

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

LAS
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 Antojito!



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 antojito

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.





Vinos

POTOSINOS

LABERINTO SAUVIGNON BLANC

/ Sauvignon Blanc 100% / Cava Quintanilla, SLP \$520

LABERINTO GEWÜRZTRAMINER (Blanco)

/ Gewürztraminer 100% / Cava Quintanilla, SLP \$520

NICOLE ROSADO / Nebbiolo / Cava Quintanilla, SLP \$490

LABERINTO NEBBIOLO / Nebbiolo 100% / Cava Quintanilla, SLP \$520

LABERINTO MALBEC / Malbec 100% / Cava Quintanilla, SLP \$520

POZO DE LUNA / Merlot / Pozo de Luna y el Jaralito \$620

POZO DE LUNA / Syrah / Pozo de Luna y el Jaralito \$540

POZO DE LUNA / Ensamble / Pozo de Luna y el Jaralito \$520

CORDEL / Malbec 70%, Syrah 30% / Viña Cordelia, SLP \$610

NOI / Syrah 75%, Malbec 25% / Viña Cordelia, SLP \$460

NOI / Blanc de Noir 2023 / Viña Cordelia, SLP \$460

SENY ESPUMOSO / Rosa del Perú / Viña Cordelia, SLP \$510

LICOR MISTELA DE CORDELIA / Rosa de Perú / Viña Cordelia, SLP \$560

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 por nuestros vinos disponibles al copeo, precio según el costo de la botella.*

No vendemos bebidas alcohólicas sin alimentos ni a menores de edad.





Vinos

MEXICANOS

BLANCO L.A. CETTO / *Blanc de Blancs*

/ Valle de Guadalupe, Baja California \$310

ROSADO PITAYA / *Grenache* / Valle de Guadalupe, Baja California \$520

ROSADO L.A. CETTO / *Blanc de Zinfandel* / Valle de Guadalupe, B.C. \$310

CASAS DE HERENCIA / *Cabernet Sauvignon, Tempranillo*

/ Dolores Hidalgo, Guanajuato \$520

DON PERFECTO / *Malbec, Cabernet Sauvignon* / Parras de la Fuente, Coahuila \$670

CASA MADERO 3V / *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo*

/ Valle de Parras, Coahuila \$670

MARÍA TINTO / *Blend* / Ensenada, Baja California \$960

L.A. CETTO / *Nebbiolo* / Valle de Guadalupe, Baja California \$450

CASTA CARDÓN / *Syrah, Cabernet Sauvignon*

/ Valle de Guadalupe, Baja California \$540

L.A. CETTO ZINFANDEL / *Zinfandel*


/ Valle de Guadalupe, Baja California \$310

L.A. CETTO BACCO / *Lambrusco* / Baja California \$310

DON LUIS CETTO CONCORDIA

/ *Cabernet Sauvignon, Syrah* / Valle de Guadalupe, B.C. \$470

* *Pregunta por nuestros vinos disponibles al copeo,
precio según el costo de la botella.*





Vinos

DEL MUNDO

BARBA / *Montepulciano* / **Abruzzo, Italia** \$370

DANZA DELLE SPADE / *Primitivo* / **Salento, Italia** \$620

GULA / *Malbec* / **Mendoza, Argentina** \$440

MASET / *Pinot Noir* / **Barcelona, España** \$555

ORTEGA EZQUERRO / *Tempranillo, Granacha, Mazuelo* / **Rioja, España** \$370

FINCA SAN MARTÍN / *Tempranillo* / **Rioja, España** \$570

DUBE / *Syrah, Granacha* / **Roussillon, Francia** \$580

EL AVIÓN DE JUGUETTE / *Grenache, Shiraz, Mataro*

/ **Riverland, McLaren Vale, Australia** \$600



** Pregunta por nuestros vinos disponibles al copeo,
precio según el costo de la botella.*



*Mi casa
es tu casa*

¡Vuelve pronto!



BEBIDAS

AGUA DE FRUTA 100% NATURAL

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

VASO... \$65 JARRA... \$225

*CACAO VASO... \$95 *CACAO JARRA... \$290



FRAPIÑA... \$95
Coco, leche y piña frapé

SMASH DE MANGO, PIÑA O TAMARINDO... \$75

Frappé de frutas 100% natural, escarchado con chilito

REFRESCOS... \$65

AGUA MINERAL... \$65

BOTELLITA DE AGUA... \$45

PULQUE

LA FLOR PURA \$135

Natural, curado de piña y de guayaba todo el año; de pera y zarzamora en temporada.



El pulque es una de las bebidas fermentadas más antiguas del mundo, era de uso exclusivo de la élite azteca. Consumido con moderación, ofrece beneficios como ser un probiótico natural, aporta proteínas, vitaminas (Complejo B, C, D, E) y minerales (hierro, fósforo, calcio).



\$115

CERVEZA ARTESANAL



BROWN
BROWN ALE



YO LA TENGO
IPA



AMBER
AMBER ALE



WHEAT
AMERICAN WHEAT



PALE
PALE ALE



GOCE JOSÉ
GOSE



RED HEAD
RED FRUIT BEER



BLONDE
BLONDE ALE



PORTER
ROBUST PORTER



CHOCOLATE \$135
WINTER ALE



FRIDENSE
La de la casa

\$115



MICHELADA

A la cerveza que elijas, agrega \$35, ¡Y disfruta!



TECATE \$65
INDIO \$65
CARTA BLANCA \$65
DOS EQUIS \$65
BOHEMIA \$75
ULTRA \$75
HEINEKEN \$75

CERVEZA INDUSTRIAL

\$115

MONOPOLIO

- IPA ESPECIAL
- LAGER CLARA



COCTÉLES

Todos a \$165

Excepto donde se indica

AGUA DE ROMPOPE
VASO \$110 JARRA \$430

CLERICOT
VASO... \$145 JARRA... \$450
DAIQUIRÍ DE COCO
MARTINI DE CAFÉ
MOJITO

MARACA
RON, VODKA,
MARACUYÁ FRESCO, AGUA QUINA

MEZCAL ENAMORADO
DE TUNA CARDONA CON MEZCAL,
POCO DULCE, CON UN TOQUE
DE AGUA QUINA

XOCOCHÍA

BEBIDA DE XOCONOSTLE
CON MIEL DE ABEJA Y CHÍA
SIN MEZCAL... \$98
CON MEZCAL... \$225

LIMONCELLO SPRITZ

LUNA LLENA

CONTROY, BRANDY, VINO BLANCO, JUGO
DE NARANJA, AGUA MINERAL

PALOMA ARTESANAL

CON JUGO DE TORONJA NATURAL, MIEL
DE AGAVE, TEQUILA TRADICIONAL PLATA
Y ESCARCHADA CON CHILITO

SOMBRERO VERDE

WHISKY, GINGER ALE Y PEPINO

MARGARITA

• TUNA CARDONA • FRESA
• LIMÓN • TAMARINDO
• PIÑA • MANGO
-CON PULPA DE FRUTA 100% NATURAL-

TUNEADA GIN
GINEBRA POTOSINA SEXTO ABISMO,
TUNA CARDONA Y PIÑA

TAMARINDO POBLANO
MEZCAL, JUGO DE NARANJA,
TAMARINDO Y... ¡UN TOQUE DE
MOLE!, ESCARCHADO CON MIEL DE
AGAVE Y AJONJOLÍ ¿TE ANIMAS?

VELA ROJA
MEZCAL, AGUA MINERAL, INFUSIÓN
DE JAMAICA, Y MIEL DE AGAVE

WANNA BANA GIN
GINEBRA POTOSINA SEXTO ABISMO,
GUANÁBANA Y AGUA QUINA

TARRO ANTIRSK... \$190
CERVEZA, CLAMATO DE CAMARÓN,
CAMARONES Y OTROS JUGOS

Y si se te antoja otra bebida y tenemos los ingredientes, con gusto la preparamos, que aquí nos las sabemos de todas, ¡Todas!

MEZCALES

FRIDENSE -EL DE LA CASA- \$155
ESTACIÓN IPIÑA \$155
JÚRAME \$180

Los orgullosamente potosinos.
Hechos 100% de agave Salmiana.

400 CONEJOS
ESPADÍN JOVEN \$155
AMARÁS ESPADÍN \$155
AMARÁS CUPREATA \$200
CREYENTE TOBALÁ \$260
DANZANTES JOVEN \$230
DANZANTES REPOSADO \$260
MONTELOBOS ENSAMBLE \$225
OJO DE TIGRE \$155
UNIÓN EL VIEJO \$220

Servimos
1.5 Oz
de licor

1800 REPOSADO \$170
1800 CRISTALINO AÑEJO \$220
1800 AÑEJO \$220
CASCAHUÍN TAHONA \$220
CENTENARIO PLATA \$140
CENTENARIO REPOSADO \$150
DON JULIO 70 \$240
DON JULIO BLANCO \$170
DON JULIO REPOSADO \$220
HERRADURA BLANCO \$170
HERRADURA REPOSADO \$190
JOSE CUERVO RESERVA
DE LA FAMILIA \$255
MAESTRO DOBEL
DIAMANTE \$220
SIETE LEGUAS BLANCO \$170
SIETE LEGUAS REPOSADO \$190
TRADICIONAL PLATA \$140
TRADICIONAL REPOSADO \$150

TRADICIONAL

RON

APPLETON BLANCO \$120
APPLETON ESPECIAL \$120
APPLETON STATE \$120
BACARDI 8 AÑOS \$180
BACARDI AÑEJO \$120
BACARDI BLANCO \$120
CAPTAIN MORGAN \$120
RON POTOSÍ AÑEJO \$120
RON POTOSÍ
EXTRA AÑEJO 8 AÑOS \$180
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS \$120
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS \$150
HAVANNA 3 AÑOS \$120
HAVANNA 7 AÑOS \$180
MATUSALEM CLÁSICO \$120
MATUSALEM GRAN RESERVA \$150
MATUSALEM PLATINO \$120
MALIBU \$120

BRANDY

CARDENAL DE MENDOZA \$250
CARLOS I \$250
DUQUE DE ALBA \$250
FUNDADOR \$120
MAGNO \$150
TERRY \$140
TORRES 5 \$120
TORRES 10 \$150
TORRES 20 \$250

COGNAC

HENNESSY \$290
MARTELL \$260

Copeo

GINEBRA

BEEFEATER \$150
BOMBAY \$150
HENDRICK'S \$250
SEXTO ABISMO \$150
TANQUERAY \$150

WHISKY

BUCHANAN'S 12 AÑOS \$260
BUCHANAN'S MASTER \$260
BUCHANAN'S 18 AÑOS \$290
CHIVAS \$220
CHIVAS 18 AÑOS \$290
ETIQUETA NEGRA \$220
ETIQUETA ROJA \$160
J&B \$140
JACK DANIEL'S \$140
MACALLAN 12 AÑOS \$290
OLD PARR \$210

VODKA

ABSOLUT AZUL \$130
GREY GOOSE \$190
SMIRNOFF \$130
STOLISHNAYA \$130
WIBOROWA \$130