

ENSALADAS

ENSALADA DE NOPAL

Nopales tiernos, jugoso tomate, cebolla morada y suave queso fresco, todo aderezado con una vinagreta de cilantro

ENSALADA DE FRUTOS TROPICALES

Lechugas dulces, con vinagreta de Jamaica, fruta de temporada, coco rallado

FUERTES

PULPO AL PASTOR

En salsa al pastor en cama de guacamole con piña en trozos asada, cebolla encurtida y tortillas

PESCADO A LA TALLA

Sobre piña asada, acompañada de limón asado, salsa de piña-jalapeño, cebolla encurtida, aguacate y tortillas de maíz para taquear: una explosión de sabor que te atrapa y no te suelta

COSTILLA A LOS 3 CHILES

Hecho a baja temperatura en salsa de la casa, aguacate y cebolla sobre arroz a la mexicana acompañado de tortillas de maíz para taquear

TUÉTANO CON ARRACHERA

Cubierto de arrachera deshilachada y bañado en salsa negra, acompañado de tortillas de maíz para taquear

PASTA EN CREMA DE CHILE POBLANO

Una sedosa salsa de chile poblano y mantequilla envuelve la pasta, coronada con gambas tiernas y el toque fundente del queso provolone.

PASTA CON PULPO AL CHIPOTLE

Intensa fusión de sabores con el carácter ahumado del chipotle, la frescura del tomate y crema agria, acompañando a un pulpo en su punto y queso fundido.

ÑOQUIS GRATÉN CON COCHINITA

Delicados ñoquis de patata que se encuentran con la jugosidad de la cochinita; terminados con mantequilla y un irresistible gratinado de provolone.

12€

12€

26€

27.50€

24€

29€

18€

20€

20€

ENCHILADAS

ENCHILADAS MOLE NEGRO (ENMOLADAS) (2PZ)

Tortilla de maíz rellena de pollo bañada de mole negro a base de frutos y chiles secos asados con chocolate, crema ácida, adornado con tiras de tortilla de maíz crujiente y frutos secos

ENCHILADAS POBLANAS (2PZ)

Tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en una cremosa salsa de chile verde poblano y crema ácida adornado con tortilla de maíz crujiente y elote

19€

16.50€

POSTRES

MACETA FLAN DE CHOCOLATE

Tierra de galleta con helado de nata y chocolate, evocando un jardín eterno en cada cucharada

PAN DE ELOTE CON ROMPOPE POBLANO

Pan casero poblano acompañado de almendra, nuez y helado de elote con un toque de cajeta. Un postre reconfortante que transforma el dolor en dulzura y celebración

14€

10€

HELADO DOS BOLAS

Nata, elote, chocolate o pistacho

8€

PLÁTANO MACHO AL HORNO ARROZ CON LECHE

Plátano asado bañado en cajeta, acompañado de arroz con leche y una bola de helado de pistacho. Un postre que invita a soñar y celebrar la vida

10€

PASTEL DE BODAS DE FRIDA

Como en la boda de Frida y Diego, presentamos nuestro pastel tres leches relleno de melocotón y cubierto de chantilly, siguiendo la receta familiar de Cristina Kahlo, sobrina nieta de la artista. Un dulce homenaje a la pasión y la historia de Frida

38.50€

REBANADA PASTEL DE BODAS DE FRIDA

10€



SOJA



LÁCTEOS



ALTRAMUYES



MOLUSCOS



PICANTE



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



FRIDA KAHLO

By Woman Experiences

GASTRO-GALERIA

TOMO I.

NUM. 358

PORTES GIL

INFORMACION EN PAGINA TRES

LA PRENSA

Diario Ilustrado de la Mañana

Registrado como artículo de segunda clase en México, D. F., el 6 de septiembre de 1926.

MEXICO, D. F., VIERNES 23 DE AGOSTO DE 1929.

24 Páginas Cinco Centavos

FALTAN días para Suscribirse 7

DAMA VICTIMA DE EXTRAÑA AVENTURA

INFORMACION EN PAGINA TRES



AMPARADO.—La justicia federal amparó ayer a J. Miguel Félix Cuevas, quien había sido condenado por el jurado popular a sufrir diecisiete años de prisión, por haber dado muerte a su esposa y a su suegro, y haber herido a su cuñado. El licenciado Víctor Velázquez, que defiende a Cuevas, se presentó ayer en Belén para comunicar a éste la resolución, dictada en visita de haber sido juzgado dos veces por el mismo delito, estando esto estrictamente la Constitución. No se sabe si el procedido saldrá de luego a la calle, o si tendrá que esperar el fallo de la Suprema Corte. Información en página 22.



EL LUNES EMPEZAREMOS A PUBLICAR "TORBELLINOS DE LA VIDA", UNA NOVELA SENSACIONAL



ENCAPILLADO.—Ernesto Vichilis, de quien se asegura que será entregado hoy al Departamento Central para ser encapillado, ante de ser ejecutado. Información en página 22.



EN EL CONGRESO.—Licenciado Federico Medrano, quien resultó ayer electo Presidente de la Cámara de Diputados, para el mes de septiembre. Información en página 22.

SE CASO DIFGO RIVERA.—El miércoles último, en la vecina población de Coyocán, contrajo matrimonio el discutido pintor Diego Rivera con la señorita Frieda Kahlo, una de sus discípulas. La novia vistió, como puede verse, sencillísimas ropas de calle, y el pintor Rivera de americana y sin chaleco. El enlace no tuvo pompa alguna; se celebró en un ambiente cordialísimo y con toda modestia, sin ostentaciones y sin aparatosas ceremonias. Los novios fueron muy felicitados, después de su enlace, por algunos íntimos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

La Boda de Frida y Diego

MÉXICO. D.F. VIERNES 23 DE AGOSTO DE 1929

PRIMEROS

Esquites

Uno de los antojitos callejeros más típicos de México. "Esquites" proviene del náhuatl "izquitl", que significa "maíz tostado" o "tostar en comal".

Bebida: Agua Fresca de Menta y Lima

En México es muy común infusionar agua con fruta fresca de temporada o hierbas aromáticas.

SEGUNDOS

Caldo de Pozole Rojo

Este plato ha sido utilizado históricamente en rituales y ceremonias religiosas. Como dato curioso, el menú de boda de Frida y Diego fue preparado por la exesposa de Diego, Guadalupe. Aunque Frida y Guadalupe no empezaron llevándose bien, terminaron siendo muy buenas amigas.

Opción Vegetariana: Caldo de Pozole de Maíz

Bebida: Cata de Tequila Dobel Diamante

Frida decía:

"Doctor, si me deja tomar este tequila, prometo no beber en mi funeral."

TERCEROS

Sope de Manitas de Cerdo y Pollo

Uno de los antojos tradicionales más queridos en México. Se servían a guerreros antes de la batalla para que ganaran fuerza.

Opción Vegetariana: Sope de Nopales

Bebida: Cata de tequila 1800 añojo

Lo maridamos con tequila 1800. Frida encontraba en el alcohol un analgésico para su profundo sufrimiento: "Intenté ahogar mis penas en alcohol, pero las condenadas aprendieron a nadar."

CUARTOS

Sope de Pato y Mole

El mole se preparaba originalmente como ofrenda a los dioses. Contiene más de 40 ingredientes.

Opción Vegetariana: Tosta de Queso con Mole

Bebida: Cata de Mezcal - 400 Conejos

El mezcal era tradicionalmente consumido por nobles y figuras prominentes. Es una bebida con denominación de origen elaborada a partir de agave.

Como dato curioso, la madre de Frida se refería a la boda de su hija con Diego como "la boda de una paloma y un elefante", en referencia al contraste físico entre ambos.

PLATO PRINCIPAL

Chile poblano relleno de carne

Opción Vegetariana: Chile poblano relleno de setas

QUINTOS

Pastel de Boda Tres Leches

Diego Rivera era un gran amante de la buena comida y los dulces, y para la boda se prepararon varios postres. Este pastel fue uno de ellos.

Bebida: Cóctel Viva la Vida

Lo acompañamos con un cóctel llamado "Viva la Vida", que, al igual que el famoso cuadro de Frida, lleva sandía como protagonista.

60€

Incluye entrada a la experiencia Frida Kahlo Live Art bajo previa reserva

ENTRADAS

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN

Aguacate marinado en lima, pico de gallo, jalapeños, pepinos, corteza de cerdo.

14€

FRIJOLES MENEADOS

Disfruta de unos frijoles no convencionales, estos son refritos en manteca de cerdo, chile guajillo, tocino y chorizo. Acompañado de totopos.

13€

CHORIQUESO

Mix de quesos fundidos en queso oaxaca y chorizo sofrito acompañado con tortillas.

15€

TAQUITOS DE ARRECHERA (2PZ)

Tortilla, mix de quesos de la casa, arachera, cebolla encurtida con cítricos y jalapeño.

14€

QUESADILLAS CON QUESO Y POLLO

Piezas de tortillas a la plancha rellenas de queso derretido y pollo.

12€

QUESADILLAS DE QUESO

Piezas de tortillas a la plancha rellenas de queso derretido.

10€

TOSTADAS

TOSTADA DE COCHINITA PIBIL

ESTILO YUCATÁN (2PZ)

15€

Tortilla dorada de maíz manchada de frijoles meneados, queso fresco, cebolla curtida, aguacate y cochinita pibil.

TOSTADA DE TINGA DE POLLO (2PZ)

Tortilla dorada de maíz manchada de frijoles meneados, queso fresco, cebolla curtida y aguacate.

15€

TOSTADA DE CARNE MECHADA (2PZ)

Tortilla dorada de maíz manchada con frijol meneado, lechuga, aguacate, cebolla curtida, crema agria y queso fresco.

15€

TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN VERDE

ESTILO MAZATLÁN (2PZ)

18€

Tortilla dorada, lombarda, aderezo de chipotle, aguacate, salsa verde de jalapeños y corteza de pepino.

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO (2PZ)

Tortilla dorada, salsa mayo chipotle, cebolla morada, aguacate y pico de gallo con corteza de pepino.

19€

PARA TAQUEAR

Incluye 6 tortillas, 3 salsas, cebolla, cilantro y lima

CARNE ARRACHERA BARBACOA

COCHINITA PIBIL

TINGA DE POLLO

27€

27€

27€

"Abesos entiendo, a veces no"



SOPAS

SOPA DE TORTILLA DE MAÍZ

Caldo de la casa, chile guajillo no picante, tiras de tortilla de maíz crujiente, trozos de aguacate, queso fresco, corteza de chicharrón y crema agria

11€

CREMA DE CHILE POBLANO

Servida con crema suave, tiras de tortilla crujiente, granos de elote, queso fresco y crema agria, esta crema te transporta a la mesa de nuestros ancestros y celebra la riqueza de la tradición mexicana con un toque sofisticado

12€

POZOLE TRADICIONAL (POR TEMPORADA)

Sustancioso y aromático caldo, lento en cocción, a base de maíz cacahuazintle y tierna carne de cerdo. Se acompaña tradicionalmente con una guarnición fresca de lechuga, rábanos, cebolla, orégano en polvo y gotas de limón.

20€

AGUACHILES Y CEVICHES

CLAMACHILE DE CAMARÓN (GAMBAS)

TORRE ACAPULCO

Camarón, jugo de lima, clamato con un ligero sabor a picante, aguacate, pepino, jalapeño y rábanos. Servido con totopos crujientes y mayonesa de chipotle

26€

CEVICHE DE LUBINA Y PULPO

Pulpo y lubina troceado con lima, pico de gallo, cebolla, jalapeño cilantro y aguacate

25€

AGUACHILE DE MANGO Y CHILE DE ÁRBOL

Camarón marinado con lima, chile de árbol, pepino, mango cebolla y cilantro acompañado chipotle y totopos

29€

TORRE DE ATÚN Y TUÉTANO

Atún fresco marinado en cítricos, con pico de gallo, aguacate y poro dorado, acompañado de tuétano horneado con sal y pimienta, salsa de chile de árbol temizada y tortillas de maíz para taquear

29€