


ENSALADAS

ENSALADA DE NOPAL



12€

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

FUERTES

PULPO AL PASTOR



26€

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

PESCADO A LA TALLA



27.50€

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



24€

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



29€

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




PASTA EN CREMA DE CHILE POBLANO



18€

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



20€

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







20€

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

ENCHILADAS




ENCHILADAS MOLE NEGRO (ENMOLADAS) (2PZ)



19€

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)



16.50€

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

POSTRES

MACETA FLAN DE CHOCOLATE



14€

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

PAN DE ELOTE CON ROMPOPE POBLANO



10€

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

HELADO DOS BOLAS



8€

Nata, elote, chocolate o pistacho

PLÁTANO MACHO AL HORNO ARROZ CON LECHE



10€

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

PASTEL DE BODAS DE FRIDA



38.50€

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

REBANADA PASTEL DE BODAS DE FRIDA



10€



FRIDA KAHLO  
By Woman Experiences  
GASTRO-GALERIA

PORTESGIL

INFORMACION EN PAGINA TRES

LA PRENSA

Diario Ilustrado de la Mañana

Registrado como artículo de segunda clase en México, D. F., el 5 de septiembre de 1928

FALTAN 7 días para Suscribirse

TOMO I. NUM. 358 MEXICO, D. F., VIERNES 23 DE AGOSTO DE 1929. 24 Páginas Cinco Centavos

DAMA VICTIMA DE EXTRAÑA AVENTURA

INFORMACION EN PAGINA TRES



AMPARA-DO.—La justicia federal amparó ayer a J. Miguel Félix Cuevas, quien había sido condenado por el jurado popular a sufrir dieciséis 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 vista de haber sido juzgado dos veces por el mismo delito, estando esto estrictamente la Constitución. No se sabe si el procesado saldrá desde 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.—Era- mo Vilchis, de quien se ase- gura que será entregado hoy al Departamento Cen- tral para ser encapillado, antes de ser ejecutado. In- formación en página 23.

EN EL CONGRESO.— Licenciado Federico Medra- no, quien resultó ayer elec- to Presidente de la Cáma- ra de Diputados, para el mes de septiembre. Infor- mación en página 3.

SE CASO DIEGO RIVERA.—El miércoles último, en la vecina población de Coyoacán, contrajo matrimonio el diséñido 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 corda- lísimo y con toda modestia, sin ostentaciones y sin aparatosas ceremonias. Los novios fueron muy felicitados, después de su en- lace, 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 "izquiltl", 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 Maiz

### 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 añejo

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



13€

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

### CHORIQUESO



15€

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

### TAQUITOS DE ARRECHERA (2PZ)



14€

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

### QUESADILLAS CON QUESO Y POLLO



12€

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

### QUESADILLAS DE QUESO



10€

Piezas de tortillas a la plancha rellenas de queso derretido.

## 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)

15€

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

### TOSTADA DE CARNE MECHADA (2PZ)



15€

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

### 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)



19€

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

## PARA TAQUEAR

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

### CARNE ARRACHERA BARBACOA



27€

### COCHINITA PIBIL



27€

### TINGA DE POLLO



27€

“A besos entiendo, a veces no”

## SOPAS

### SOPA DE TORTILLA DE MAÍZ



11€

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

### CREMA DE CHILE POBLANO



12€

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

### POZOLE TRADICIONAL



(POR TEMPORADA)

20€

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.

## AGUACHILES Y CEVICHES

### CLAMACHILE DE CAMARÓN

(GAMBAS)



26€

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

### CEVICHE DE LUBINA Y PULPO



25€

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

### TORRE ACAPULCO



29€

Atún, salmón, camarón, mango, aguacate, poro dorado, nuestra salsa lima soja y huevos de salmòn acompañado de totopos y mayo chipotle

### AGUACHILE DE MANGO Y CHILE

DE ÁRBOL



26€

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

### TORRE DE ATÚN Y TUÉTANO



29€

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 tatemada y tortillas de maíz para taquear

P.º del Pintor Rosales, 30, Moncloa - Aravaca, 28008 Madrid | 910-160-221 | @Fridakahlogastrogaleria