



Soy fridense
de El México de Frida

Porque celebrar
¡Es nuestra
naturaleza!

Menú

El México de Frida
Restaurante - Bar



Nochebuena
Nochebuena 2019

Menú 1

- **Botana al centro de la mesa**

- **Patacones**

- Tostada de plátano macho con hogao, guacamole y frijoles chipotludos.

- **Champiñones rellenos**

- **Cáscaras de papa**

- **Plato fuerte a escoger**

- **Pozole rojo de Frida**

- **Pozole vegetariano**

- **Quesadillas de marlin**

- **Asado de boda**

- **Ajonjoladas**

- **Postre al centro de la mesa**

- **Vainilla con rebozo**

- **Plátanos fritos**

\$285

**Por persona. No incluye propina.*

Menú 2

- **Un plato por cada cuatro personas**

- **Frida y Diego**

- Cáscaras de papa, jalapeños rellenos de queso, quesadillitas fritas, enchiladas potosinas, champiñones empanizados, y ostiones 44 Magnum, para probar un poco de nuestras botanas

- **Por persona**

- **Sopa Azteca (chica)**

- **Un plato por cada cuatro personas**

- **Mi México**

- Tacos de cochinita pibil, de berenjena al pastor, de camarón con tocino, empanaditas de choripollo, chile Ventilla y tacos en tortilla de jícama, uno con camarón y uno con calabacita empanizada

- **Postre a escoger**

- **Arroz con leche**

- **Vainilla con rebozo**

- **Rollo helado**

\$310

**Por persona. No incluye propina.*

Menú 3

- **Botana al centro de la mesa**

- **Enchiladas potosinas**

- **Jalapeños rellenos**

- **Tacos de jícama mixtos**

- Ya sean de camarón o de calabacita, van con poro frito y salsa de tamarindo

- **Plato fuerte a escoger**

- **Chiles Ventilla**

- **Zacahuil**

- **Ensalada Chiras Pelas**

- Con garbanzos, edamames, quinoa, aceitunas negras, jitomatitos, pepino en cubitos, zanahoria, apio, y cebolla morada en plumas. Con o sin pollo

- **Cecina**

- **Postre al centro de la mesa**

- **Crepas de cajeta**

- **Tartaleta de coco**

\$370

**Por persona. No incluye propina.*

Menú 4

- **Botana al centro de la Mesa**

- **Empanadas de choripollo**

- **Champiñones empanizados**

- **Tacos de jícama mixtos**

- Ya sean de camarón o de calabacita, van con poro frito y salsa de tamarindo

- **Plato fuerte a escoger**

- **Cochinita patacona**

- Son 3 tostadas de plátano macho con nuestra versión de la cochinita pibil sobre frijoles negros

- **Crepas de huitlacoche**

- **Atún en xoconostle con chile morita**

- **Pechuga rellena de champiñones**

- **Arrachera Invierno**

- **Postre al centro de la mesa**

- **Tartaleta de nuez**

- **Pay Coyoacán**

- **Flan de cajeta**

\$430

**Por persona. No incluye propina.*

• Donde indica: Al centro de la mesa servimos un plato por cada dos personas (excepto en el menú DOS).

• Todos incluyen como bienvenida una botellita de vino tinto Cabernet Sauvignon para cada uno de tus invitados, con etiqueta impresa personalizada con el logo de tu empresa o alguna leyenda.



Menú Todo Incluido

• Botana al centro de la mesa *

Un platillo por cada dos personas

• 5 opciones de plato fuerte *

Cada persona escoge su platillo al momento

• Postre

• Botellita de vino tinto

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

* La botana al centro de la mesa y las 5 opciones de plato fuerte son en todos los menús, excepto en el DOS.

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 (excepto en el menú DOS).

* Los precios indicados son por persona e incluyen IVA.

* Vigencia: Diciembre 2019

Además Por \$130 pesos más por persona haz cada menú "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

BOTELLAS QUE PUEDES ESCOGER CON EL

Paquete Todo Incluido

RON

APPLETON BLANCO
APPLETON ESPECIAL
APPLETON ESTATE
BACARDÍ AÑEJO
BACARDÍ BLANCO (LITRO)*
HAVANA 3 AÑOS
MALIBÚ
POTOSÍ AÑEJO
SOLERA DE BACARDÍ

VODKA

SMIRNOFF
WIBOROWA

BRANDY

AZTECA DE ORO
FUNDADOR
DON PEDRO (LITRO)*
TERRY
TORRES V

WHISKY

J&B
ETIQUETA ROJA

TEQUILA

TEQUILA
TRADICIONAL
REPOSADO

*TODAS EN PRESENTACIÓN DE ¾ DE LITRO EXCEPTO DONDE SE MENCIONA.

** SUJETO A EXISTENCIAS EN EL RESTAURANTE.

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



Celebra con nosotros fiestas de cumpleaños, navidades, éxitos, fracasos. No debes 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 co-protagonista de esta historia... porque aquí el protagonista es tu evento, eres tú.



Por si hay casa llena,
reserva con tiempo
para esta posada.
Aunque... todos caben
en El México de Frida
sabiéndolos acomodar.



Comida de antología y el mejor ambiente.
El México de Frida
cuenta con estacionamiento.
Sujeto a disponibilidad de lugar
y cambios sin previo aviso.

Valentín Gama 646, Colonia Jardín,
Reservaciones Tel. 8114603



@elmexicodefrida