

EL MÉXICO DE FRIDA



Menú 2022

Restaurante ~ Bar

¡PA'L HAMBRE! PORQUE...



EL HAMBRE ES CANIJA

ENTRADAS

CEVICHE DE CHAMPIÑONES... \$158



¡Nuevo!

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

PATACONES.....\$ 112



Con hogao, guacamole y frijoles chipotludos.

*Patacón: tostada de plátano macho

TACOS DE FLOR DE JAMAICA... \$85



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..... \$173

De calabacita empanizada*..... \$78



*Solicita tu empanizado vegano

ESCAMOLE..... \$ 398

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..... \$189



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

CÁSCARAS DE PAPA..... \$112

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

CHAMPIÑONES RELLENOS..... \$158

Calientitos y con una pasta de jamón y queso

CHAMPIÑONES EMPANIZADOS..... \$145



Servidos en un pintoresco camioncito

JALAPEÑOS RELLENOS..... \$136



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

ALITAS DE POLLO..... \$152



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

FRIDA Y DIEGO..... \$262

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

PERO SI TE SIENTES MUY FRESCO...

Checa en la página 8

DE MARES Y RÍOS

¡Tenemos entradas frescas y muy costeñas!

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..... \$113

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

POTAJE DE LENTEJAS..... \$98

Con chorizo y plátano macho
gran sazón

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

Delicioso y abundante
como ninguno

POZOLE CATRINA..... \$138

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..... \$109

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



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..... \$188

Vegana..... \$144 

PALETA DE FRIDA..... \$85

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..... \$144

Deliciosa, con arándanos
y almendras tostadas

ENSALADA LUPITA..... \$205

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

 Solicítala a tu mesero sin tocino

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

¡Pa'l Hambre!



DE CHAMPIÑONES Y NOPALITOS..... \$88

en adobo estilo chorizo, ahogada
en salsa poco picante

DE CARNITAS DE PUERCO..... \$144

con aguacate, jitomate, cebolla
y salsa de chorizo

DE COCHINITA PIBIL... \$88

MARTINA... \$144
de camarón al mojo de ajo

TENOCH..... \$158
de arrachera con chile Ventilla -Dulce-

CHANOK..... \$114
De pechuga de pollo a la parrilla

RICHARD..... \$88
De jamón, queso, tocino y aguacate

ACECINADA..... \$134
De cecina, ¡Obvio!
y con queso fundido

DE ASADO DE BODA..... \$98

¡Ha vuelto! PEPITO \$158
Torta de arrachera, con frijoles
y aguacate, acompañada con papas
a la francesa y chipotle

MENÚ PARA NIÑOS

Elige entre:

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

\$89

Pídelo:
● Empanizado o
● A la plancha

También
puedes elegir:

- Quesadillitas fritas
- Sincronizada de jamón con queso

\$89

Y acompáñalo con:

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

Pa'l Hambre

PECHUGAS bien Rellenas y Empanizadas!

\$295

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!



\$315

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... \$348

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..... \$358

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

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECAS..... \$275

Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS..... \$555

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

\$315

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



OSTIONES 44 MAGNUM..... \$125

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM..... \$135

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... \$138
Grande... \$195

AGUACHILE VERDE

En jugo de limón con chile serrano asado

QUESADILLAS DE MARLIN..... \$118

Con piña y en tortilla de puro queso asado

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO

(1 pieza)

• FRIDENSE..... \$48

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

• PICO MORADO..... \$82

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

CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARONES... \$245

En salsa cremosa de chipotle

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE... \$165

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

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..... \$215

Con chile morita y piña

CHICHARRÓN DE PESCADO... \$178

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

* 5 piezas
U15



CAMARONES

\$292

* 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

* Acompañados con arroz.

¡Pa'l Hambre!



Antojos

¡Para aullar de gusto!



¡Nuevo!

TAMALES DE CHILE VENTILLA... \$133

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

COCHINITA PATACONA \$183

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

MOLE DE TAMARINDO \$143

Agridulce, sobre rebanadas de queso de morral, asado

MOLE DE SOR ANDREA \$158

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

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS \$158

Buenas, pero buenísimas

PECHUGA EL VALLE \$265

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

CREPAS DE HUITLACOCHÉ \$145

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

PUNTAS DE FILETE A LA MEXICANA \$255

Picositas y deliciosas, con tortillas para hacer tus propios tacos



* Con la Cochinita o el Asado de Boda también podemos prepararte:
Una orden de 4 tacos.... \$95
O una torta..... \$95

¡Pa'l Antojo!



¡Nuevo!

COCHINITO VERDE \$195 🌶️

Trocitos de puerco en salsa verde con verdolagas

¡Nuevo!

RICURAS \$195

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

CHILES VENTILLA \$215 🌶️

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

CHILE AGUASCALIENTES \$235 🌶️

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

QUESO CON FILETE PREPARADO PARA TAQUEAR \$188 🌶️

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 \$188 🌶️

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 tracional receta.



¡Pa'l Hambre!

*¡Para esos
Hijos del Maíz!*



ENCHILADAS MANÉN \$155 🌱

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

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

ENCHILADAS TAPATÍAS \$135 🌶️

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

ENCHILADAS BANDERA \$135 🌶️

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

DOBLADITAS DE HUITLACOCHÉ \$135 🌱

Con queso, en tortillas de maíz, a la plancha

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN 🌶️, QUESO 🌱 O PAPA 🌱 \$105

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

ZACAHUIL \$198 🌶️

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.



¡Vuelve Pronto!