

MENÚ

2026



POCOS NACEN PARA SER ETERNOS

DESDE 1994

ENTRADAS

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.



OSTIONES 44 MAGNUM \$165

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM \$175

Misma receta que los ostiones, mismo calibre pero con camarones

CEVICHE DE CHAMPIÑONES \$240

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

TACOS DE FLOR DE JAMAICA \$120

Con guacamole

ENCHILADAS POTOSINAS \$210

Son 6 piezas acompañadas con guacamole, frijoles refritos, cebollita picada y crema

*CÁSCARAS DE PAPA \$155

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

CHAMPIÑONES RELLENOS \$232

Calientitos y con una pasta de jamón y queso

*CHAMPIÑONES EMPANIZADOS \$210

Servidos en un pintoresco camioncito

ESCAMOLES \$520

Caviar mexicano. Del náhuatl "azcatl": hormiga y "mollí": guiso. Es la hueva de la hormiga güijera guisada en mantequilla con aceite de oliva y un toque de chile cascabel. Delicado manjar prehispánico de temporada

JALAPEÑOS RELLENOS \$210

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

ALITAS DE POLLO \$210

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

*TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA

Son cuatro, ya sea de camarón o de calabacita empanizada, con poro frito y salsa de tamarindo

De camarón empanizado \$210

De calabacita empanizada* \$120

*Solicita tu empanizado vegano

FRIDA Y DIEGO \$355

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

Sopas & calditos

CONSUMÉ DE POLLO \$145

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

CALDO DE ESPINAZO \$165

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

POZOLE ROJO DE FRIDA \$165

Delicioso y abundante como ninguno

*SOPA AZTECA \$115

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

*FIDEO SECO \$145

Tal 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 cubitos de pollo o de tofu \$255

Sencilla \$215

PALETA DE FRIDA

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

Con cubitos de pollo o de tofu \$175

Sencilla \$135

*Mango sólo en temporada

ENSALADA DE FRIJOL NEGRO \$125

Con rábanos, queso panela o tofu cilantro y nuestra vinagreta hecha en casa

Estos platillos pueden ser veganizables. El empanizado lo hacemos sin huevo y la crema es de nuez de la India hecha en casa. Si lo deseas, háznoslo saber.

Poco picante

Vegetariano (sin carne)

Picante

Vegano

Muy picante

Tardado

\$388

¡PECHUGAS bien Rellenas!

Ventilla

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 *¡Picante!* con chile de árbol

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!



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 pimientos con notas de vino tinto y crema

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

PUNTAS DE FILETE A LA MEXICANA \$390
Picositas y deliciosas, con tortillas para hacer tus propios tacos

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECA \$355
Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS \$755
Fajitas de cecina, filete, arrachera y pechuga de pollo; cebollitas cambay asadas, serranos toreados, chorizo encebollado, queso fundido y tortillas hechas a mano; todo sobre una plancha caliente

ARRACHERA

\$355



INVIERNO
Cubierta con frijoles refritos, queso asadero gratinado y salsa verde

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



CAMARONES

\$375

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

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

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

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 \$177 Grande \$220

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE \$188

Son cuatro tacos en tortilla de maíz, con camarones, tocino, chipotle, frijoles refritos, y adornados con cebolla morada y aguacate

Querido fridense: 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.

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.

ACÁ TORTAS

PRECIO POR PIEZA

DE CARNITAS DE PUERCO \$195
con aguacate, jitomate, cebolla y salsa de chorizo

MARTINA \$165
de camarón al mojo de ajo

TENOCH \$188
de arrachera con chile Ventilla -Dulce-

CHANOK \$165
De pechuga de pollo a la parrilla

RICHARD \$128
De jamón, queso, tocino y aguacate

ACECINADA \$165
De cecina, ¡Obvio! y con queso fundido

Menú Infantil

Elige entre:

- ★ Pechuga de pollo
- ★ Cecina
- ★ Sincronizada de jamón con queso
- ★ Arrachera



Pídelo:
Empanizado
o a la plancha...
... y acompáñalo con:

\$125



- ★ Ensalada de pepino
- ★ Puré de papa
- ★ Arroz o Papas a la Francesa



¡Pa'l Antojo!



TAMALES DE CHILE VENTILLA \$188

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

COCHINITA PATACONA \$255

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

MOLE DE SOR ANDREA \$230

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

ALBÓNDIGAS CHULAS DE TOFU \$255

En salsa de chipotle (también las puedes pedir en salsa verde, roja o tamarindo)

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS \$255

Buenas, pero buenísimas

COCHINITO VERDE \$377

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

CHILES VENTILLA \$298

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

¡Aaah, la nostalgia!

... Si extrañas algún platillo que ya no está en nuestro menú y tenemos los ingredientes, con gusto te lo preparamos.



Diego Rivas

ZACAHUIL \$275

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

CREPAS DE HUITLACOCHÉ \$220

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

SINCRONIZADAS DE FILETE \$298

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

ENCHILADAS MANÉN \$220

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

TOSTADAS CHABE \$145

Son cuatro piezas, con flor de jamaica en adobo, arúgula y cremoso de aguacate

ENCHILADAS TAPATÍAS \$175

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

EMPANADAS DE CHICHARRÓN

QUESO O PAPA \$155

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

ASADO DE BODA* \$155

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 especial para celebrar.

Esta es la versión fridense de la tradicional receta.

