

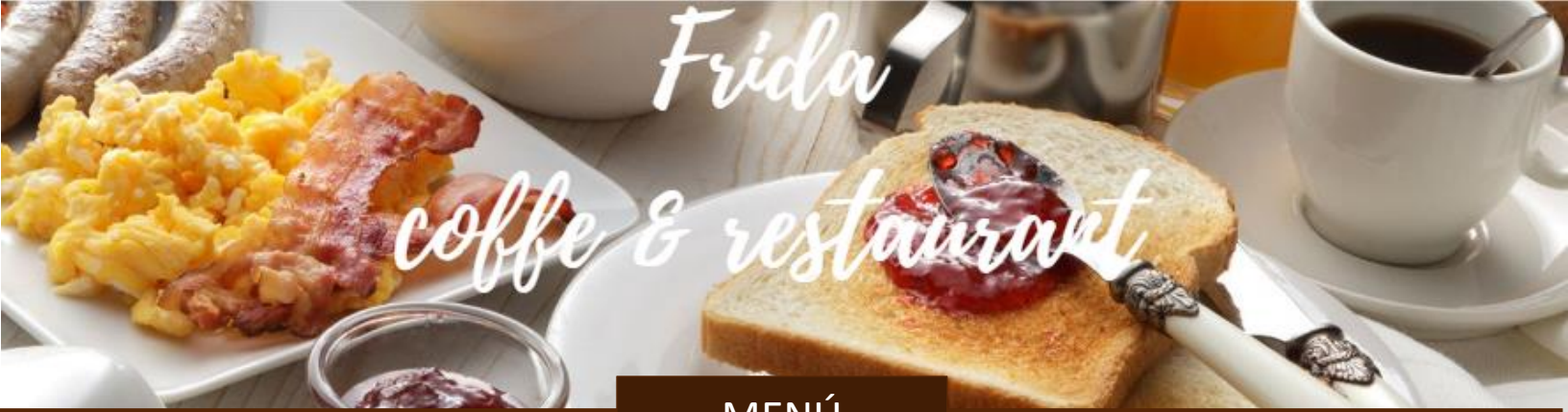


FRIDA

COFFE & RESTAURANT



FRIDA CALPULALPAN



Frida coffee & restaurant

MENÚ DESAYUNOS

Enchiladas
(verdes o rojas)

\$50

Enchiladas suizas

\$50

Enmoladas

\$60

Morelianas

(Tres dobladitas rellenas de pollo adobas
en guajillo)

\$55

Omellette

Champiñón

\$55

Jamón

\$50

Espinacas a la crema

\$55

Claros con panela y epazote

\$65

Huevos al gusto

Sencillo

\$40

Con chorizo

\$48

Con jamón

\$45

A la mexicana

\$45

Chilaquiles

Sencillos

\$45

Con pechuga asada

\$70

Con pechuga empanizada

\$75

Con bistec

\$70

Huevo

\$55

Huevos estrellados

Sencillos

\$40

Divorciados

\$55

Rancheros

\$55





Frida coffee & restaurant

MENÚ

DESAYUNOS

Molletes

Jamón	\$40
Chorizo	\$45
Pechuga enchipotlada	\$50

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 chantilly y granola)

Especialidad

Enchiladas Frida \$75
Tres enchiladas rellenas de pechuga bañadas en tres salsas madres mexicanas (mole almendrado, pepita verde y pipián rojo)

Huevos a la veracruzana \$75
(Tres dobladitas rellenas de huevos a la mexicana bañadas con crema de frijol y top de chorizo y jalapeño salteado)

Tu desayuno incluye jugo o fruta y café

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



Servicio de desayuno
hasta la 1:00pm





Frida coffee & restaurant

MENÚ

Burgers

FRIDA ESPECIAL

\$66

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

HAWAIANA

\$62

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

CHEESE BURGER

\$64

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

DIEGO RIVERA

\$58

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

GRILL MUSH

\$55

(Pan brioche carne aliñeada, acompañada de lechuga champiñones salteados, cebolla caramelizada, tomate, queso amarillo y papas)

FRIED CHICKEN

69

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

HOT-DOGS

CLASICO

\$35

(Salchicha jumbo de res asada tocino y pico de gallo)

GRILL MUSH

\$52

(Salchicha jumbo de res asada champiñones salteados, tocino, cebolla caramelizada y papas a la francesa)

FRIDA ESPECIAL

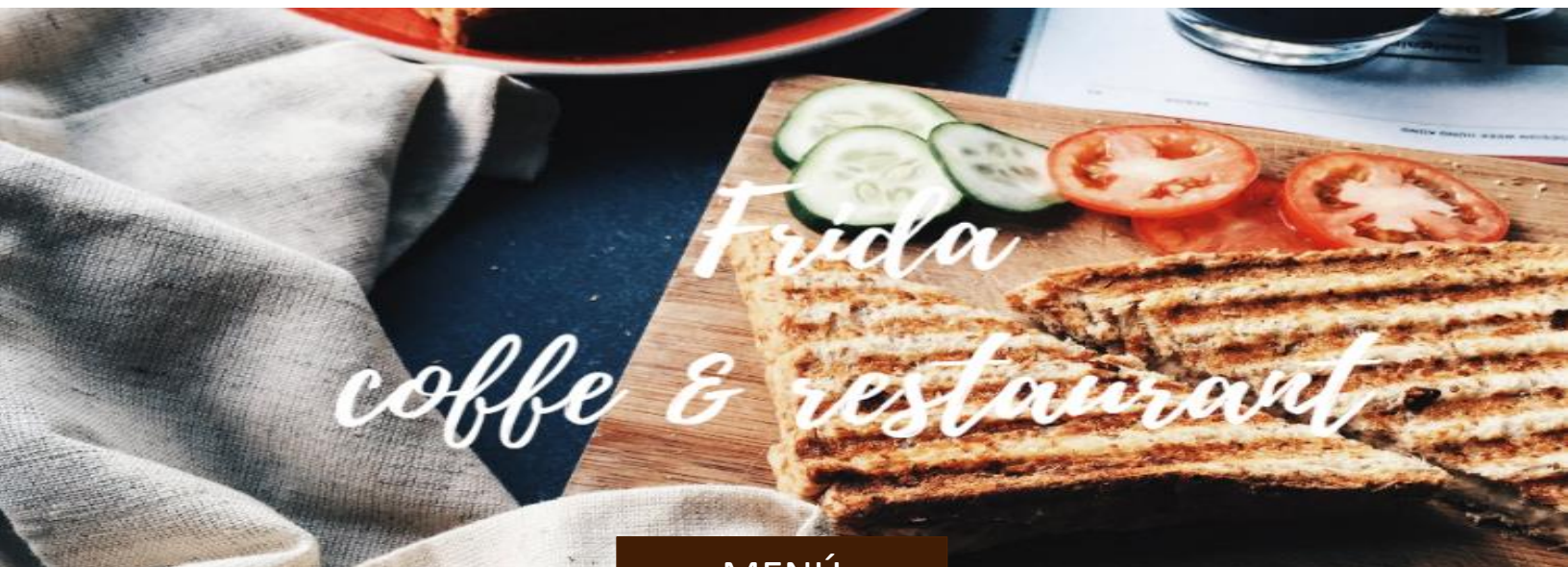
\$56

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

YUCA

\$63

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



MENÚ

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 \$62

(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 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 \$35

(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)

CHEESE GRILL \$48

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



Frida coffee & restaurant

MENÚ

Antojitos y ENTRADAS

PANUCHOS YUCATECOS \$55

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

CHANCLAS POBLANAS \$42

(Pan tradicional poblano, aguacate bañados en adobo de longaniza)

SOPES DE SUADERO \$49

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

GORDITA DE CHICHARRÓN \$44

(rellena de chicharrón prensado y pulpo, lechuga, queso acompañada de guacamole)

TLACOYOS \$38

(3pza servidos con chicharrón prensado queso y crema)

SOPAS

CONSOME DE POLLO \$23

(Acompañado de verduras)

JUGO DE CARNE \$28

(A base de carne de res y verduras)

CONSOME DE CHAMPIÑÓN \$35

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

SOPA DE TORTILLA \$30

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



Frida coffee restaurant

MENÚ

BISTEC ASADO \$75

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

BISTEC EMPANIZADO \$80

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

PECHUGA ASADA \$70

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

PECHUGA EMPANIZADA \$75

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

PAQUETE INFANTIL

INCLUYE:

- Pasta a la hawaiana
- Papas fritas

A elegir:

- Nuggets \$55
- Pechuga empanizada \$70
- Pechuga asada \$65



MENÚ

DEL MAR A LA MESA

PESCADO A LA TALLA \$115

(Pescado sierra (250gr) Rebosado en adobo, acompañado de guarache con frijol)

CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO

\$82

(Empanizados con coco crujiente servidos con arroz y ensalada)

PESCADO ZARANDEADO \$108

(Pescado sierra (250gr) Servido sobre una cama de risotto de champiñón y brócoli al vapor)

PESCADO EN CREMA DE PIMIENTO

\$98

(Pescado sierra (250gr) a la plancha servido sobre cama de verduras servido con una crema de pimiento al ajillo)

CAMARONES ENCHIPOTLADOS \$81

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



MENÚ

SAZÓN Y TRADICIÓN

TLAYUDA DE SUADERO \$65

(Frijoles refritos, lechuga, Suadero, quesillo, aguacate, crema)

TLAYUDA MIXTA \$65

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

Carne en su jugo \$50

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

PECHUGA KHALO \$67

(Pechuga rellena de frutos secos rebosada en adobo y acompañada de puré de papa)

Puntas a la mexicana \$50

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

Pechuga milli \$86

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

Puntas al albañil \$50

(Con rajas de chile jalapeño, tocino, cebolla fileteada, salsa verde, acompañada de frijoles)

HUAXMOLE \$65

(Costilla de res servida en adobo de guajillo y guajes, acompañado de frijoles)

Salsa de longaniza \$50

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

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)



MENÚ

ENCHILADAS FRIDA \$75

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

ENCHILADAS SUIZAS \$50

(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 \$60

(Muslo y pierna con mole acompañada de arroz)

COSTILLA DE CERDO \$60

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





Frida coffee & restaurant

MENÚ

PARRILLADAS Y ALAMBRES

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA \$130
(Arrachera servida con enmoladas, arroz y frijoles refritos)

TAMPIQUEÑA TRADICIONAL \$110
(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 \$120
(Bistec de res, pimiento, cebolla tocino jamón gratinados con queso Oaxaca y servidos con guacamole, frijoles, cebollas cambray y nopales)

PARRILLADA ESPECIAL

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

2 personas: \$220

4 personas: \$425



Frida coffee & restaurant

MENÚ

POSTRES

LA COLUMNA ROTA \$38

(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 \$47

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

MOLTEN DE CHOCOLATE \$58

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





Frida coffee & restaurant

PIZZAS

PIZZA HAWAIANA

(Piña, jamón queso mozzarella)

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

PIZZA MEXICANA

(Chorizo, frijoles refritos, jalapeño y queso mozzarella)

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

PIZZA PEPERONI

(Rebanadas de peperoni y queso mozzarella)

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

PIZZA YUCA

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

Chica \$60
Mediana \$88
Grande \$135

PIZZA DE MILPA \$42

(Pan pita, salsa de tomate, frijoles refritos champiñones y calabaza salteadas y gratinada con queso manchego)

PIZZA ARRACHERA

TASTY

(Arrechera, champiñones y pimiento)

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

TACOS

BIRRIA 3pza

\$55

(gratinados con queso Oaxaca y acompañados de consome)

TACO ESTILO ENSENADA \$38

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

COCHINITA PIBIL 3pza \$57

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

TACOS GOBERNADOR 3pza \$58

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

MAGNOLIAS 3pza \$65

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



ENSALADAS

CHIKEN SALAND \$70

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

CRUNCHY SALAND \$72

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

CHEESE SALAND \$62

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

FUSILLI SALAND \$52

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



PARA ACOMPAÑAR

WAFFLE BELGA \$34

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

WAFFLE ICE CREAM \$32

(Waffle crujiente acompañado de frutos rojos y miel de maple)



Frida coffee & restaurant

MENÚ

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESO	\$14
AMERICANO	\$18
MACHIATO	\$37
MOKA	\$37
CHOCOLATE CALIENTE	\$35
CHOCOMENTA	\$38
CAPUCCINO	\$36
CAPUCCINO CON SABOR (vainilla, rompope baylies, amareto y licor de café)	\$42

BEBIDAS FRIAS

CAFÉ LATTE	\$38
FRAPPES	
CARAMEL	\$38
FRAPUCCINO	\$38
VAINILLA/CHOCOLATE	\$42
CHOCOLATE BLANCO	\$38
BAILEYS	\$45
COOKIES & CREAM	\$39
MOKA	\$38

MALTEADAS \$35
(FRESA, CHOCOLATE Y VAINILLA)

TÉ

\$18

TÉ CHAI

\$38

SMOTHIE

\$36

(FRUTOS ROJOS)

CAFÉ LATTTE

\$38





Frida coffee & restaurant

MENÚ

Bebidas

Cerveza nacional \$30
(Máximo tres por persona y solo en la compra de alimentos)

Michelada \$36
(Servida clamato, jugo de limón y jugo maggi)

Chamoyada \$38

Soda italiana \$28

- Coca cola \$18
- Manzanita \$17
- Sangría \$18
- Sprit \$17
- Fanta \$17
- Boing \$

Limonada \$25

Naranjada \$28

Piña colada \$38

Sangría preparada \$38

Jarra de agua de fruta natural \$35

