

COFFE & RESTAURANT





DESAYUNOS

Enchiladas (verdes o rojas)	\$50	Huevos al gusto	
		Sencillo	\$40
Enchiladas suizas	\$50	Con chorizo	\$45
Enmoladas	\$55	Con jamón	\$45
Morelianas \$55 (Tres dobladitas rellenas de pollo adobas en guajillo)		A la mexicana \$45	
		Chilaquiles	
Omellette		Sencillos	\$45
Champiñón	\$55	Con pechuga asada	\$70
Jamón	\$50	Con pechuga empanizada	\$75
Espinacas a la crema	\$55	Con bistec	\$70
Claras con panela y epazote	\$65	Huevo	\$55



Huevos estrellados

Sencillos	\$45
Divorciados	\$55
Rancheros	\$55



DESAYUNOS

Molletes

Jamón	\$40	Especialidad		
Chorizo	\$45	Enchiladas Frida	\$75	
Pechuga enchipotlada	\$ 50	Tres enchiladas rellenas de pechuga bañadas en tres salsas madres mexicanas (mole almendrado, pepita verde y pipián rojo)		

Pan dulce \$7

Huevos a la veracruzana \$75 Croissant (Tres dobladitas rellenas de huevos a la Bísquet

Concha top de chorizo y jalapeño salteado) (Por \$12 más rellenamos el pan de tu elección con manzana queso philadelphia

(Por \$26 más rellenos de nata)

Cocteles de fruta

y miel)

Picante \$36 (Mix de fruta acompañada de chamoy y chile miguelito)

Dulce \$36

Tu desayuno incluye jugo o fruta y café

mexicana bañadas con crema de frijol y





Burgers

FRIDA ESPECIAL \$65

(Carne aliñeada por el chef, lechuga fresca, champiñones, chorizo, gratinados con queso Oaxaca, cebolla caramelizada y papas a la francesa)

HAWAIANA \$59

(Carne aliñeada por el chef, lechuga fresca, piña, jamón tocino, queso amarillo, queso manchego y papas a la francesa)

DIEGO RIVERA \$50

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

GRILL MUSH \$50

(carne aliñeada por el chef, acompañada de lechuga champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso amarillo y 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

YUCA

\$63

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



ENTREPANES

CIABATTA AL PASTOR \$48

(Ciabatta crujiente, rellena de carne al pastor, pina y queso Oaxaca)

PHILLY CHEESE STEAK \$57

(Ciabatta crujiente, rellena de arrachera marinada, pimientos salteados, cebolla caramelizada y queso manchego gratinado)

BAGEL DE PIERNA \$50

(Frijoles refritos, pierna española, jitomate saladet y queso Oaxaca)

SANDWICHES

PECHUGA \$47

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

CLUB SÁNDWICH \$59

(Sándwich de doble piso, lechuga fresca, pechuga asada, queso amarillo, jamón de pavo, tocino y jitomate)

CLÁSICO \$35

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

Open sándwich \$65

(Base de pan de caja untado con aderezo de la casa, arrachera marinada, pimientos salteados y queso Oaxaca)



ENTRADAS

PANUCHOS YUCATECOS \$55

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

SOPES DE SUADERO \$50

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

CHALUPITAS \$25

(3pza. Verdes o rojas con carne deshebrada)

TOSTADAS DE CHILORIO \$55

(3pza. Tostada crujiente con carne deshebrada rebosada en adobo de chile guajillo y ancho)

SOPAS

CONSOME DE POLLO \$23

(Acompañado de verduras)

JUGO DE CARNE \$28

(A base de carne de res y verduras)

CONSOME DE CHAMPIÑON \$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)



BISTEC ASADO \$75

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

(Acompañado de ensalada y frijoles refritos)

\$80

BISTEC EMPANIZADO

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



DEL MAR A LA MESA

AGUACHILE DE PESCADO \$70

(filete de pescado preparado con una molienda de serrano, jugo de limón y cilantro, presentado con pepino y cebolla)

CEVICHE DE PESCADO \$70

(Filete de pescado preparado con una molienda de jugo de limón y chile chiltepín, presentado con cebolla pepino y jitomate)

Pescado empapelado \$70

(Filete de pescado preparado con verduras, previamente rebosado en una salsa de la casa y asado a la plancha)



PESCADO ENCHIPOTLADO \$70

(Filete de pescado rebosado en una salsa de chile chipotle acompañado de arroz)



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)

MANCHAMANTELES \$94

(Costilla de cerdo rebosado de un mole dulce acompañado de puré de camote, plátano frito y arroz)

PECHUGA KHALO \$67

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

ASADO DE CERDO \$73

(Costilla de cerdo rebosada en adobo de chile guajillo y ancho horneada, acompañada de frijoles maneados y encurtido de cebolla)



PARRILLADAS Y ALAMBRES

TAMPIQUEÑA DE ARRACHERA \$145

(Arrachera servida con enmoladas, arroz y frijoles refritos)

ARRACHERA A LA PARRILLA \$120

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

GRILL RIB

(Rib-yes de 200gr acompañado de papas a la duquesa, elote a la parrilla y salsa de chile de árbol y durazno)

(Servidas con tres enchiladas, frijoles refritos, queso

\$110

\$110

TAMPIQUEÑA TRADICIONAL

panela asado, cebollines y guacamole)

ALAMBRE MIXTO

(bistec de res, bistec de cerdo, longaniza, pollo, cebolla, pimientos quesillo, frijoles refritos)

Individual: 250gr/\$170

500gr/\$300 1kg/\$550

PARRILLADA ESPECIAL

(Bistec, pechuga, arrachera, longaniza, acompañada de guacamole y frijoles refritos)

Individual: 250gr/\$150

500gr/\$255 1kg/\$450



POSTRES

RED VELVET

(Pastel rojo terciopelo sabor a cacao, relleno de frosting)

Rebanada ch \$26

Rebanada gd \$45

SACHER

(Pastel de chocolate relleno de fresas y cubierto de ganach de chocolate oscuro)

Rebanada ch \$24 Rebanada gd \$38

PASTEL ROMPOPE

(Pastel de vainilla bañado en rompope, relleno de frosting)

Rebanada ch \$24

Rebanada gd \$40

BAYLIES

(Pastel de moka bañado de tres leches y baylies relleno de cheeecake)

Rebanada ch \$25 Rebanada gd \$44

LA COLUMNA ROTA \$32

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

LAS 2 FRIDAS \$47

(Crepas flameadas con salsa de cajeta acompañadas de helado)

PAY DE QUESO MANCHEGO Y ATE \$33

(Con una base de galleta y nuez)

RAICES \$23

(Pan de elote bañado en salsa de caramelo acompañado de frutos rojos)



\$35

(helado con una capa dorada y crujiente)







PIZZAS

PIZZA HAWAIANA

(Piña, jamón queso mozzarella)

Chica \$45 Mediana \$75 PIZZA MEXICANA (Chorizo, frijoles refritos, jalapeño

y queso mozzarella)

Chica \$45 Mediana \$75

PIZZA PEPERONI

(Rebanadas de peperoni y queso mozzarella)

Chica \$40 Mediana \$70 **PIZZA FRIDA**

queso mozzarella)

(Chorizo, champiñón, piña y

Chica \$45 Mediana \$75

TACOS

LOS TIRADOS 3pza \$66

(Rib-eye adobado servido con frijoles maneados y queso gratinado)

Cochinita pibil 3pza \$57

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

MAGNOLIAS 3pza \$65

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

MOISÉS 3pza \$57

(Frijoles refritos y chicharon servidos con encurtido de cebolla y aguacate)

CARNE ENCHILADA 3pza \$59

(servidos con aguacate y quesillo)



ENSALADAS

SIMPLY DELICIOU \$42

(Mix de lechuga fresca, fresas, peras, arándanos, nuez garapiñada, queso de cabra, tortilla frita aderezada con coulis de ate)

chile de árbol)

STRAWBERRY FEELINGS

(Mix de lechugas, fresas, blueberries, manzana, germen de alfalfa, crutones, aderezo de manzana y

\$49

ARRACHERA TASTY \$63

(Arrachera marinada, elote, aguacate, queso panela, jitomate cherry con aderezo de cilantro)

ENSALADA DE ATÚN

\$58

(Mix de lechuga, atún, almendras, elote, nuez troceada, jitomate y jarabe de romero)

\$56

FLOR DE VIDA

(Acelgas, pepino, mango cebolla cambray y pechuga aderezada por el chef)

PARA ACOMPAÑAR

WAFFLE BELGA \$34

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

COPA DE HELADO \$25

PAPAS A LA FRANCESA \$35

WAFFLE ICE CREAM \$32

(Waffle crujiente acompañado de helado y chantilly)

PAN FRANCES \$38

HOT-CAKE \$36



BEBIDAS CALIENTES

BEBIDAS FRIAS

	ESPRESO	\$14	CAFÉ LATTE	\$38
	AMRICANO	\$18	FRAPPES	
	MACHIATO	\$37	CARAMEL	\$38
	MOKA	\$37	FRAPUCCINO	\$38
	CHOCOLATE CALIENTE	\$35	VAINILLA/CHOCOLATE	\$42
	CHOCOMENTA	\$38	CHOCOLATE BLANCO	\$38
	CAPUCCINO	\$36	BAILEY'S	\$55
	CAPUCCINO CON SABOR	\$36	COOKIES & CREAM	\$39
(vainilla, rompope baylies amareto y licor de café)		,	MOKA	\$38
			MALTEADAS	\$35
	TÉ	\$18	(FRESA, CHOCOLATE Y VAINI	LLA)
	TÉ CHAI	\$38	SMOTHIE	\$36
			(FRUTOS ROJOS, GROSELLA)	
			CAFÉ LATTTE	\$38



Bebidas

Cerveza nacional	\$30	Soda	
(Máximo tres por pers solo en la compra de alimentos)	sona y	Coca colaManzanitaSangríaSprit	\$18 \$17 \$18 \$17
Michelada (Servida clamato, jugo	\$36 o de	• Fanta	\$17
limón y jugo maggi)		Limonada	\$25
		Naranjada	\$28
Chamoyada	\$38	Piña colada	\$38
Soda italiana	\$28	Sangría preparada \$38	

Jarra de agua de fruta natural

\$35

