuna Cardona con mezcal,
poco dulce y con un toque
de agua quina

Martini de Café.....\$72

Vodka, licor de café y Bailey's



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

XocoChía

Bebida de xoconostle
con miel
de abeja y chía

Sin mezcal.....\$48
Con mezcal..... \$112

Agua de Rompope
Vaso \$53 Jarra \$296

Daiquirí de Coco... \$72

Ron Malibú, soda
y crema de coco

¡Nuevo!

Paloma Artesanal..... \$83

Con jugo de toronja natural,
miel de agave, tequila
Tradicional Plata
y escarchada con chilito

Margarita.....\$72

- Tuna Cardona
- Limón
- Piña
- Fresa
- Tamarindo
- Mango

(Con pulpa
de fruta
100% natural)

Clericot

Limonada con
tinto y fruta
de temporada
en trocitos
Vaso... \$72
Jarra.... \$372

Hay 2 palabras que
te abrirán las 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

KRAKEN \$65
BACARDI BLANCO \$65
BACARDI AÑEJO \$65
BACARDI 8 AÑOS \$108
CAPTAIN MORGAN \$65
APPLETON BLANCO \$65
APPLETON ESPECIAL \$65
APPLETON STATE \$75
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS \$65
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS \$75
HAVANNA 3 AÑOS \$65
HAVANNA 7 AÑOS \$85
MALIBU \$65

Brandy

TORRES 5 \$60
TORRES 10 \$68
AZTECA DE ORO \$60
FUNDADOR \$68
MAGNO \$68
TERRY \$68
TORRES 20 \$208
CARLOS I \$208
CARDENAL DE MENDOZA \$255
DUQUE DE ALBA \$215

Whisky

CHIVAS \$145
ETIQUETA ROJA \$85
ETIQUETA NEGRA \$168
J&B \$68
JACK DANIEL'S \$85
OLD PARR \$138
MACALLAN 12 AÑOS \$233
BUCHANAN'S 12 AÑOS \$165
BUCHANAN'S MASTER \$188
BUCHANAN'S 18 AÑOS \$288
CHIVAS 18 AÑOS \$288

Ginebra

BEEFEATER \$88
TANQUERAY \$88
BOMBAY \$95
HENDRICK'S \$168

Cognac

HENNESSY \$268
MARTELL \$208

Vodka

ABSOLUT AZUL \$68
MANDARIN \$68
RASPBERRY \$68
CITRON \$68
SMIRNOFF \$55
STOLISHNAYA \$68
WIBOROWA \$55
GREY GOOSE \$125





¡Vuelve Pronto!