Granada
TERRACE

Mixología 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

Tequila blanco, licor de naranja y cítrico.

White tequila, orange liqueur, and citrus.

*Servido en cantarito artesanal de regalo

Mezcalita de Jamaica $220 m.n

Mezcal, infusión de jamaica, jugo de limón.

Mezcal, hibiscus infusion, lemon juice.

Clásicos

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

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.

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

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

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

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

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

Tequila, orange liquor, guava puree and lime.

Mocktails $180m.n

Limonté Frida

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 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

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 $690 m.n

Creyente mezcal

Espadín Joven + Cuishe + Tobalá

Margarita flight $450 m.n

Guayaba + Serrano + Reyes + Frida

Vinos/Wine

Vino Tinto/Red Wine	$200 M.N	$800 M.N
Vino Rosado/ Rosé Wine	$150 M.N	$600 M.N
✦ Frida Fizz *Sparkling rosé-* 236ml		$150 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
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

Bebidas/Drinks

Refresco/soda..... $45 m.n

Limonada/limonade..... $65 m.n

Naranjada/orangeade..... $65 m.n

Agua natural CASA FRIDA

STILL WATER producida por agua ALHO

355 ml..... $65 m.n

750 ml ..... $150 m.n

Agua mineral 355 ml ..... $65 m.n

STILL WATER producida por agua ALHO

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

Champagne

Moet 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
ABV 3.8% | 355ml

Pale Ale
IBU 42 ABV 5.2% | 355ml

Indian Pale Ale
IBU 60 ABV 7% | 355ml

Lager
IBU 20 ABV 4.7% | 355ml

Red Ale
IBU 45 ABV 5.5% | 355ml

Para compartir

Granada TERRACE

Ostiones frescos 12 pz ..... $400 m.n
Con salsa ponzu. 6 pz ..... $260 m.n

Shot de ostión ..... $100 m.n
con Tequila ..... $160 m.n

Ostiones Diego 12 pz ..... $550 m.n
6 pz ..... $300 m.n

Ostión fresco con pepino, jengibre, cebolla, en salsa negra de la casa, con aceite de de ajonjolí.

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 Frida ..... $390 m.n
Pesca del día, limón, tomate, cebolla, pepino, salsa negra de la casa, aguacate, aceite de ajonjolí y tostadas.

Nachos Frida ..... $350 m.n
Totopo, chili de pork belly, queso amarillo, crema, cremoso de aguacate, jalapeños.

Papas Frida ..... $350 m.n
Papas fritas con salsa cremosa de quesos, queso cheddar, tocino, perejil y chiles peperoncino.

Ensalada de la casa ..... $280 m.n
Lechuga mixta, cebolla morada, pepino, tomate cherry, queso panela y vinagreta de la casa.

Para continuar

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 camarón ..... $250 m.n
Camarón guisado, tortilla de harina, queso Monterrey.

Lasaña ..... $400 m.n
Láminas de pasta con carne molida de res, cubiertas con salsa bechamel y queso gratinado.
Servida con ensalada mixta de cebolla morada, tocino, queso parmesano y aderezo de mostaza dulce.

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 rústico

Postres

Brownie ..... $150 m.n
Brownie, jarabe de chocolate y helado de vainilla.

For sharing

Granada TERRACE

Fresh oysters 12 pz ..... $400 m.n
With ponzu sauce. 6 pz ..... $260 m.n

Oyster shot ..... $100 m.n
with Tequila ..... $160 m.n

Diego oysters 12 pz ..... $550 m.n
6 pz ..... $300 m.n

Fresh oyster with cucumber, ginger, and onion, in house black sauce, with sesame oil.

Black aguachile ..... $350 m.n
Shrimp, onion, serrano pepper, black sauce, avocado.

Red aguachile ..... $350 m.n
Shrimp, onion, house sauce with chiltepín, avocado

Frida ceviche ..... $390 m.n
Catch of the day, lime, tomato, onion, cucumber, house black sauce, avocado, sesame oil and tostadas.

Frida Nachos ..... $350 m.n
Totopo, pork belly chilli, yellow cheese, cream, creamy avocado, jalapeños.

Frida fries ..... $350 m.n
French fries with creamy cheese sauce, cheddar cheese, bacon, parsley, and peperoncino peppers.

House Salad ..... $280 m.n
Mixed greens, red onion, cucumber, cherry tomatoes, panela cheese, and house vinaigrette.

To continue

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

Shrimp quesatacos ..... $250 m.n
Stewed shrimp, flour tortilla, Monterrey cheese.

Lasagna ..... $400 m.n
Pasta sheets filled with ground beef, topped with béchamel sauce and cheese, and broiled.
Served with a mixed salad of red onion, bacon, Parmesan cheese, and a sweet mustard dressing.

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; rustic bread.

Desserts

Brownie ..... $150 m.n

Brownie, chocolate syrup and vanilla ice cream.