

LIVE ART

FRIDA GASTRO GALLERY

México contemporáneo inspirado en los mercados, las brasas y las costas del Pacífico



ENTRANTES

- CALLOS DE HACHA 4 UDS.** 16,00 €
Vieiras marinadas en chile guajillo
- GUACAMOLE CON TOTOPOS** 13,00 €
Aguacate preparado al momento con lima y cilantro acompañado de totopos de maíz.
- NACHOS DEL MERCADO** 14,00 €
Totopos crujientes con queso fundido, guacamole, pico de gallo y jalapeños.
- CHORIQUESO DEL BARRIO** 15,00 €
Queso Provolone fundido con chorizo artesanal servido con tortillas calientes.
- CROQUETAS DE COCHINITA 5 UDS.** 15,00 €
Cremosas de cochinita pibil acompañadas de mayonesa de chile chipotle.
- ENSALADA XOCHIMILCO** 14,90 €
Nopalitos, quinoa, aguacate, tomate y vinagreta cítrica.
- QUESADILLAS DEL COMAL** 13,00 €
Tortillas rellenas de jamón york y queso acompañadas de pico de gallo.
- CHICHARRÓN DE SORIA A LA MEXICANA** 16,00 €
Torrezno crujiente, mayo de chipotle, pico de gallo y lima.

CEVICHE DEL PACÍFICO

Inspirados en las costas mexicanas

- CEVICHE VERDE** 22,00 €
Pescado del día marinada en leche de tigre con jalapeño, pepino y cilantro.
- TORRE DE ACAPULCO** 28,00 €
Dados de salmón, atún y langostinos en leche de tigre nikkei, aguacate y crujientes.
- VUELVE A LA VIDA** 24,00 €
Langostinos y pulpo en leche de tigre, Clamato con chile y cilantro
- SASHIMI DE VIEIRAS** 24,00 €
Vieiras laminadas con leche de tigre de maracuyá, mango y aceite de cilantro.

TACOS (3 UDS.)

- TACO DE GAMBAS** 24,00 €
Gambas salteadas al momento, ensalada de col y emulsión de chile chipotle.
- TACO PATO AHUMADO** 22,00 €
Pato confitado a baja temperatura con cebolla morada y boniato asado.
- TACO DE COCHINITA PIBIL** 19,50 €
Cerdo cocinado lentamente con achiote y naranja agria.
- TACOS DE TERNERA** 22,00 €
Ternera marinada y desmigada con zarza criolla.
- TINGA DE GUAJOLOTE** 19,50 €
Pavo deshilachado en salsa de tomate y chipotle.
- TACO DE POLLO AL COMAL** 18,50 €
Pollo salteado, cebolla morada, aguacate y huevo de codorniz.
- TACOS DE SETAS** 18,00 €
Setas salteadas y maíz.
- TACOS DE RABO DE TORO** 24,00 €
Rabo de toro cocinado lentamente con su consomé especiado.



LIVE ART

FRIDA GASTRO GALLERY

México contemporáneo inspirado en los mercados, las brasas y las costas del Pacífico

PRINCIPALES

PULPO O PESCA A LA TALLA 32,00 €

Pulpo o pesca del día a la brasa con adobo de chile guajillo, piña asada y aguacate. Acompañado de tortillas.

COSTILLA AL MEZCAL Y 3 CHILES 28,00 €

Costilla de cerdo glaseada lentamente con mezcal, piloncillo y chile ancho. Acompañado de tortillas.

TUÉTANO RANCHERO 29,00 €

Tuétano asado coronado con tartar de res, aderezado con mostaza, pepino y alcaparras. Acompañado de tortilla crujiente.

GAMBONES ENDIABLADOS 26,00 €

Cola de gambones cocidos con espuma de sus propias cabezas, leche de coco y chile de árbol. Acompañado de tortilla casera.

ENTRECOTE DE TERNERA 29,00 €

350 Gr. Acompañado de boniato cocido, guacamole y pico de gallo.

CARPACCIO DE SOLOMILLO 21,00 €

Finas láminas de ternera, aderezadas con aceite de chiles tatamados y lascas de queso parmesano, acompañados con crujiente de maíz.

ARROZ DE BIRRIA DE COLA DE RES 42,00 €

A compartir. Arroz meloso en reducción de vino tinto y sus propios jugos, coronado con carne desmechada y mayonesa de chile chipotle.

COLORADO DE CARRILLERA DEL ISTMO 24,00 €

Carrillera cocinada 12h en colorado de chile ancho, pasilla, coco y especias del Pacífico, sobre puré de boniato ahumado.

CHULETÓN AÑEJADO DEL NORTE 89,00 €/Kg

Madurado 40 días a la plancha acompañado de boniato, guacamole y pico de gallo. (Consultar disponibilidad).

POSTRES

CHEESECAKE 9,00 €

Tarta de queso cremosa con frutos rojos.

BROWNIE CON HELADO 8,00 €

Brownie de chocolate con helado de vainilla y más chocolate.

PASTEL DE ELOTE 8,00 €

Bizcocho de maíz dulce con maracuyá y mango.

FERRERO ROCHER 8,00 €

Nuestra versión de Ferrero Rocher con Nutella y avellanas.

HELADOS ARTESANALES 7,00 €

Chocolate, Vainilla, Fresa, Mango o Coco.

