

EL MÉXICO DE FRIDA



Menú 2024



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 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

Tragos Coquetos 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' la 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... \$198
Sobre una cama de arúgula, con
cebolla morada, poquito serrano, jitomate,
aceite de oliva, limón y nuestro toque fridense

PATACONES.....\$ 138
Con hogao, guacamole y frijoles chipotludos.
*Patacón: tostada de plátano macho

TACOS DE FLOR DE JAMAICA... \$88
Con guacamole

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..... \$192
De calabacita empanizada*..... \$112

*Solicita tu empanizado vegano

ESCAMOLES..... \$ 488
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..... \$232
Son 8 piezas acompañadas con guacamole,
frijoles refritos, cebollita picada y crema

CÁSCARAS DE PAPA..... \$138
Con crema ácida y tocino, preparadas
a mano desde 1991
por nuestras cocineras

Querido fridense: Para tu mayor deleite,
nuestros platillos se preparan con los mejores ingredientes.
Si deseas agregar una cantidad extra, ésta tendrá
un costo que se reflejará en la cuenta final. ¡Disfruta!

CHAMPIÑONES RELLENOS..... \$195
Calientitos y con una pasta de jamón y queso

CHAMPIÑONES EMPANIZADOS..... \$188
Servidos en un pintoresco camioncito

JALAPEÑOS RELLENOS..... \$168
Jalapeños rellenos de queso, capeados y
acompañados de tortillas, frijoles y salsa

ALITAS DE POLLO..... \$167
Son deliciosas, aunque se tarda un poco
más que lo demás, ya que son fritas y crujientes

FRIDA Y DIEGO..... \$290
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

HUITLATOPOS \$155
Totopos, huitlacoche a la mexicana, frijoles de la
olla, queso vegano gratinado y pico de gallo

¡Nuevo! Si eres de los que siempre
pide el mismo platillo...

GALERÍA \$290
Plato para compartir y taquear: ceviche de
champiñones, asado de boda, cochinita pibil,
cochinito verde y mole de tamarindo

¡Come Saludable!

PERO SI TE SIENTES MUY FRESCO...
Checa en la página 8

DE MARES Y RÍOS

¡Tenemos entradas
frescas y muy costeñas!

Si quieres...
que te echemos
la sal, ¡avisanos!

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

CONSUMÉ DE POLLO..... \$92

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


CALDO DE ESPINAZO..... \$128

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

POTAJE DE LENTEJAS..... \$128

Con chorizo y plátano macho gran sazón

POZOLE ROJO DE FRIDA..... \$145

Delicioso y abundante  como ninguno

POZOLE CATRINA... \$145

Con carne de yaca *¡Nuevo!*

SOPA AZTECA..... \$85

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

FIDEO SECO..... \$122

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



*¡Come
¡Saludable!*

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..... \$225

Vegana..... \$175 

PALETA DE FRIDA..... \$95

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


Con pollo..... \$145

ENSALADA DE ESPINACA..... \$198

Deliciosa, con arándanos y almendras tostadas

ENSALADA LUPITA..... \$232

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

 Solicítala a tu mesero sin tocino

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

*Si quieres...
que te echemos
la sal, ¡avisanos!*

¡Pa'l Hambre!

MENÚ PARA NIÑOS

Elige entre:

\$97

- Pechuga de pollo
- Filete de pescado
- Cecina
- Arrachera

- Pídelo:
- Empanizado o
 - A la plancha



También puedes elegir:

- Quesadillitas fritas
- Sincronizada de jamón con queso

Y acompáñalo con:

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



Si quieres...
que te echemos
la sal, ¡avisanos!

Tortas

Precio por pieza

DE CHAMPIÑONES Y NOPALITOS..... \$98

en adobo estilo chorizo,
con frijoles refritos sobre una cama
de salsa poco picante

DE CARNITAS DE PUERCO..... \$158

con aguacate, jitomate, cebolla
y salsa de chorizo

DE COCHINITA PIBIL... \$96

MARTINA... \$148
de camarón al mojo de ajo

TENOCH..... \$168

de arrachera con chile Ventilla -Dulce-

CHANOK..... \$122

De pechuga de pollo a la parrilla

RICHARD..... \$96

De jamón, queso, tocino y aguacate

ACECINADA..... \$145

De cecina, ¡Obvio!
y con queso fundido

DE ASADO DE BODA..... \$112

¡Ha vuelto!

PEPITO \$158

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

Pa'l Hambre PECHUGAS bien Rellenas y Empanizadas!

\$333

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!



Si quieres que te echemos la sal, ¡avisanos!

Quiero una novia
¡Pechugona!

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

¡PA'L HAMBRE CARNÍVORO!

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

AL OLIVO

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

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

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

¡Come
¡Saludable!

CAIMITO..... \$422

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

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECA..... \$318

Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS..... \$588

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

\$325

INVIERNO

Cubierta con frijoles refritos, queso asadero gratinado y salsa verde

NORTEÑA

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

ARRACHERA

Si quieres...
que te echemos
la sal, ¡avisanos!

¡Pa'l Hambre!

DE MARES Y RÍOS



OSTIONES 44 MAGNUM..... \$135

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM..... \$145

Misma receta que los ostiones, mismo calibre pero con camarones

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... \$156
Grande... \$212

AGUACHILE VERDE

En jugo de limón con chile serrano asado

QUESADILLAS DE MARLIN..... \$155

Con piña y en tortilla de puro queso asado

TOSTADA DE CEVICHE

DE PESCADO

(1 pieza)

• FRIDENSE..... \$62

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

• PICO MORADO..... \$88

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

CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARONES... \$288

En salsa cremosa de chipotle

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE... \$172

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

RIVERA..... \$188

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

LANCHERO..... \$188

Filete de tilapia, empapelado, con cebolla morada, alcaparras, aceitunas, jitomate, cilantro y otras hierbas, en un aderezo de mayonesa hecho en casa

CHICHARRÓN DE PESCADO... \$188

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



\$325

* 5 piezas U15

* 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

Si quieres que te echemos la sal, ¡avisanos!

¡Pa'l Hambre!



Antojos

¡Para aullar de gusto!



¡Nuevo!

TAMALES DE CHILE VENTILLA... \$158

Son 3 piezas. Acompañados con frijoles y nuestra famosa Salsa Ventilla, cremosa y dulce



COCHINITA PATACONA \$222

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

MOLE DE TAMARINDO \$165 

Agridulce, sobre rebanadas de queso de morral, asado

MOLE DE SOR ANDREA \$165 

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

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS \$188 

Buenas, pero buenísimas

PECHUGA EL VALLE \$292

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

CREPAS DE HUITLACOCHÉ \$158 

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

PUNTAS DE FILETE A LA MEXICANA \$333 

Picositas y deliciosas, con tortillas para hacer tus propios tacos

*Si quieres...
que te echemos
la sal, ¡avisanos!*

** Con la Cochinita o el Asado de Boda también podemos prepararte:
Una orden de 4 tacos.... \$112
O una torta..... \$112*



¡Pa'l Antojo!



COCHINITO VERDE \$255

Trocitos de puerco en salsa verde con verdolagas, acompañado con arroz verde y frijoles negros

RICURAS \$235

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

CHILES VENTILLA \$238

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

CHILE AGUASCALIENTES \$265

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

QUESO CON FILETE PREPARADO PARA TAQUEAR \$258

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

SINCRONIZADAS DE FILETE O POLLO \$255

En tortilla de harina de trigo con queso asadero fundido, filete de res o pollo

ASADO DE BODA* \$145

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.



Si quieres... 
que te echemos
la sal, ¡avisanos!



¡Pa'l Hambre!

¡Para esos Hijos del Maíz!



ENCHILADAS MANÉN \$165

4 piezas, en tortillas de maíz, rellenas de tofu con champiñones al ajillo, bañadas en salsa verde, con queso vegano

TOSTADAS MAGDALENAS

Chicharrón de filete de res sobre guacamole con cebolla frita y pico de gallo morado, adornadas con granada (cuando hay)

Orden con 4..... \$355 1 pieza..... \$115

ENCHILADAS TAPATÍAS \$155

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

ENCHILADAS BANDERA \$155

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

DOBLADITAS DE HUITLACOCHÉ \$155

Con queso, en tortillas de maíz, a la plancha

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN ,

QUESO  O PAPA  \$115

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

ZACAHUIL \$255

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



Si quieres que te echemos la sal, ¡avisanos!

¿Dudas?
Tu mesero puede ayudarte a elegir.

Pa' la Sed

Las Aguas Frescas

JARRA DE AGUA DE FRUTA 100% NATURAL

De limón con pepino, guayaba, tuna cardona, melón, jamaica, horchata, tamarindo, fresa, limón, naranja, piña, guanábana, mango, cacao, y maracuyá en temporada.

¡Nuevos!

VASO:
Natural \$48
Mineral \$55
Horchata \$55
Cacao \$55

JARRA CHICA:
Natural \$95
Mineral \$135
Horchata \$135
Cacao \$135

JARRA GRANDE:
Natural \$178
Mineral \$232
Horchata \$232
Cacao \$232



COCONUT BLAST

Puro coco y hielo,
dulce y delicioso \$55

SMASH DE FRESA, MANGO, PIÑA O TAMARINDO

Frappé de frutas 100%
natural, escarchado
con chilito \$55

LEMONATO -Jugo de tomate preparado con limón y salsa..... \$55

FRAPIÑA -Coco y piña frape..... \$65

BOTELLA DE AGUA -En envase retornable, cortesía

BOTELLITA DE AGUA -En envase desechable 500 ml..... \$35

REFRESCOS, AGUA MINERAL, RUSA..... \$48

JUGO DE NARANJA - Fresco..... \$48

JUGO de tomate, uva, piña o manzana..... \$48



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 \$45 En leche \$78



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



Vinos

POTOSINOS

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 NEBBIOLO / Nebbiolo 100% / Cava Quintanilla, SLP \$480

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

POZO DE LUNA / Merlot / Pozo de Luna y el Jaralito \$550

POZO DE LUNA / Syrah / Pozo de Luna y el Jaralito \$550

CORDEL / Malbec 70%, Syrah 30% / Viña Cordelia, SLP \$550

NOI / Syrah 75%, Malbec 25% / Viña Cordelia, SLP \$400

NOI / Blanc de Noir 2023 / Viña Cordelia, SLP \$400

LICOR MISTELA DE CORDELIA

/ Rosa de Perú / Viña Cordelia, SLP \$550

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 CASTA BLANCA** / *Chardonnay* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$470
- BLANCO L.A. CETTO** / *Blanc de Blancs* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$260
- ROSADO PITAYA** / *Grenache* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$485
- ROSADO L.A. CETTO** / *Blanc de Zinfandel* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$260
- DESCENDIENTES DE CHARLES MARTINEZ** / *Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz*
/ **Ojos Negros, B.C.** \$650
- DON PERFECTO** / *Malbec, Cabernet Sauvignon* / **Parras de la Fuente, Coah.** \$620
- ANAKOBA 4,2** / *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc* / **Coahuila** \$690
- CASA MADERO 3V** / *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo*
/ **Valle de Parras, Coah.** \$570
- MARÍA TINTO** / *Blend* / **Ensenada, B.C.** \$890
- VILLA MONTEFIORI** / *Syrah, Merlot* / **Ensenada, B.C.** \$520
- L.A. CETTO** / *Nebbiolo* / **Valle de Guadalupe, B.C.** \$390
- INCÓGNITO** / *Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Grenache*
/ **Valle de Guadalupe, B.C.** \$530
- GABRIEL** / *Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec*
/ **Adobe Guadalupe / Ensenada, B.C.** \$1390
- L.A. CETTO ZINFANDEL** / *Zinfandel*
/ **Valle de Guadalupe, B.C.** \$260
- L.A. CETTO BACCO** / *Lambrusco* / **Baja California** \$260
- DON LUIS CETTO CONCORDIA** / *Cabernet Sauvignon, Syrah*
/ **Valle de Guadalupe, B.C.** \$415

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





Vinos

DEL MUNDO

TERRAPURA / Sauvignon Blanc / Valle Central, Chile \$290

VILLA VESCOVILLE / Pinot Grigio / Trentino, Italia \$400

PAZO DE SEOANE / Albariño / Rias Baixas, España \$620

BLANCO PINOT GRIGIO LATA 250ml / Pinot Grigio/ Veneto IGT, Italia \$180

SEGNO ROSATO / Gaglioppo / Ciró Doc, Italia \$350

MEDICI ERMETE CONCERTO 375ml / Lambrusco Rosso

/ Lambrusco Doc, Italia \$300

EL AVIÓN DE JUGUETTE / Grenache, Shiraz, Mataro

/ Riverland, McLaren Vale, Australia \$510

TERRAPURA / Cabernet Sauvignon / Valle Central, Chile \$290

LEGENDARIO / Malbec / Mendoza, Argentina \$570

VERNAIOLO / Sangiovese / Chianti, Italia \$460

FINCA SAN MARTÍN / Tempranillo / Rioja, España \$500

SUR LE FRUIT / Gamay, Pinot Noir / Coteau Bôurguignons, Francia \$700

BANSHEE / Cabernet Sauvignon / Sonoma, USA \$890

WITTMANN / Spätburgunder / Rheinhessen, Alemania \$940

COUSIÑO MACUL / Merlot / Valle Maipo, Chile \$350

VIÑAS DEL VERO / Syrah/ Somontano, España \$380

MERLOT GIARDINI LATA 250ml / Merlot / Veneto IGT, Italia \$180

COLLECAVALIERI 375ml / Montepulciano / Abruzzo, Italia \$300

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



Cervezas Artesanales

Por la Sed



GINGER ALE

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

Resultado: Una delicia.

*\$96



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



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 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.



*\$96



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.



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.

SIETE BARRIOS 7 CERVEZA ARTESANAL



Cerveza medianamente tostada con notas a nuez, almendra y un toque floral.



BROWN
BROWN ALE
ABV (%Alc.) 6.0

WHEAT
AMERICAN WHEAT
ABV (%Alc.) 4.8



Cerveza de trigo clara con notas limpias a pan y aroma/sabor a limón fresco.

Una cerveza muy equilibrada entre la dulzura de las maltas y el sabor de los lúpulos.



AMBER
AMBER ALE
ABV (%Alc.) 5.1



GOCÉ JOSÉ
GOSE
ABV (%Alc.) 3.8
Épocas calurosas



Cerveza acidificada por la acción de levaduras salvajes. Esta acidificación natural da mucha frescura y notas cítricas. Es clara, ligera y de trigo. Sus ingredientes extras son sal de mar y semillas de cilantro.

Cerveza ligeramente amarga y malteada, lo más parecido a una lager.



LARRONER
MILD ALE
ABV (%Alc.) 3.9

\$82

BLONDE
BLONDE ALE
ABV (%Alc.) 4.8



Cerveza suave y refrescante con ligeras notas a pan.

Cerveza caracterizada por su alto sabor y aroma a lúpulos cítricos y agradable soporte a malta.



PALE
PALE ALE
ABV (%Alc.) 5.5

PORTER
ROBUST PORTER
ABV (%Alc.) 6.0



Cerveza robusta, muy tostada, con notas a chocolate y café. Lleva un lúpulo floral y resinoso.

BASILON
SPICE & HERB / ALBAHACA PALE
ABV (%Alc.) 6.0



Pale ale adicionada con albahaca ("basil" en inglés) y un toque de miel, de gran aroma y sabor.

Otoño

Cerveza de especias y hierbas, contiene te verde, Cardamomo, jengibre y miel, es dulce y ligeramente amarga.



CELEBRATION
SPICE & HERB / TE CHAI BEER
ABV (%Alc.) 5.8

Verano

\$96



RED HEAD
RED FRUIT BEER
ABV (%Alc.) 4.8

Elaborada con una tizana de frutos rojos que nos arroja un sabor dulce y un color rosado.



YO LA TENGO
IPA
AB (%Alc.) 6.5

Una India Pale Ale con una fuerte adición de lúpulos con notas cítricas-tropicales.

LOLA
BLACK IPA
ABV (%Alc.) 7.0



Cerveza robusta que combina un potente amargor con el sabor a maltas tostadas y un aroma cítrico por sus lúpulos.

1+1=3
STRONG RED ALE
ABV (%Alc.) 7.5



Primavera

De color cobrizo por el tueste de la malta, con un carácter fuerte. Dicen que si te tomas 2, parece que fueron 3.

\$108

CHOCOLATE
WINTER ALE
ABV (%Alc.) 6.3



Invierno

Una stout con un tostado suave pero complejo. Notas a cacao, roble y vainilla sobresalen en aroma y sabor. El cuerpo robusto, proporcionado por la lactosa, y un buen soporte de maltas de especialidad redondea la experiencia.

Cervezas Artesanales

Pa' la Sed

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.



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.

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.

WASUMARA
BREWING CO.

\$96

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



\$96





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

De este lado espumoso todas a \$52



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 Cervecerero



*** Michelada con clamato +15**



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.

Y de este otro, todas a \$59



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.



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- \$110

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 \$110

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

LA PENCA ARTESANAL \$130

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 \$110

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

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN \$120

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 \$140

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 tinas 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

EL CORRAL DE BETO \$120

Elaborado con maguey Salmiana del altiplano potosino. Refinado en doble destilación, abocado con nogal

AMARÁS ESPADÍN \$140

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 \$160

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 \$140

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

DANZANTES JOVEN \$180

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

DANZANTES REPOSADO \$230

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 \$110 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 \$110 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 \$120 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 \$110 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 \$130 Sin envejecer y puro, embotellado después de la destilación, proporcionando el verdadero sabor del agave

HERRADURA REPOSADO \$140 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 \$160 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 \$150 Proceso de doble destilamiento con aromas frescos de agave

DON JULIO 70 \$170 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 \$170 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 \$120 100% de agave, bidestilado, y envejecido en roble francés y roble americano durante seis meses. Excepcionalmente suave

1800 CRISTALINO AÑEJO \$170 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 \$160 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 \$130 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 REPOSADO \$150 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

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA \$290
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

Tragos Coquetos



Tarro AntiRSK.....\$158
Cerveza, clamato de camarón,
camarones y otros jugos

**Mezcal
Enamorado..... \$155**
De tuna Cardona con mezcal,
poco dulce y con un toque
de agua quina

Sombrero Verde.....\$93
Whisky, Ginger Ale y pepino

Martini de Café.....\$93
Vodka, licor de café y Bailey's



Mojito.....\$93
Ron, limonada
mineral y
hierbabuena



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

Margarita.....\$93

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

(Con pulpa
de fruta
100% natural)

Xocochia

Bebida de xoconostle
con miel
de abeja y chía

Sin mezcal.....\$93
Con mezcal..... \$188

**Wanna Bana
Gin... \$155**
(Ginebra Potosina
Sexto Abismo,
guanábana
y agua quina)

Tuneada Gin... \$155
(Ginebra Potosina
Sexto Abismo,
tuna cardona
y piña)

**Daiquirí
de Coco... \$93**
Ron Malibú, soda
y crema de coco

Agua de Rompope
Vaso \$88 Jarra \$378

Paloma Artesanal..... \$155
Con jugo de toronja natural,
miel de agave, tequila
Tradicional Plata
y escarchada con chilito

Clericot
Limonada con
tinto y fruta
de temporada
en trocitos
Vaso... \$98
Jarra.... \$398

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

RON POTOSÍ AÑEJO \$90
RON POTOSÍ EXTRA AÑEJO 8 AÑOS \$120
MATSALEM CLÁSICO \$90
MATSALEM PLATINO \$90
MATSALEM RESERVA \$110
BACARDI BLANCO \$90
BACARDI AÑEJO \$90
BACARDI 8 AÑOS \$130
CAPTAIN MORGAN \$90
APPLETON BLANCO \$90
APPLETON ESPECIAL \$90
APPLETON STATE \$90
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS \$90
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS \$110
HAVANNA 3 AÑOS \$90
HAVANNA 7 AÑOS \$120
MALIBU \$90

Brandy

TORRES 5 \$90
TORRES 10 \$110
AZTECA DE ORO \$90
FUNDADOR \$90
MAGNO \$110
TERRY \$110
TORRES 20 \$190
CARLOS I \$190
CARDENAL DE MENDOZA \$190
DUQUE DE ALBA \$190

Ginebra

**SEXTO
ABISMO**
GINEBRA SURREALISTA

SEXTO ABISMO \$110
BEEFEATER \$110
TANQUERAY \$110
BOMBAY \$110
HENDRICK'S \$180

Cognac

HENNESSY \$250
MARTELL \$220

Whisky

CHIVAS \$160
ETIQUETA ROJA \$110
ETIQUETA NEGRA \$190
J&B \$90
JACK DANIEL'S \$110
OLD PARR \$150
MACALLAN 12 AÑOS \$240
BUCHANAN'S 12 AÑOS \$190
BUCHANAN'S MASTER \$210
BUCHANAN'S 18 AÑOS \$250
CHIVAS 18 AÑOS \$250

Vodka

ABSOLUT AZUL \$90
MANDARIN \$90
RASPBERRY \$90
CITRON \$90
SMIRNOFF TAMARINDO \$90
SMIRNOFF \$90
STOLISHNAYA \$90
WIBOROWA \$90
GREY GOOSE \$150



Servimos
1.5oz
de licor



¡Vuelve pronto!