



Sopas y Ensaladas

POTAJE DE CRUSTÁCEOS

Camarón, almeja y pescado con chile Poblano, tomate ahumado y maíz cacahuazintle.

185

GF SOPA DE TORTILLA A LA MIKEY

Caldo de pollo adobado, ravioli de aguacate con crema, queso y crujiente nido de tortillas.

185

GF **VF** ENSALADA DE ARÚGULA

Tomate heirloom a la provenzal, arúgula, vinagreta de semilla de cilantro, vinagre balsámico y miel de agave, croquetas de queso de cabra y garbanzos garapiñados.

185

GF **VF** ENSALADA FRIDA

Lechugas orgánicas, champiñón frito, aderezo de chile serrano, aceite de oliva del Valle de Guadalupe y un toque de anchoas.

185

GF ENSALADA DIEGO

Lechugas orgánicas, betabel horneado y chips de pera, aderezo de vinagre de Jerez, miel de agave y queso cotija.

185

VF Indica Platillo Vegetariano

GF Indica Platillo Libre de Gluten

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



LA FRIDA



Antojitos Frida

GF **PF** PANUCHO DE SETAS AL PIBIL

Tortilla de masa ligeramente frita rellena de frijoles refritos y cubierta con setas al pibil, col blanca y zanahoria encurtida.

185

GF GORDITA NORTEÑA

Masa de nixtamal, queso corazón de leche, crema fresca, birria tatemada de costilla cargada estilo Michoacán.

185

GF EMPANADAS JAROCHAS DE JAIBA

Rellenas de estofado de cangrejo, chile anaheim, aceitunas, epazote, tomate y cebolla, servidas con salsa borracha y espuma de chelada.

185

BAJA TACO DE ABULÓN

Escalopas de abulón rebosadas y aderezadas con alioli de papaloquelite.

270

La Carreta de Frida

GF CHILES RELLENOS DE MINILLA DE SALMÓN

Estofado de salmón, almendras, aceitunas y alcaparras, salsa de almendra, avellanas y caviar de jamaica.

285

TOSTADAS DE LANGOSTA EN ESCABECHE

Tradicional preparación Sudcaliforniana de langosta, crema fresca, chícharos, chiles güeros y vinagre de champagne.

285

GF TÁRTARA DE ATÚN ALETA AZUL

Con limón de jengibre, soya de chile toreado, aceite de ajonjolí y cilantro, servido sobre tres tostadas con mousse de aguacate.

285

GF CEVICHE ESTILO CACHANILLA

Falda de rib eye sellada a la parrilla en cubos con chipotle, limón, cilantro, cebollín, ajonjolí tostado y sal de mar.

PF Sustituye la carne por espárragos asados al carbón.

285

PF Indica Platillo Vegetariano

GF Indica Platillo Libre de Gluten

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



LA FRIDA



Pescados y Mariscos

HUACHINANGO LAFRIDA

Filete de huachinango al vapor con fondo de vino blanco cubierto con salsa de cilantro y fondue de queso sobre una cama de Risotto de camarón, queso parmesano y mantequilla.

530

GF CABRILLA AL MOLE DE OLLA

Pescado risolado al sartén en tradicional mole de olla servido con vegetales baby orgánicos, zanahoria, papa y calabaza.

515

GF CAMARONES EN MOLE AMARILLO

Camarones U8 cocidos lentamente en mole amarillo Oaxacaqueño, servido con chochoyotas al comino, papas horneadas a la sal, calabacitas a la parrilla y ensalada de ejotes frescos.

600

CABRILLA AL PANKO

Crujiente y jugoso servido sobre ensalada tibia de tomate con papa y arúgula, con salsa picosa de espárragos.

510

GF ESPADA A LA PARRILLA

Servido sobre ensalada de arúgula y espárragos sellados con una salsa de mandarina y cacahuete.

560

 Indica Platillo Vegetariano

 Indica Platillo Libre de Gluten

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.





Carnes

GF CODORNICES EN PIPIÁN ROJO

Acompañado de risotto al azafrán, flor de calabaza, pera fresca y queso gorgonzola.

595

GF LECHÓN HORNEADO

Servido con salsa Gravy con reducción de vino blanco aromatizado con romero y tomillo acompañado con puré de camote y pera al vino tinto relleno de queso gorgonzola y poro a la mantequilla.

485

GF RIB EYE ASADO AL CARBÓN

Rollo de rib eye a la parrilla, salsa cremosa de morillas y chilhuacle, puré de papa ahumado y crema de cebolla dorada.

810

GF COSTILLA CARGADA EN BBQ DE PASILLA

Con puré de papa y ralladura de naranja, espárragos y tomates cherry capeados a la Negra Modelo con cebollas rostizadas.

510

GF PETIT FILET ESTILO TAMPICO

Filete de res sellado a la parrilla acompañado de una enchilada Potosina rellena de queso, rajas Poblanas y puré de habas con chorizo Argentino.

700

GF BARBACOA DE CHAMORRO DE CORDERO ESTILO JOJUTLA

Con la tradicional receta prehispánica horneada en penca de maguey, servida sobre su consomé con betabel encurtida, cebolla morada y esencia de habanero, terminado con salsa borracha.

810

 Indica Platillo Vegetariano

 Indica Platillo Libre de Gluten

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



LA FRIDA