

COFFE & RESTAURANT







# **DESAYUNOS**





## **Huevos al gusto**

Enchiladas	\$50
(verdes o rojas)	
Enchiladas suizas	\$55
Enmoladas	\$60
Enfrijoladas	\$50

#### **Omellette**

(Todos gratinados con queso manchego)

Champiñón	\$60
Jamón	\$50
Espinacas a la crema	\$60

# Chilaquiles de la región \$80

(Bañados en mole acompañados de barbacoa típica)



Sencillo	\$40
Con chorizo	\$48
Con jamón	\$45
A la mexicana	\$45



### Chilaquiles

Sencillos	\$45
Con pechuga asada (100gr)	\$65
Con pechuga empanizada (100gr)	\$70
Con bistec (130gr)	\$76
Huevo (1pza)	\$55

#### **Huevos estrellados**

ridevos estrellados	
Sencillos	\$40
Divorciados	\$55
Rancheros	\$55







Servicio de desayuno hasta la 1:00pm

#### Molletes (3pza)

Jamón \$43
Chorizo \$50
Pechuga enchipotlada \$55

#### Pan dulce \$7

- Cuernito
- Bísquet
- Concha

(Por \$12 más rellenamos el pan de tu elección con manzana queso philadelphia y miel)

(Por \$26 más rellenos de nata)

#### Cocteles de fruta

Picante \$36

(Mix de fruta acompañada de chamoy y chile miguelito)

Dulce \$36

(Mix de fruta acompañada de yogurt y granola)

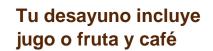


#### Huevos a la veracruzana \$65

(Tres dobladitas rellenas de huevos a la mexicana bañadas con crema de frijol; top de chorizo y jalapeño salteado)

#### **Enchiladas Frida**

Tres enchiladas rellenas de pechuga bañadas en tres salsas madre; mole almendrado, pepita verde y pipián rojo









\$75





## **BURGUERS**

#### **FRIDA ESPECIAL**

\$66

(Pan brioche, carne aliñeada, lechuga fresca, champiñones y chorizo, gratinados con queso Oaxaca, cebolla caramelizada y papas a la francesa)

#### **YUCA BURGUER**

\$74

(Pan brioche carne aliñeada, acompañada de lechuga, cochinita pibil, queso Oaxaca, encurtido de habanero y papas a francesa)

#### **HAWAIANA**

\$67

(Pan brioche, carne aliñeada, lechuga fresca, piña, jamón tocino, queso amarillo, queso manchego y papas a la francesa)



#### **DIEGO RIVERA**

\$60

(Hojaldrada, carne aliñeada, lechuga fresca, guacamole, cebolla caramelizada, queso amarillo y papas gajo)

#### FRIED CHICKEN 69

(Pan brioche, carne aliñeada, lechuga, pollo frito, ensalada de col morada; un aderezo de BBQ y mostaza; acompañada de papas a la francesa)

#### CHEESE BURGER \$68

(Pan brioche, carne aliñeada, lechuga, mix de quesos, tocino ahumado, chutney de tomate aros de cebolla, acompañada de papas a la francesa)

## **HOT-DOGS**



#### **HAWAIANO**

\$39

(Salchicha jumbo de res asada con tocino, jamón y piña; acompañados de papas a la francesa)

#### **FRIDA ESPECIAL**

\$45

(Salchicha jumbo de res asada con top de carne molida a la BBQ, cebolla caramelizada y papas a la francesa)

#### **YUCA**

\$52

(Salchicha jumbo de res asada con top de cochinita pibil, encurtido de cebolla con habanero y papas a la francesa)







# ENTREPANES 6



#### **CIABATTA AL PASTOR \$66**

(Ciabatta crujiente, rellena de carne al pastor, pina y queso Oaxaca; acompañado de papas a la francesa)



(Ciabatta crujiente, rellena de arrachera marinada, pimientos salteados, cebolla caramelizada y queso manchego gratinado; acompañado de papas a la francesa)

#### PECHUGA \$58

(Pechuga de pollo asada acompañado de láminas de manzana, queso cabra y lechuga fresca; acompañado de ensalada dulce)





#### **CLUB SÁNDWICH \$68**

(Sándwich de doble piso, lechuga fresca, pechuga asada, queso amarillo, jamón de pavo, tocino y jitomate acompañado de papas a la francesa)



#### ALITAS \$70

(6pza Acompañadas de papas gajo)

#### **ALITAS \$135**

(12pza Acompañadas de papas gajo)

Salsa a elegir: BBQ, Tamarindo chipotle o mango habanero.

PAPAS A LA FRANCESA \$35

#### **BONELES \$75**

(6pza Acompañadas de papas gajo)

#### **BONELES \$138**

(12pza Acompañadas de papas gajo)

**PAPAS A GAJO** 

\$38





# ANTOJITOS Y ENTRADAS





#### PANUCHOS YUCATECOS \$57

(3pza. Tortilla pochada con una base de frijol, cochinita pibil y encurtido de cebolla con habanero)

#### SOPES DE SUADERO

\$49

(3pza. verdes o rojos con top de suadero)

**TLACOYOS** 

\$39

(3pza Servidos con chicharrón prensado queso y crema)



(Rellena de chicharrón prensado, pulpo, servido con lechuga, queso y guacamole)





#### CONSOME DE POLLO \$25

(Acompañado de verduras)

#### Caldo de camarón \$65

(Piña, tocino y camarón para pelar)

#### **CONSOME DE CHAMPIÑON \$35**

(Estilo barbacoa acompañado de 2 flautas con carne de cordero)

#### **SOPA DE TORTILLA \$30**

(Caldillo de guajillo con tortilla frita, queso panela, crema y aguacate)

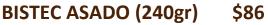






# **ASADOS Y EMPANIZADOS**





(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

#### BISTEC EMPANIZADO (240gr) \$90

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

#### PECHUGA ASADA (200gr) \$80

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

#### PECHUGA EMPANIZADA (200gr) \$88

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

Guarniciones a elegir: puré de papa, elote desgranado, papas a la francesa, arroz, pasta hawaiana



# PAQUETE INFANTIL

- Paquete 1: Mini hamburguesa, acompañada de papas a la francesa y elote desgranado a la mantequilla.
   \$65
- Paquete 2: Boneless (6pza), papas a la francesa y pasta hawaiana. \$65
- Paquete 3: Nugguets de pollo, pasta a la hawaiana y papas a la francesa.









# 00

# DEL MAR A LA MESA



#### PESCADO A LA TALLA \$119

(Pescado rebosado en adobo, acompañado de un guarache de frijol y hojuelas de papa)



#### PESCADO ZARANDEADO \$122

(Pescado servido con risotto de champiñón ensalada y chips de papa)



#### CRUNCHY FISH \$110

(Filete fresco de pescado empanizado acompañado de papas, elote desgranado y aderezo de chipotle)



#### CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO \$130

(6pza Empanizados con coco crujiente, servidos con arroz y ensalada)

#### **CAMARONES ENCHIPOTLADOS** \$123

(6pza Salteados en aceite de oliva, sazonados con la tradicional salsa de chipotle; servidos con arroz)









# SAZÓN Y TRADICIÓN



#### PUNTAS A LA MEXICANA \$50

(Bistec de cerdo 130gr salteado con cebolla y jitomate; acompañada de frijoles)

#### **ENCHILADAS SUIZAS** \$55

(Tres dobladitas rellanas de pollo bañadas en salsa verde gratinadas con queso manchego)

#### ENMOLADAS \$60

(Tres dobladitas rellanas de pollo bañadas en mole almendrado, acompañadas de queso y crema)

#### POLLO CON MOLE \$65

(Muslo y pierna con mole acompañada de arroz)





#### TLAYUDA DE SUADERO \$65

(Frijoles refritos, lechuga, suadero, quesillo, aguacate)

#### TLAYUDA MIXTA \$70

(Frijoles refritos, lechuga, bistec marinado, longaniza, quesillo, aguacate y crema)

#### **ENCHILADAS FRIDA** \$75

Tres enchiladas rellenas de pechuga bañadas en tres salsas madre mexicanas (mole almendrado, pepita verde y pipián rojo)









# PARRILLADAS Y ALAMBRES





#### TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA \$120

(Arrachera 170gr servida con enmoladas, arroz y frijoles refritos)

#### TAMPIQUEÑA TRADICIONAL \$123

(bistec de res 250gr servidas con tres enchiladas, frijoles refritos, queso panela asado, cebollines y guacamole)



#### **RIB-EYE** (340gr)

\$235

(Nopales, cebollas cambray, guacamole y papa horneada)

#### **T-BONE** (360gr)

\$240

(Nopales, cebollas cambray, guacamole y papa horneada)

#### NEW YORK (340gr)

\$235

(Nopales, cebollas cambray, guacamole y papa horneada)

#### ARRACHERA (340gr)

\$ 210

(Nopales, cebollas cambray, guacamole y papa horneada)



\$98

#### ALAMBRE MIXTO

(Bistec de res 140gr, pimiento, cebolla, tocino, jamón y piña; gratinados con queso Oaxaca y servidos con guacamole, frijoles, cebollas cambray y nopales)

#### **PARRILLADA ESPECIAL**

(Bistec 250gr, pechuga adobada 200gr, arrachera 170gr, longaniza 200gr, acompañada de guacamole, cebollitas cambray, nopales chiles asados, dobladitas de queso, sopesitos y frijoles)

2 personas: \$230

4 personas: \$445











#### LA COLUMNA ROTA \$52

(Buñuelos caseros acompañados de un quenel de helado de requesón)



#### **PAY DE QUESO MANCHEGO Y ATE \$43**

(Con una base de galleta y nuez)

### LAS 2 FRIDAS \$64

(Crepas flameadas con salsa de cajeta acompañadas de helado)

#### MOLTEN DE CHOCOLATE \$58

(Pastel de chocolate relleno de fudge calientito servido con helado de vainilla)















(Piña, jamón y queso mozzarella)

#### **PIZZA PEPERONI**

(Rebanadas de peperoni y queso mozzarella)

#### PIZZA ARRACHERA TASTY

(Arrechera, champiñones y pimiento)

Chica \$48 Mediana \$77 Grande \$120

Chica \$45 Mediana \$75 Grande \$110

Chica \$66 Mediana \$88 Grande \$140

#### PIZZA MEXICANA

(Chorizo, frijoles refritos, jalapeño y queso mozzarella)

Chica \$49 Mediana \$78 Grande \$118

#### **PIZZA YUCA**

(Cochinita pibil, acompañada de encurtido de cebolla y habanero) Chica \$65 Mediana \$88 Grande \$135



# TACOS



#### COCHINITA PIBIL 3pza \$57

(Servido con frijoles refritos, encurtido de habanero y cebolla)

#### MAGNOLIAS 3pza \$67

(Arrachera marinada, servidos con papas a la francesa y guacamole)

#### TACO ESTILO ENSENADA \$38

(Camarones fritos en tempura servidos con col morada y pico de gallo)

#### TACOS GOBERNADOR 3pza \$58

(Camarones salteados con pico de gallo, crema y gratinados con queso Oaxaca)







#### CHICKEN SALAD \$70

(Lechuga fresca, pechuga asada 100gr, supremas de naranja, arándano, nuez troceada, piña acompañada de aderezo honey orange)

#### CHEESE SALAD \$62

(Lechuga fresca, chile morrón, elote, jitomate, adornada con triángulos de quesadilla; acompañada con aderezo de pepino y limón)

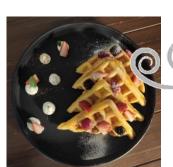
\$35

#### CRUNCHY SALAD \$72

(Lechuga fresca, pechuga empanizada 100gr, aguacate, tortilla frita, ajonjolí, pico de gallo; acompañada de un aderezo de chile ancho y miel)

#### FUSILLI SALAD \$52

(Lechuga fresca, pasta fusilli a la mantequilla, dulce de tejocote, fresa y nuez troceada)



WAFFLE BELGA

jamón dorado, tocino frito y miel)

## **PARA ACOMPAÑAR**

\$25

**HOT-CAKE** 

\$39

(3 pza servidos con fruta y a elegir miel, lechera cajeta)

PAN FRANCES \$43

(3pza servidos con miel de maple)

#### WAFFLE ICE CREAM \$47

(Waffle crujiente acompañado de frutos rojos y helado)

(Waffle crujiente, gratinado con queso manchego,

COPA DE HELADO







### **JUGOS**

0	Naranja	\$30
---	---------	------

\$32

- Verde(nopal, apio, perejil, piña, y miel)
- Rojo \$35(sandia, arándano, naranja fresa)
- Bermudas \$32(guayaba, piña y naranja)
- Cancún \$34(piña, fresa y naranja)
- Hawái \$34(piña y naranja)
- California \$34(manzana, limón, naranja y piña)

## Jarra de agua \$40

- Pepino con limón
- Guayaba con piña
- Fresa con Jamaica

## **CERVEZAS**

•	Cerveza	\$30
•	Michelada	\$36
•	Chelada	\$32

Maximo 3 por persona y solo en compra de alimentos



#### **REFRESCOS**

Coca-Cola	\$18
Manzanita	\$17
Sangría	\$18
Sprite	\$17
Fanta	\$17
Jugo del valle	\$15









# BEBIDAS

# BEBIDAS CALIENTES

Café latte	\$38
Espresso	\$20
Espresso doble	\$38
Macchiato	\$37
Americano	\$25
Americano doble	\$42
Moka	\$37
Chocolate caliente	\$35
Chocolate blanco	\$39
Chocomenta	\$39
Capuccino clásico	\$38
Capuccino vainilla	\$45
Capuccino rompope	\$45
Capuccino bayles	\$45
Capuccino amareto	\$46
Capuccino licor de café	\$46
Te chai	\$42
Те	\$18
Chai latte	\$38



## **FRAPPES**

Caramel	\$39
Frapuccino	\$39
Vainilla	\$39
Chocolate	\$42
Chocolate blanco	\$42
Bayley's	\$52
Cookies and cream	\$40
Moka	\$39
Gansito	\$49
Ferrero	\$62
Chai	\$46
Mazapán	\$40



Malteada	\$43
(Chocolate, fresa o vainilla)	
Smoothie (frutos rojos)	\$46
Soda italiana	\$28
Sangría preparada s/alcohol	\$42
Sangría c/alcohol	\$72
Piña colada s/alcohol	\$42
Piña colada c/alcohol	\$65
Limonada	\$28
Naranjada	\$28







