

Menú 1

\$445 Por persona. No incluye propina.

Botanas al centro de la mesa

- ~ Champiñones empanizados Servidos en un pintoresco camioncito
- ~ Cáscaras de papa Con crema ácida y tocino, preparadas a mano desde 1991 por nuestras cocineras
- ~ Tacos en tortilla de jícama Son cuatro, de calabacita empanizada, con poro frito y salsa de tamarindo

Plato fuerte a elegir

- ~ Pozole Rojo de Frida Delicioso y abundante como ninguno
- ~ Torta Tenoch De arrachera con chile Ventilla -Dulce-
- ~ Asado de boda Versión fridense de la tradicional receta
- ~ Enchiladas tapatías Son cinco piezas, rellenas de pechuga de pollo, bañadas en salsa de chile ancho

Postre

- ~ Rollo de helado Rollo de bizcocho, con helado de galleta Oreo.

Menú 2

\$613 Por persona. No incluye propina.

Botanas al centro de la mesa

- ~ Alitas de pollo Son deliciosas, aunque se tarda un poco más que lo demás, ya que son fritas y crujientes
- ~ Jalapeños rellenos De queso, capeados y acompañados de tortillas, frijoles y salsa
- ~ Ceviche de champiñones Sobre una cama de arúgula, con cebolla morada, poquito serrano, jitomate, aceite de oliva, limón y nuestro toque fridense

Plato fuerte a elegir

- ~ Enchiladas Manén Son cuatro piezas, en tortillas de maíz, rellenas de tofu con champiñones al ajillo, bañadas en salsa verde, con queso vegano
- ~ Chiles Ventilla Misteriosa receta cremosa, picante y dulce, cuya invención se disputan las más prestigeadas familias potosinas
- ~ Sincronizadas de filete 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

- ~ Tacos de camarón al chipotle Son cuatro tacos en tortilla de maíz, con camarones, tocino, chipotle, frijoles refritos, adomados con cebolla morada y aguacate

Postre a elegir

- ~ Gelatina de rompopo con rompopo Coronado y leche entera. Lo servimos con una copita extra de rompopo.
- ~ Plátanos fritos Rebanadas de plátano macho dulce, frito, con crema entera y miel de abeja.

Menú 3

\$766 Por persona. No incluye propina.

Botanas al centro de la mesa

- ~ Enchiladas potosinas Son 6 piezas acompañadas con guacamole, frijoles refritos, cebollita picada y crema
- ~ Champiñones empanizados Servidos en un pintoresco camioncito
- ~ Empanadas de queso y papa y chicharrón En crujiente masa de maíz, tres deliciosos rellenos para satisfacer tu antojo

- ~ Ventilla: La clásica y famosa, rellena de queso con champiñones, empanizada y bañada en nuestra cremosa y dulce salsa Ventilla
- ~ Huitlacoche: Rellena de queso con huitlacoche, empanizada y bañada en salsa de crema con chile de árbol

- ~ Arrachera Norteña Acompañado con guacamole, frijoles refritos y una enchiladita de pollo salsaeada

- ~ Albóndigas Chulas de Tofu En salsa de chipotle (también las puedes pedir en salsa verde, roja o tamarindo)

- ~ Filete al Olivo Con aceite de olivo, ajo y mantequilla, y ensalada de aguacate

Plato fuerte a elegir

- ~ Pechuga Zorro, Ventilla o Huitlacoche: ~ Zorro: Rellena de queso con tocino, empanizada y bañada en salsa Zorro, que es un antojo de queso con chipotle

- ~ Poco picante
- ~ Picante
- ~ Muy picante
- ~ Vegetariano
- ~ Vegano
- ~ Tardado

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.

Todos los menús incluyen como bienvenida una botellita de vino Cabernet Sauvignon de 187 ml para cada uno de tus invitados, con etiqueta impresa personalizada con el logo de tu empresa.

Menú Todo Incluido

Botana al centro de la mesa*
Un platillo por cada dos personas

Postre

4 opciones de plato fuerte
Cada persona escoge su platillo al momento

Botellita de vino tinto
Con etiqueta impresa con el logo de tu empresa para cada invitado

Con estos menús te ofrecemos:

*Impresión del menú seleccionado.

*Personalización de las botellitas de vino tinto individuales de cortesía para todos tus invitados.

*Donde indica: al centro de la mesa servimos un plato por cada dos personas.

*Los precios indicados son por persona e incluyen IVA.

*Estos precios pueden cambiar sin previo aviso.

Botellas que puedes escoger

con el Paquete Todo Incluido

VODKA

- WIBOROWA
- SMIRNOFF
- TAMARINDO

BRANDY

- AZTECA DE ORO
- FUNDADOR
- TORRES V

RON

- BACARDI
- BLANCO LITRO
- POTOSI AÑEJO
- CAPTAIN MORGAN

WHISKY

- J&B
- ETIQUETA ROJA

TEQUILA

- TRADICIONAL REPOSADO
- TRADICIONAL PLATA

MEZCALES

- IPIÑA -Salmiana-
- 400 CONEJOS -Espadín-

Costo del descorche \$640

CELEBRA CON NOSOTROS FIESTAS DE CUMPLEAÑOS, NAVIDADES, ÉXITOS, FRACASOS, NO DEJES PASAR POR ALTO NUESTROS MENÚS ESPECIALES PARA EL EVENTO AL QUE QUIERAS DARLE UN TOQUE MÁGICO, UN TOQUE QUE REVIVE EL SABOR MÁS TRADICIONAL DE LAS CELEBRACIONES MEXICANAS; AL INVOCAR LA PRESENCIA DE FRIDA KAHLO COMO PROTAGONISTA DE ESTA HISTORIA... PORQUE AQUÍ EL PROTAGONISTA ES TU EVENTO. ERES TÚ.

Menú 2026

Además

Por \$240 pesos más por persona convierte el menú que elijas en "Todo incluido": bebida, propinas, alimentos, ¡todo!

1 botella de servicio (de la lista adjunta) Por cada 15 personas

Limonada natural, agua de jamaica hecha en casa y Coca Cola regular

También incluye el 10% de propina de lo contratado

*PARA APARTAR LA FECHA DE TU EVENTO SÓLO NECESITAS CUBRIR EL 50% DE ANTICIPO.

TODAS LAS BOTELLAS PRESENTADAS EN 3/4 DE LITRO EXCEPTO DONDE SE MENCIONA.

**SUJETO A EXISTENCIAS EN EL RESTAURANTE.