

Menú

SLP
MÉXICO
2020

El México de Frida

Restaurante ~ Bar

Soy fridense
de El México de Frida

SIGAMOS
HACIENDO
MAGIA



¡PAL' HAMBRE!



ENTRADAS

EL HAMBRE ES CANIJA

PATACONES *¡Nuevo!*

Con hogao, guacamole y frijoles chipotludos
*Patacón: Tostada de plátano macho

4 TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA *¡Nuevo!*

Ya sean de camarón o de calabacita, van con poro frito y salsa de tamarindo, están deliciosos
*De camarón empanizado
*De calabacita empanizada

EMPANADITAS DE CHORIPOLLO

Son 4, en una ligera masa crujiente y rellenas con la receta única del choripollo que preparaba Frida

ESCAMOLES

Del náhuatl "azcatl": hormiga y "molli": guiso. Es la hueva de la hormiga guisada en mantequilla con poco ajo, chile serrano y epazote. Delicado manjar prehispánico

ENCHILADAS POTOSINAS

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

CÁSCARAS DE PAPA

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

CHAMPIÑONES RELLENOS

Calientitos y con una pasta de queso

CHAMPIÑONES EMPANIZADOS

Servidos en un pintoresco camioncito

TAPAS ESPAÑOLAS

Anchoas y jitomate sobre crutones con aceite de oliva

JALAPEÑOS RELLENOS

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

ALITAS DE POLLO

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

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 / GRANDE

AGUACHILE VERDE *¡Nuevo!*

En jugo de limón con chile serrano asado

CHICO / GRANDE

OSTIONES 44 MAGNUM

Favor de no disparar su arma dentro del restaurante

CAMARONCITOS 44 MAGNUM

Misma receta que los ostiones, mismo calibre pero con camarones

FRIDA Y DIEGO *¡Nuevo!*

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

Para los hijos de la tostada...

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO

(1 Pza)

* FRIDENSE

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

* FRUTAL

Marinado en salsa Frida, con mango, manzana verde, pepino y jícama

* PICO MORADO

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

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 o por pieza

Poco Picante

Picante

Muy Picante

Vegetariano (sin carne)

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.

¡PAL' HAMBRE!

PARTE 2

Ensaladas

¡SOPAS! Y Calditos

CONSOMÉ DE POLLO *¡Nuevo!*

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

CALDO DE ESPINAZO

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

POTAJE DE LENTEJAS

Con chorizo y plátano macho ¡Gran sazón!

POZOLE ROJO DE FRIDA

¡Delicioso y abundante como ninguno!

POZOLE VEGETARIANO CATRINA

¡No necesita carne para estar rico!

SOPA AZTECA

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

FIDEO SECO

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

CHIRAS PELAS *¡Nuevo!* 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 o Vegetariana

PALETA DE FRIDA

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

Deliciosa, con arándanos y almendras tostadas

ENSALADA DE FRIJOL NEGRO

Con rabanitos, cilantro y queso panela

ENSALADA LUPITA

Lechugas, jitomate, champiñones, queso fresco,
granos de elote, tocino y nuez. Solicítala
a tu mesero sin tocino

Si no deseas algún ingrediente,
por favor, indicaselo a tu mesero

Tortas

VEGETARIANA DE CHAMPIÑONES Y NOPALITOS

En adobo estilo chorizo,
ahogada en salsa poco
picante y adornada
con crema

DE CARNITAS DE PUERCO

Con aguacate, jitomate,
cebolla y bañada
en salsa de chorizo

DE FILETE

En cubitos y algunos
ingredientes para que
la prepares a tu gusto

DE COCHINITA PIBIL *¡Nuevo!*

MARTINA

De camarón
al mojo de ajo

TENOCH

De arrachera con
chile Ventilla *-Dulce-*

RICHARD

De jamón, queso,
tocino y aguacate

CHANOK

De pechuga de pollo
a la parrilla

ACECINADA

De cecina, ¡Obvio!
y con queso fundido

DE ASADO DE BODA *¡Nuevo!*

MENÚ PARA NIÑOS

Elige entre:

- Pechuga de pollo
- Filete de pescado
- Cecina

• Arrachera

Pídelo:
Empanizado o
a la plancha

También puedes elegir:

- Quesadillas de queso
- Sincronizada de jamón con queso

Y acompáñalo con:

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



PARTE 3

CARNES

¡PAL'HAMBRE!

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 tres platillos van acompañados con puré de papa, ensalada verde, arroz o papas a la francesa, ¡Tú eliges!

AL OLIVO

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

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

CECINA CON ENCHILADAS HUASTECA

Picositas y rellenas de queso, acompañadas con frijoles negros refritos

COMAL DE CARNES PARA DOS PERSONAS

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

INVIERNO

Cubierta con frijoles refritos, queso asadero gratinado y salsa verde

NORTEÑA

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



¡PA' AL HAMBRE!

PARTE 4

DE MARES Y RÍOS



CAMARONES

5 piezas U15



PESCADOS

RIVERA  

Filete blanco, empapelado, al chipotle, con finas rebanadas de papa y piña


LANCHERO 

Filete blanco, empapelado, con cebolla morada, alcaparras, cilantro y otras hierbas

ATÚN EN XOCONOSTLE *Nuevo!* 

Con chile morita y piña

CHICHARRÓN DE PESCADO

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

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO

* **FRIDENSE**

Clásico al estilo Fridense, con mayonesa

* **FRUTAL**

Marinado en salsa Frida, con mango, manzana verde, pepino y jícama

* **PICO MORADO**


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

QUESADILLAS DE MARLIN


Con piña y en tortilla de puuuro queso asado

- * **FINGERS** Al mojo de ajo, con aceite de oliva y acompañados con arroz 
- * **ZORRO**  En nuestra famosa salsa Zorro, que es un antojo de queso con chipotle, acompañados con arroz
- * **COCOMANGO** Cubiertos en coco crujiente, sobre una salsa de mango y acompañado con arroz
- * **TIBURÓN**  Son cinco jalapeños capeados, rellenos de queso y camarón, acompañados con arroz ¡Picosísimos!
- * **TAMARINDO** Empanizados, sobre un espejo de salsa de tamarindo con chile piquín y acompañados con arroz
- * **ABIGAIL**  Bañados en nuestra picosa y deliciosa salsa cremosa Diabla con jamón y tocino, acompañados con arroz

CHILE POBLANO 
RELLENO DE CAMARONES



En salsa cremosa de chipotle 




TACOS EN TORTILLA DE JÍCAMA *Nuevo!*

- * De camarón empanizado y poro crujiente
- * Vegetarianos de calabacita empanizada 

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE 

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

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 / Grande**

AGUACHILE VERDE   *Nuevo!*
En jugo de limón con chile serrano asado **Chico / Grande** 

COCTEL DE CAMARÓN

El clásico en salsa de tomate, pico de gallo y pepino

* 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.

PARTE 5

¡PAL' HAMBRE!

Aves

¡PECHUGAS bien Rellenas y Empanizadas!



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

Huittacoche 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~

* Acompañadas con puré de papa, ensalada verde, arroz o papas a la francesa ¡Tú eliges!



* Barbacoa de Pato

Son 160gr de pura y riquísima carne desmenuzada de pato, de lenta cocción, envuelta en hoja de plátano, adobada y servida con salsa molcajetada y tortillas. Lista para hacerte tus propios tacos.

¡PAL' HAMBRE!

PARTE 6

Antojos

¡Para aullar de gusto!



COCHINITA PATACONA *

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

¡Nuevo!

MOLE DE TAMARINDO

Agridulce, sobre rebanadas de queso de morral, asado

MOLE DE SOR ANDREA

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

EMPANADITAS DE CHORIPOLLO

Son 4, en una ligera masa crujiente y rellenas con la receta única del choripollo que preparaba Frida

ALBÓNDIGAS ENCHIPOTLADAS

Buenas, ¡pero buenísimas!

PECHUGA EL VALLE

Deliciosas fajitas de pollo en salsa agridulce y poco picante

CREPAS DE HUITLACOCHÉ

En salsa pantera, de crema con tomate ~no pica~

QUESO CON FILETE PREPARADO PARA TAQUEAR

Queso asadero fundido con filete de res, jalapeños y cebolla asada, acompañado con tortillas de harina de trigo y 4 salsas

QUESADILLAS DE MARLIN

Con piña y en tortilla de puuuro queso asado

QUESO FUNDIDO

Solo, con chorizo o con champiñones

CHILES VENTILLA

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

CHILE AGUASCALIENTES

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

SINCRONIZADAS DE FILETE

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

SINCRONIZADAS DE POLLO

En tortilla de harina de trigo, con queso asadero fundido, pollo en cubitos y bañadas en salsa de jitomate con chile serrano picado y crema natural

¡Nuevo!

ASADO DE BODA *

Es un plato cuyo origen se disputan varios estados, entre ellos San Luis Potosí, 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 le cocinaran carne de cerdo con chile, que era su platillo para celebrar.

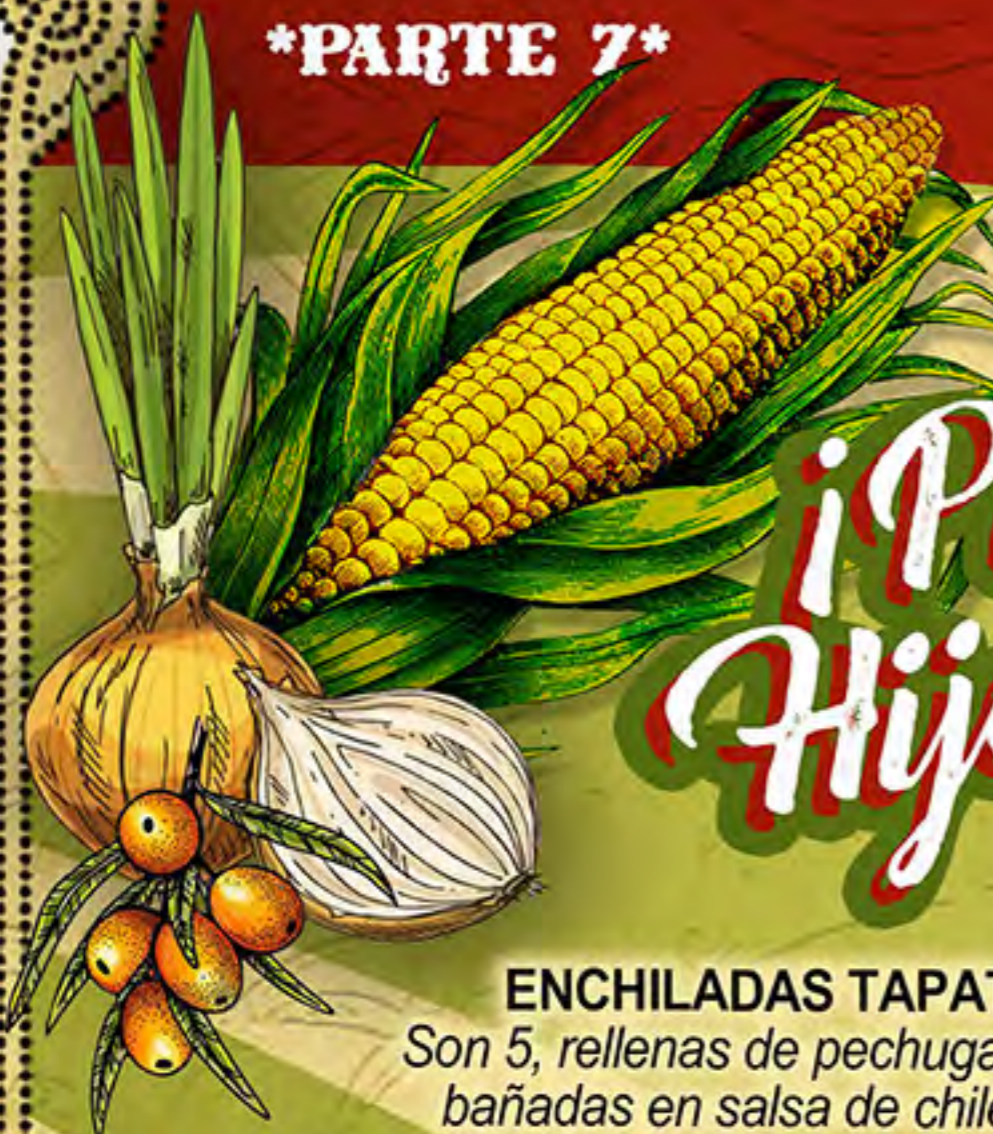
Esta es la versión fridense de la tradicional receta.

* Con la cochinita o el asado de boda también podemos prepararte: Una orden de 4 tacos o una torta

PARTE 7

¡PAL' HAMBRE!

¡Para esos Hijos del Maíz!



ENCHILADAS TAPATÍAS

Son 5, rellenas de pechuga de pollo, bañadas en salsa de chile ancho

ENCHILADAS BANDERA

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

ENCHILADAS DE HUITLACOCHÉ A LA POBLANA

En salsa cremosa de chile poblano

DOBLADITAS DE HUITLACOCHÉ

Con queso, en tortillas de maíz, a la plancha

AJONJOLADAS

Enchiladas de pechuga de pollo en salsa de ajonjolí

TACOS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE

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

TACOS DE BERENJENA* MEXICÁYOTL

Son 5 al pastor, con piña, salsa molcajeteadada, cebollita y cilantro
*Contiene lactosa

QUESADILLAS DE CHICHARRÓN QUESO / PAPA

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

MI MÉXICO *¡Nuevo!*

Para compartir y probar nuestros 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

ZACAHUIL

Es un tamal tradicional, hecho en Tancanhuitz, S.L.P., con pierna de cerdo deshebrada y envuelto en hoja de plátano. Acompañado con frijoles negros



¿Dudas?
Tu mesero puede ayudarte a elegir.

¡PAL' CHISME!

PARTE 8

* Estos tres
son flameados en tu mesa:

***IRLANDÉS**
Con whisky y Kahlúa

***FRIDA**
Con brandy español
y Frangelico

***CHANOK**
Con cognac y licor 43

AMERICANO

EXPRESSO

CAPUCHINO
Pequeño y auténtico

FRAPUCHINO
Con nieve de galleta y licor de café

Café

CARAJILLO
Con licor 43

CARAJILLO
Con Carajillo Oro
(licor potosino)

DE OLLA
En jarrito de barro
con piloncillo y canela

Pastres

¡NO, NO... NADA DE GALA!
LO DE HOY Y LO DE SIEMPRE,
¡ES EL MÉXICO DE FRIDA!



¡Ha vuelto! **HELADOS**
ARTESANAL VIÑA NUEVA
Pregunta a tu mesero cuál es el sabor de temporada

¡Nuevo! **DE VAINILLA O GALLETA**

TARDALETA DE NUEZ

ARROZ CON LECHE
Nuestra versión del típico postre de la familia

VAINILLA CON REBOZO
Campechanas con nieve de vainilla,
cajeta y nuez, 100% potosino

PANTZIN DE ELOTE
Pan cremoso de elote con caramelo

GELATINA DE ROMPOPE
No hay otra igual

FLAN DE CAJETA LOLA
El tradicional y exquisito flan de la casa

PAY COYOACÁN
De peras y crema de avellana con chocolate

PLÁTANOS FRITOS
Plátano macho frito,
con miel de abeja y crema

ROLLO DE HELADO
Hecho en casa

CREPAS DE CAJETA
J. DICKINSON
De cajeta envinada,
con helado de vainilla y nuez

CREPAS DE NUTELLA
Con helado de vainilla y nuez

TARDALETA DE COCO
Y CHOCOLATE
¡Tan deliciosa como suena!

Mi Casa Es tu Casa

¡Vuelve pronto!



Soy fridense
de El México de Frida

**SIGAMOS
HACIENDO
MAGIA**



@elmexicodefrida