

MIXOLOGÍA

CLÁSICA

GIN TONIC \$250 M.N

CARAJILLO \$250 M.N

MOJITO \$250 M.N

APEROL SPRITZ \$250 M.N

MARTINI (SECO O SUCIO) \$280 M.N

MARGARITA CLÁSICA \$250 M.N

MARGARITA CADILLAC \$280 M.N

HUGO SPRITZ \$250 M.N

DE LA CASA

LA PIÑA PICOSA TEQUILA O MEZCAL \$250 M.N

Variación de margarita con piña, jarabe de chiles, escarchado de tamarindo con chiles en polvo.

Margarita variation with pineapple, chili syrup, tamarind rim with chili powder.

AURA ♦ \$250 M.N

Vodka Belvedere, St. Germain, Cordial de bugambilia con semillas de cilantro, Óleo de mango y limón amarillo.

Belvedere Vodka, St-Germain, bougainvillea and coriander seed cordial, mango and lemon oleo.

VERDE SILVESTRE ♦ \$250 M.N

Mezcal Creyente Cuishe Joven®, chartreuse amarillo, jarabe de limón persa, jarabe de tomillo, kiwi fresco, tomillo fresco, jugo de pepino.

Mezcal Creyente Cuishe Joven®, yellow chartreuse, Persian lime syrup, thyme syrup, fresh kiwi, fresh thyme, cucumber juice.

Mixólogo: Héctor Orduño

SANGRÍA DE LA CASA \$220 M.N

Vino tinto, licor de naranja, combinación de cítricos y un toque dulce.

Red wine, orange liqueur, a combination of citrus fruits and a touch of sweetness.

GRANIZADO CON FRESA \$250 M.N

Vodka de tamarindo, licor de naranja, fresas y escarchado con tamarindo.

Tamarind vodka, orange liqueur, strawberries, frosted with tamarind.

CANTARITO PINTADO \$300 M.N

*Servido en cantarito artesanal de regalo

Tequila blanco, licor de naranja y cítrico.

White tequila, orange liqueur, and citrus.

MEZCALITA DE JAMAICA \$220 M.N

Mezcal, infusión de jamaca, jugo de limón.

Mezcal, hibiscus infusion, lemon juice.

MARGARITAS \$250 M.N

REYES Tequila, licor de naranja, ancho reyes, jugo de limón, jugo de naranja y jarabe de chiles.

Tequila, orange liquor, ancho reyes, lime juice, orange juice, & chile syrup.

FRIDA Tequila, Grand Marnier, cítricos, chile pasilla y menta.

Tequila, Grand Marnier, citrus, pasilla chile, mint.

SERRANO Tequila, licor de naranja, chile serrano, pepino y limón.

Tequila, orange liquor, serrano chile, cucumber and lime.

GUAYABA Tequila, licor de naranja, puré de guayaba y limón.

Tequila, orange liquor, guava puree and lime.

MOCKTAIL

LIMONTÉ FRIDA \$180 M.N

Té negro, jarabe de la casa, jugo de limón, rodaja de limón y romero.

Black tea, house syrup, lemon juice, lemon slice and rosemary.

PEPINO FIZZ \$180 M.N REFRESCANTE, HERBAL Y VIBRANTE

Jugo fresco de pepino, limón natural, jarabe de jengibre y agua mineral.

Fresh cucumber juice, natural lemon, ginger syrup and mineral water.

LA PIÑA PICOSA \$180 M.N

Variación de margarita sin alcohol con piña, jarabe de chiles, escarchado de tamarindo con chiles en polvo.

Non-alcoholic margarita variation with pineapple, chili syrup, tamarind rim with chili powder.

MEZCAL FLIGHT

CREYENTE MEZCAL \$690 M.N

Espadín Joven + Cuishe + Tobalá

MARGARITA FLIGHT \$450 M.N

Guayaba + Serrano + Reyes + Frida

TERRAZA
Granada

VINOS/WINE



Vino Tinto/Red Wine	\$200 M.N	\$800 M.N
Vino Rosado/ Rosé Wine	\$150 M.N	\$600 M.N
Chandon Spritz	\$250 M.N	\$1,600 M.N

RON/RUM



Havana Club 7 Años	\$220 M.N	\$3,000 M.N
Zacapa 23	\$280 M.N	\$4,000 M.N

VODKA



Smirnoff 21	\$220 M.N	\$2,300 M.N
Smirnoff Tamarindo	\$220 M.N	\$2,300 M.N
Tito's Vodka	\$220 M.N	\$2,500 M.N
Belvedere	\$250 M.N	\$3,000 M.N

WHISKY



Maker's Mark	\$200 M.N	\$3,000 M.N
Johnnie Walker Black Label	\$250 M.N	\$3,300 M.N
Macallan 12	\$300 M.N	\$4,500 M.N

GINEBRA/GIN



Beefeater	\$220 M.N	\$2,500 M.N
Hendricks	\$220 M.N	\$3,900 M.N
Bombay Sapphire	\$220 M.N	\$3,000 M.N

TEQUILA



Maestro Dobel 700ml	\$220 M.N	\$3,000 M.N
Maestro Dobel 1.75 L		\$5,000 M.N
Don Julio 70	\$250 M.N	\$3,800 M.N
Don Julio 1942	\$650 M.N	\$8,000 M.N
Dobel 50	\$500 M.N	\$8,000 M.N
Reserva de la familia		
Blanco	\$200 M.N	\$2,500 M.N
Reposado	\$250 M.N	\$3,000 M.N
Añejo cristalino	\$350 M.N	\$4,000 M.N
Extra añejo	\$450 M.N	\$6,000 M.N

DEGUSTACIÓN

Reserva de la familia		\$700 M.N
Blanco		
Reposado		
Añejo cristalino		
Extra añejo		

MEZCAL



400 Conejos	\$220 M.N	\$2,500 M.N
Espadín Joven		
Creyente	\$160 M.N	\$2,500 M.N
Espadín Joven	\$280 M.N	\$3,500 M.N
Cuishe	\$280 M.N	\$3,500 M.N
Tobalá		

CHAMPAGNE



Moët 200ml	\$250 M.N	\$450 M.N
Möet Imperial		\$3,000 M.N
Möet Ice		\$4,000 M.N
Möet Ice Rose		\$4,800 M.N
Dom Perignon		\$8,500 M.N
Dom Perignon Luminos		\$11,000 M.N

CERVEZA DE LA CASA VIDA MÍA \$140 M.N

Ipa Lite	Lager	Pale Ale	Red Ale	Indian Pale Ale
ABV 3.8% 355ml	IBU 20 ABV 4.7% 355ml	IBU 42 ABV 5.2% 355ml	IBU 45 ABV 5.5% 355ml	IBU 60 ABV 7% 355ml

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCO / SODA	\$45 M.N
LIMONADA / LIMONADE	\$65 M.N
NARANJADA / ORANGEADE	\$65 M.N



AGUA NATURAL CASA FRIDA	\$65 M.N
Still Water (Producida por agua ALHO) 355ml	

AGUA MINERAL	\$65 M.N
Sparkling Water 355ml	

AGUA NATURAL CASA FRIDA	\$150 M.N
Still Water (Producida por agua ALHO) 750ml	

ENTRADAS

★ OSTIONES FRESCOS 12 pz \$400 M.N
6 pz \$230 M.N

SHOT DE OSTIÓN — \$100 M.N
Con Tequila \$160 M.N

AGUACHILE NEGRO \$350 M.N
Camarón, cebolla, chile serrano,
salsa negra, aguacate.

AGUACHILE ROJO \$350 M.N
Camarón, cebolla, salsa de la casa con
chiltepín, aguacate.

CEVICHE VERDE DE PESCADO \$350 M.N
Pescado, cebolla, chile serrano, tomate cherry,
pepino, limón, salsa verde de la casa.

★ NACHOS FRIDA \$350 M.N
Totopo, pork belly, chilli, queso amarillo,
crema, aguacate cremoso, jalapeños.

★ PAPAS FRIDA \$350 M.N
Papas fritas con salsa cremosa de quesos,
queso cheddar, tocino, perejil y chiles peperoncino.

MENÚ

COSTILLA BBQ \$450 M.N
Costilla de cerdo, salsa bbq de la casa,
papas cambray.

TORTA DE COSTILLA \$290 M.N
Pan baguette, costilla de cerdo braseada,
cebolla caramelizada, aderezo de mostaza dulce,
lechuga, tomate, aguacate y papas fritas.

HAMBURGUESA DIEGO \$300 M.N
Pan brioche, carne de res, bbq de la casa,
queso Monterrey, tocino, tomate y lechuga,
acompañado de papas fritas.

★ CAMARONES AL AJILLO \$400 M.N
Camarones salteados con ajo y chile guajillo,
cilantro, pan rústico con aceituna.

PIZZA DE PEPPERONI \$260 M.N
Pan de masa madre, queso mozzarella,
queso Monterrey, pepperoni.

PIZZA DE QUESOS \$260 M.N
Pan de masa madre, mezcla de quesos.

TACOS DE ARRACHERA \$400 M.N
Arrachera, tortilla de maíz, cebolla, tomate,
cilantro, guacamole.

QUESATACOS DE ADOBADA \$250 M.N
Carne de cerdo adobada, tortilla de harina, queso
Monterrey, cebolla y cilantro.

QUESATACOS DE CARNE \$250 M.N
Carne molida preparada, tortilla de harina,
queso monterrey y cremoso de aguacate.

QUESATACOS DE CAMARÓN \$250 M.N
Camarón guisado, tortilla de harina,
queso Monterrey.

★ FISH&CHIPS \$380 M.N
Pescado capeado, con papas fritas
acompañado de aderezo de la casa.

PULPO AL AJILLO \$600 M.N
Pulpo, ajo, chile guajillo, cilantro
acompañado con pan.

TACOS DE PULPO EN ADOBO \$350 M.N
Pulpo picado, en adobo y cremoso
de aguacate. 4 pz

TABLA DE QUESOS \$370 M.N

130 gr. de queso de albahaca y 130 gr. de queso
oreado, ate de guayaba, aceitunas preparadas y
pretzels.

Acompañado de mermelada de piña habanero y
frutos rojos; pan vendimia, centeno y rústico

POSTRES

BROWNIE \$150 M.N
Brownie, jarabe de chocolate y helado de vainilla.

APPETIZERS

★ FRESH OYSTERS 12 pcs \$400 M.N
6 pcs \$230 M.N

OYSTER SHOT ——— \$100 M.N
With Tequila \$160 M.N

BLACK AGUACHILE \$350 M.N
Shrimp, onion, serrano pepper,
black sauce, avocado

RED AGUACHILE \$350 M.N
Shrimp, onion, house sauce with
chiltepín, avocado

GREEN FISH CEVICHE \$350 M.N
Fish, onion, serrano pepper, cherry
tomato, cucumber, lemon, house

★ FRIDA NACHOS \$350 M.N
Totopo, pork belly, chili, yellow
cheese, cream, creamy avocado,

★ FRIDA FRIES \$350 M.N
French fries with creamy cheese sauce,
cheddar cheese, bacon, parsley, and
peperoncino peppers.

MENU

BBQ RIBS \$450 M.N
Pork ribs, house BBQ sauce,
cambray potatoes.

SANDWICH RIB \$290 M.N
Baguette bread, braised pork ribs,
caramelized onions, sweet mustard dressing,
lettuce, tomato, avocado and fries.

DIEGO BURGER \$300 M.N
Brioche bread, beef, house BBQ, Monterrey
cheese, bacon, tomato and lettuce, served
with French fries.

★ GARLIC SHRIMP \$400 M.N
Shrimp sautéed with garlic and guajillo chili,
cilantro, and rustic olive bread.

PEPPERONI PIZZA \$260 M.N
Sourdough bread, mozzarella cheese,
Monterrey cheese,

CHEESE PIZZA \$260 M.N
Sourdough bread, cheese mix.

SKIRT STEAK TACOS \$400 M.N
Skirt steak, corn tortilla, onion, tomato,
cilantro, guacamole

QUESATACOS WITH ADOBADA \$250 M.N
Marinated pork, flour tortilla, Monterrey
cheese, onion, and cilantro.

BEEF QUESATACOS \$250 M.N
Prepared ground beef, flour tortilla,
Monterrey cheese, and creamy avocado.

SHRIMP QUESATACOS \$250 M.N
Stewed shrimp, flour tortilla,
Monterrey cheese.

★ FISH&CHIPS \$380 M.N
Breaded fish, with fries accompanied by
house dressing.

GARLIC OCTOPUS \$600 M.N
Octopus, garlic, guajillo chili, cilantro,
served with bread.

ADOBO OCTOPUS TACOS \$350 M.N
Chopped octopus in adobo sauce with
avocado cream.
4 pcs.

CHEESE PLATTER \$370 M.N

30g basil cheese and 130g dried cheese, guava paste,
prepared olives, and pretzels.

Served with habanero pineapple jam and berries;
vintage, rye, and rustic bread.

DESSERTS

BROWNIE \$150 M.N
Brownie, chocolate syrup and vanilla ice cream.