



FRIDA

COFFE & RESTAURANT



FRIDA CALPULALPAN



DESAYUNOS



Huevos al gusto

Enchiladas \$50
(verdes o rojas)

Enchiladas suizas \$55

Enmoladas \$60

Enfrijoladas \$50

Omellette

(Todos gratinados con queso manchego)

Champiñón \$55

Jamón \$50

Espinacas a la crema \$55

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 \$74

Con pechuga empanizada \$77

Con bistec \$76

Huevo (1pza) \$55

Huevos estrellados

Sencillos \$40

Divorciados \$55

Rancheros \$55





DESAYUNOS

Servicio de desayuno
hasta la 1:00pm

Molletes

Jamón	\$40
Chorizo	\$45
Pechuga enchipotlada	\$52

Pan dulce \$7

- Cuernito
- Bísquet
- Concha

(Por \$12 más rellenos 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 chantilly 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 \$75

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



**Tu desayuno incluye
jugo o fruta y café**

Por \$16 más
cambia tu café
de olla por un
lechero





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 \$72

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

HAWAIANA \$64

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



DIEGO RIVERA \$58

(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 \$66

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



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



CIABATTA AL PASTOR \$66

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

PHILLY CHEESE STEAK \$64

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

CIABATTA DE CHILORIO \$59

(Carne de res en adobo de chile ancho, frijoles maneados, aguacate queso Oaxaca y lechuga; acompañado de papas a la francesa)



SANDWICHES



PECHUGA \$58

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

CLÁSICO \$30

(Lechuga fresca, jamón de pavo queso amarillo, queso panela, jitomate y aguacate)

CLUB SÁNDWICH \$62

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

CHEESE GRILL \$48

(Pan dorado con mantequilla, champiñones salteado gratinados con queso Oaxaca y queso manchego; acompañados de papas a la francesa)



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)

GORDITA DE CHICHARRÓN \$35

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

SOPAS

CONSOME DE POLLO \$25

(Acompañado de verduras)

CONSOME DE CHAMPIÑÓN \$35

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

Sopa poblana \$33

(Pollo, rajas poblanas, elote y chipotle)

Caldo de camarón \$55

(Piña, tocino y camarón para pelar)

JUGO DE CARNE \$29

(A base de carne de res y verduras)

SOPA DE TORTILLA \$30

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





ASADOS Y EMPANIZADOS



BISTEC ASADO \$86

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

BISTEC EMPANIZADO \$90

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

PECHUGA ASADA \$78

(Acompañado de ensalada y 2 guarniciones a elegir)

PECHUGA EMPANIZADA \$85

(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. \$65





DEL MAR A LA MESA



PESCADO A LA TALLA \$119

(Pescado rebosado en adobo, acompañado de un guarache de frijol y ojulas 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



Carne en su jugo \$50

(Fajitas de res servidas con salsa verde, frijoles de la olla, tocino frito y cebollas cambray)

Puntas a la mexicana \$50

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

Salsa de longaniza \$50

(Medallones de longaniza servidos con salsa de jitomate y jalapeño; acompañada de frijoles)

COSTILLA DE CERDO \$60

(Costilla de cerdo 180gr, servida con pipián o pepita verde; acompañada de arroz)



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)





DE LA CASA



Pechuga milli \$73

(Medallones de pollo rellenos de requesón y huitlacoche sobre una crema de epazote)



ENCHILADAS FRIDA \$75

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



Pollo al romero \$79

(Muslo y pierna horneado con una salsa de miel y romero; servidos con puré de camote, verduras y salsa de chile ancho)



TLAYUDA DE SUADERO \$65

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

TLAYUDA MIXTA \$65

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

Lasagna poblana \$60

(Capas de tortilla rellenas de rajas poblanas bañadas en crema de frijol y gratinadas con queso manchego)





PARRILLADAS Y ALAMBRES



TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA \$130

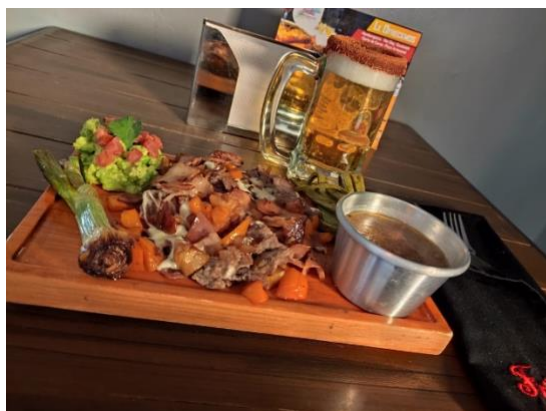
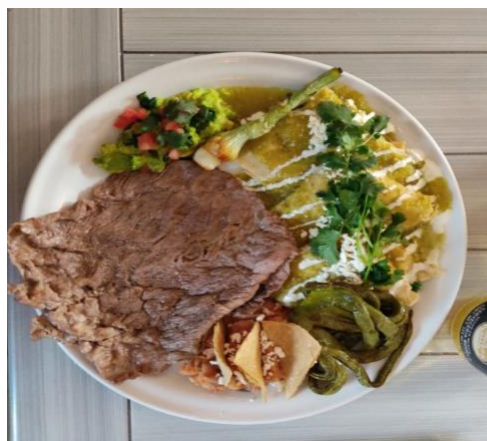
(Arrachera servida con enmoladas, arroz y frijoles refritos)

TAMPIQUEÑA TRADICIONAL \$115

(Servidas con tres enchiladas, frijoles refritos, queso panela asado, cebollines y guacamole)

ARRACHERA A LA PARRILLA \$100

(Arrachera marinada, acompañada de ensalada, frijoles refritos, dobladita de queso y elotes a la mantequilla)



ALAMBRE MIXTO \$98

(Bistec de res, pimienta, cebolla, tocino, jamón y piña; gratinados con queso Oaxaca y servidos con guacamole, frijoles, cebollitas cambray y nopales)

PARRILLADA ESPECIAL

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

2 personas: \$230

4 personas: \$445





POSTRES



LA COLUMNA ROTA \$42

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



LAS 2 FRIDAS \$49

(Crepas flameadas con salsa de cajeta acompañadas de helado)

PAY DE QUESO MANCHEGO Y ATE \$35

(Con una base de galleta y nuez)

TAMAL DE CHOCOLATE \$46

(Tamal marmoleado de dos masas una de chocolate y otra salada, relleno de mole dulce)

MOLTEN DE CHOCOLATE \$53

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





PIZZAS



PIZZA HAWAIANA

(Piña, jamón y queso mozzarella)

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

PIZZA MEXICANA

(Chorizo, frijoles refritos, jalapeño y queso mozzarella)

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

PIZZA PEPERONI

(Rebanadas de pepperoni y queso mozzarella)

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

PIZZA YUCA

(Cochinita pibil, acompañada de encurtido de cebolla y habanero)

Chica \$65
Mediana \$88
Grande \$135

PIZZA ARRACHERA TASTY

(Arrechera, champiñones y pimiento)

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



TACOS



TACO ESTILO ENSENADA \$38

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

COCHINITA PIBIL 3pza \$57

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

TACOS GOBERNADOR 3pza \$58

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



BIRRIA 3pza \$65

(Gratinados con queso Oaxaca y acompañados de consome)

MAGNOLIAS 3pza \$67

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





CHICKEN SALAD



CRUNCHY SALAD



CHEESE SALAD

ENSALADAS

CHICKEN SALAD \$70

(Lechuga fresca, pechuga asada, 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)

CRUNCHY SALAD \$72

(Lechuga fresca, pechuga empanizada, 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)

PARA ACOMPAÑAR

WAFFLE BELGA \$35

(Waffle crujiente, gratinado con queso manchego, jamón dorado, tocino frito y miel)

WAFFLE ICE CREAM \$47

(Waffle crujiente acompañado de frutos rojos y helado)

COPA DE HELADO \$25

PAPAS A LA FRANCESA \$35



PAN FRANCES \$43

(3pza servidos con miel de maple)

HOT-CAKE \$39

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



JUGOS

- Naranja \$30
- Verde \$32
(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 \$35

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



BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

Café latte	\$38
ESpresso	\$20
MacChiato	\$37
Americano	\$25
Americano doble	\$42
Moka	\$37
Chocolate caliente	\$35
Chocolate blanco	\$39
Chocomenta	\$39
Capuccino clasico	\$38
Capuccino vainilla	\$45
Capuccino rompopo	\$45
Capuccino bayles	\$45
Capuccino amareto	\$46
Capuccino licor de café	\$46
Te chai	\$42
Te	\$18
Chai latte	\$38



FRAPPES

Caramel	\$39
Frapuccino	\$39
Vainilla	\$39
Chocolate	\$42
Chocolate blanco	\$42
Bayley's	\$46
Cookies and cream	\$40
Moka	\$39
Gansito	\$46
Ferrero	\$52
Bubulubu	\$48
Chai	\$46
Mazapán	\$40

FRIAS

Malteada	\$38
(chocolate, fresa, vainilla y turín)	
Smoothie (frutos rojos)	\$39
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

