



FRIDA DE MIS AMORES

AUTÉNTICA COCINA MEXICANA



MENÚ





EN FRIDA DE MIS AMORES, SE CELEBRA
LA MÁGIA DE LA COCINA MEXICANA,

donde cada receta es un viaje al sazón de la
abuela y sus sabores que inspiran, enamoran
y alimenta el alma.





DESAYUNOS

BREAKFAST

DOMINGOS & FESTIVOS
SUNDAYS & HOLIDAYS
08:00 - 12:00 PM.

BOWL DE FRUTA

PAPAYA, SANDÍA Y BANANO. \$ 10.000

ADICIONES:

YOGURT	+ \$ 3.000
GRANOLA	+ \$ 2.000
MIEL	+ \$ 2.000

BEBIDAS

NARANJA	\$ 8.000
MANDARINA	\$ 8.000
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 9.000
CAFÉ	\$ 6.000
COCA-COLA REGULAR	\$ 7.000
COCA-COLA ZERO	\$ 7.000
AGUA CON GAS	\$ 6.000
AGUA SIN GAS	\$ 6.000



HUEVOS DIVORCIADOS



MOLLETES

HUEVOS

DIVORCIADOS	\$ 16.500
RANCHEROS	\$ 17.000
ESTRELLADOS	\$ 15.000
REVUELTOS	\$ 16.000
Jamón Tocineta A la Mexicana	

MOLLETES

TRADICIONALES	\$ 15.000
ADICIONES:	
TOCINETA	+ \$ 2.500
CHORIZO	+ \$ 2.500

CHILAQUILES

TRADICIONALES	\$ 25.000
ADICIONES:	
CON HUEVO ESTRELLADO	+ \$ 3.000
CON BISTEC	+ \$ 5.000

HUARACHES

CARNITAS	\$ 23.500
BISTEC	\$ 24.500



FRIDA DE MIS AMORES
AUTENTICA COCINA MEXICANA

FRIDA DE MIS AMORES
AUTENTICA COCINA MEXICANA





MARGACHELA



CIELO Y FUEGO

COCTE

COCKTAILS

CANTARITO

\$ 35.000

Tradicional de Jalisco, servida en vaso de barro a base de tequila, toronja y naranja. ¡Un trago muy refrescante!

Jalisco's traditional cocktail, served in a clay cup with a base of tequila, grapefruit and orange. A very refreshing drink!

ACAPULCO

\$ 35.000

Inspirado en las playas de Acapulco, México: cóctel frappé, cremoso y tropical, preparado con tequila, Convier Triple Sec de coco, jugo de limón, mango y un toque de leche condensada.

Inspired by the beaches of Acapulco, Mexico: a creamy, tropical frozen cocktail blended with tequila, Convier Coconut Triple Sec, lime juice, mango, and a hint of condensed milk.

FRUTOS DEL SOL

\$ 33.000

Cóctel elegante y vibrante, creado especialmente para celebrar el amor y la alegría de compartir. Una mezcla de Lambrusco, tequila, jugo de limón, jarabe de frutos rojos y Convier. Es el cóctel perfecto para brindar entre amigas o para una ocasión especial.

An elegant and vibrant cocktail, specially crafted to celebrate love and the joy of sharing. A blend of Lambrusco, tequila, lime juice, red berry syrup, and Convier. The perfect cocktail to toast with friends or for a special occasion.

CIELO Y FUEGO

\$ 33.000

Un cóctel audaz que combina tequila y mezcal con jugo de piña, limón y syrup de jengibre. Terminado con agua tónica y servido con un toque ahumado, es una experiencia fresca y llena de carácter.

A bold cocktail blending tequila and mezcal with pineapple juice, lime, and ginger syrup. Finished with tonic water and a hint of smokiness, it's a fresh drink full of character.

PALOMA

\$ 30.000

Hecha con tequila, refresco de toronja y un toque de limón, muy mexicana. Made with tequila, grapefruit soda and a touch of lime, Very Mexican.

TEQUILA SUNRISE

\$ 30.000

Este clásico cóctel combina el distintivo sabor del tequila con el dulce toque del jugo de naranja y la granadina, es la elección perfecta para relajarse y disfrutar del momento.

This classic cocktail combines the distinctive flavor of tequila with the sweet touch of orange juice and grenadine, making it the perfect choice to relax and enjoy the moment.

LERÍA

MARGACHELA \$ 38.000

Margarita frappeada de maracuyá con tequila, coronada con una coronita bien fría. Refrescante, divertida y 100% mexicana. *Frozen passion fruit margarita with tequila, topped with an ice-cold Corona. Refreshing, fun, and truly Mexican.*

MARGARITA \$ 32.000

Una refrescante combinación de tequila, triple sec y rodaja de limón, servida bien fría. También disponible en sabores: tamarindo, jamaica y mango. *A refreshing blend of tequila, triple sec, and a slice of lime, served ice-cold. Also available in tamarind, hibiscus, and mango flavors.*

MEZCALITA TAMARINDO \$ 34.000

Tradicional bebida a base de mezcal y tamarindo escarchada con chamoy y tajín. *Traditional mezcal and tamarind-based drink frosted with chamoy and tajín.*

SHOTS

TEQUILA GRAN CENTENARIO REPOSADO \$ 35.000

TEQUILA MAESTRO DOBEL CRISTALINO \$ 48.000

MEZCAL 400 CONEJOS \$ 40.000

BOTELLAS

GRAN CENTENARIO REPOSADO \$ 180.000

MAESTRO DOBEL CRISTALINO \$ 380.000

MEZCAL 400 CONEJOS \$ 290.000



ACAPULCO



FRUTOS DEL SOL



ENTRADAS

ENTRÉE DISHES

ESQUITES \$ 23.000

Maíz tierno cocido, acompañado con mayonesa, queso rayado, jugo de limón y chile piquín. *Tender boiled corn, served with mayonnaise, grated cheese, lime juice, and ground chili.*

PANUCHOS \$ 23.000

Tortillas de maíz rellenas de frijoles refritos, cubierta con cochinita pibil y encurtido de cebolla morada. Un plato típico de la cocina yucateca. *Corn tortillas filled with refried beans, topped with cochinita pibil and pickled red onion. A typical dish from Yucatecan cuisine.*

GUACAMOLE CON TOTOPOS \$ 20.000

Tradicional guacamole, acompañado con totopos crocantes. ¡Pidelos con Chapulines! *Traditional guacamole, served with crispy tortilla chips. Get them with a side of Chapulines!*

QUESABIRRIAS \$ 21.000

Tradicional quesadilla en tortilla de harina de trigo rellena de jugosa birria de res. *Traditional quesadilla in wheat flour tortilla filled with juicy beef birria.*

TOSTADAS DE CEVICHE \$ 23.000

Porción de dos tostadas de ceviche de tilapia al estilo del sur de México. *Portion with two slices of toast bread, tilapia-fish ceviche southern Mexican style.*

QUESADILLAS NATURALES \$ 16.000

Tradicionales quesadillas de tortilla de maíz rellenas de queso fundido, servidas con pico de gallo fresco. Sencillas, auténticas y llenas del sabor de México. *Traditional corn tortillas filled with melted cheese, served with fresh pico de gallo. Simple, authentic, and full of Mexican flavor.*

QUESADILLAS DE PASTOR \$ 22.000

Acompañadas con pico de gallo y rellenas de carne al pastor. *Served with pico de gallo and stuffed with "shepherd style" meat.*

QUESADILLAS DE POLLO \$ 22.000

Acompañadas con pico de gallo y rellenas de pollo marinado. *Served with pico de gallo and filled with marinated chicken.*

FRIJOLES REFritos CON TOTOPOS \$ 18.000

Porción de frijoles refritos preparados con un toque de chipotle y acompañados de una porción de totopos. *A portion of refried beans prepared with a touch of chipotle and accompanied by a serving of tortilla chips.*



PANUCHOS



TOSTADAS DE CEVICHE



SOPAS

SOUPS

SOPA DE TORTILLA

\$ 27.000

Sopa a base de tomate y chile guajillo con tortilla, crema, aguacate, pollo y queso.

Tomato and guajillo chile-based soup with tortilla, cream, avocado, chicken and cheese.

CONSOMÉ DE BIRRIA

\$ 18.000

Delicioso consomé de birria de res acompañado con cebolla, cilantro y limón.

Delicious beef birria consommé with onion, cilantro and lime.

POZOLE

\$ 28.000

Caldo tradicional mexicano preparado con maíz, carne de cerdo y un fondo aromático de chiles secos. Servido con sus clásicos acompañamientos: rábanos, lechuga, orégano y cebolla. Un plato festivo que celebra el alma de México. *Traditional Mexican stew made with corn, tender pork, and a rich broth infused with dried chiles. Served with classic toppings — radish, lettuce, oregano and onion. A festive dish that captures the spirit of Mexico.*

CREMA POBLANA

\$ 27.000

Sopa cremosa elaborada con chile poblano tatemado, de sabor suave y ahumado, servida con queso fresco, crema y julianas de tortilla frita.

Creamy soup made with fire-roasted poblano peppers, featuring a mild and smoky flavor.

Served with fresh cheese, cream, and crispy fried tortilla strips.

TACOS

(3 UNIDADES)

TACOS AL PASTOR	\$ 26.000
TACOS DE BIRRIA	\$ 26.000
TACOS DE COCHINITA	\$ 26.000
TACOS GOBERNADOR	\$ 36.000
TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA	\$ 32.000
TACOS DE CARNITAS	\$ 26.000
TACOS DE LENGUA ESTILO CDMX	\$ 32.000
TACOS DE BISTEC	\$ 26.000



TACOS DE LENGUA

TACOS DE PESCADO





ENCHILADAS ROJAS



FLAUTAS

PRINCI

MAIN COURSES

CHILAQUILES VERDES \$ 30.000

Totopos con pollo desmechado bañados en salsa verde, cebolla y crema de leche. *Totopos with shredded chicken covered with green sauce, onion and cream.*

CHILAQUILES ROJOS \$ 30.000

Totopos con pollo desmechado bañados en salsa roja, cebolla y crema de leche. *Totopos with shredded chicken covered with red sauce, onion and milk cream.*

MOLE POBLANO \$ 27.000

Mole poblano tradicional, elaborado con chiles, especias y un toque de chocolate. Servido con pollo y ajonjolí tostado. *Traditional mole poblano, made with chiles, spices, and a hint of chocolate. Served with chicken and toasted sesame seeds.*

FLAUTAS \$25.000

Tortilla de maíz dorada rellena de pollo y res cubierta por crema, queso, acompañado con lechuga y salsa verde. *Golden corn tortilla stuffed with chicken and beef covered with cream and cheese, served with lettuce and green sauce.*

MOLE VERDE \$29.000

Jugoso lomo de cerdo bañado en mole verde artesanal, acompañado de vegetales salteados al punto. Un plato lleno de sabor y tradición mexicana. *Tender pork loin in a handcrafted green mole, served with perfectly sautéed vegetables. A dish full of authentic Mexican flavor.*

MENÚ INFANTIL \$ 42.000

Pensado para los más pequeños, con el auténtico sabor mexicano en porciones y presentaciones que les encantarán. Pregunta a nuestro equipo por las opciones disponibles. *Created especially for the little ones, featuring authentic Mexican flavors in portions and presentations made for them. Ask our team about the available options.*

PALES

ENCHILADAS VERDES \$ 28.000

Tortillas de maíz rellenas de pollo y bañadas en salsa verde elaborada a base de tomatillo. Acompañadas de queso, cebolla, cilantro y crema de leche. *Corn tortillas stuffed with chicken and covered with green tomatillo sauce. Served with cheese, onion, cilantro and milk cream.*

ENCHILADAS ROJAS \$ 28.000

Tortillas de maíz rellenas de pollo y bañadas en salsa roja elaborada a base de tomate. Acompañadas de queso, cebolla, cilantro y crema de leche. *Corn tortillas filled with chicken and bathed in a red tomato-based sauce. Served with cheese, onion, cilantro and milk cream.*

ENCHILADAS DE MOLE \$ 28.000

Tortillas de maíz rellenas de pollo y bañadas en mole poblano. Acompañadas de queso, cebolla, cilantro y crema de leche. *Corn tortillas stuffed with chicken and dipped in mole poblano. Served with cheese, onion, cilantro and milk cream.*

FAJITAS \$ 32.000

Tradicionales fajitas a la parrilla preparadas con pollo, res, cerdo, pimentón y cebolla. *Traditional grilled fajitas prepared with chicken, beef, pork, bell pepper and onion.*

TEX-MEX

BURRITOS \$28.000

Burrito tradicional relleno de pastor, bistec o cochinita pibil. *Traditional burrito filled with pastor, steak, or cochinita pibil.*

CHIMICHANGAS \$26.000

Parte de nuestro menú Tex-Mex, rellena de carne molida y verduras, acompañada de Sour Cream y Guacamole. *Part of our Tex-Mex menu, stuffed with ground beef and vegetables, served with Sour Cream and Guacamole.*

NACHOS CON CARNE Y GUACAMOLE \$ 33.000

Nachos acompañados de carne molida, guacamole, crema, queso cheddar y jalapeño. *Nachos served with ground beef, guacamole, sour cream, cheddar cheese and jalapeño pepper.*



CHILAQUILES VERDES



MOLE POBLANO



COMBOS

COMBOS

TAQUIZA MEXICANA

\$ 115.000

2 cervezas premium o jarra de agua con 12 tacos acompañados de las salsas de la casa: 3 tacos de pastor, 3 tacos de carnitas, 3 tacos de bistec y 3 tacos de cochinita. *2 premium beers or pitcher of water with 12 tacos served with the house sauces: 3 shepherd style tacos, 3 carnitas tacos, 3 beef steak tacos and 3 cochinita tacos.*

COMBO BIRRIA

\$ 62.000

Consomé de birria acompañado de una orden de quesabirrias, tres tacos de birria de res y un agua fresca. ¡La estrella de la casa!

Beef birria consommé served with an order of quesabirrias, three beef birria tacos, and a agua fresca. The star of the house! The star of the house!

COMBO CHILANGO

\$ 50.000

Una orden de esquites acompañados de 3 tacos al pastor y agua fresca. ¡Lo mas chilango que existe! *An order of esquites served with 3 shepherd style tacos and one glass of agua fresca. The most Chilango thing ever!*



VEGETARIANO

VEGETARIAN

SOPA DE TORTILLA VEGETARIANA 25.000

Sopa a base de tomate y chile guajillo con tortilla, crema, aguacate y queso. *Tomato and guajillo chilli soup with tortilla, cream, avocado, and cheese.*

QUESADILLAS VEGETARIANAS \$ 18.000

Quesadillas en tortilla de maiz rellenas de mix de vegetales frescos. *Corn tortilla quesadillas filled with a mix of fresh vegetables.*

BURRITO VEGETARIANO \$25.000

Tradicional burrito relleno de vegetales. *Traditional burrito filled with vegetables.*

TACOS DE JAMAICA \$ 23.000

Tacos rellenos de flor de jamaica marinada en adobo de pastor. *Tacos filled with marinated hibiscus flower in pastor adobo.*

TACOS VEGETARIANOS \$ 21.000

Tacos con mix de vegetales salteados. *Tacos with a mix of sautéed vegetables.*

GUACAMOLE CON TOTOPOS \$ 20.000

Tradicional guacamole acompañado con totopos crocantes. ¡Pídelos con Chapulines! *Traditional guacamole accompanied by crispy tortilla chips. Order them with Chapulines!*

FRIJOLES REFritos CON TOTOPOS \$ 18.000

Porción de frijoles refritos preparados con un toque de chipotle y acompañados de una porción de totopos! *A portion of refried beans prepared with a touch of chipotle and accompanied by a serving of tortilla chips!*



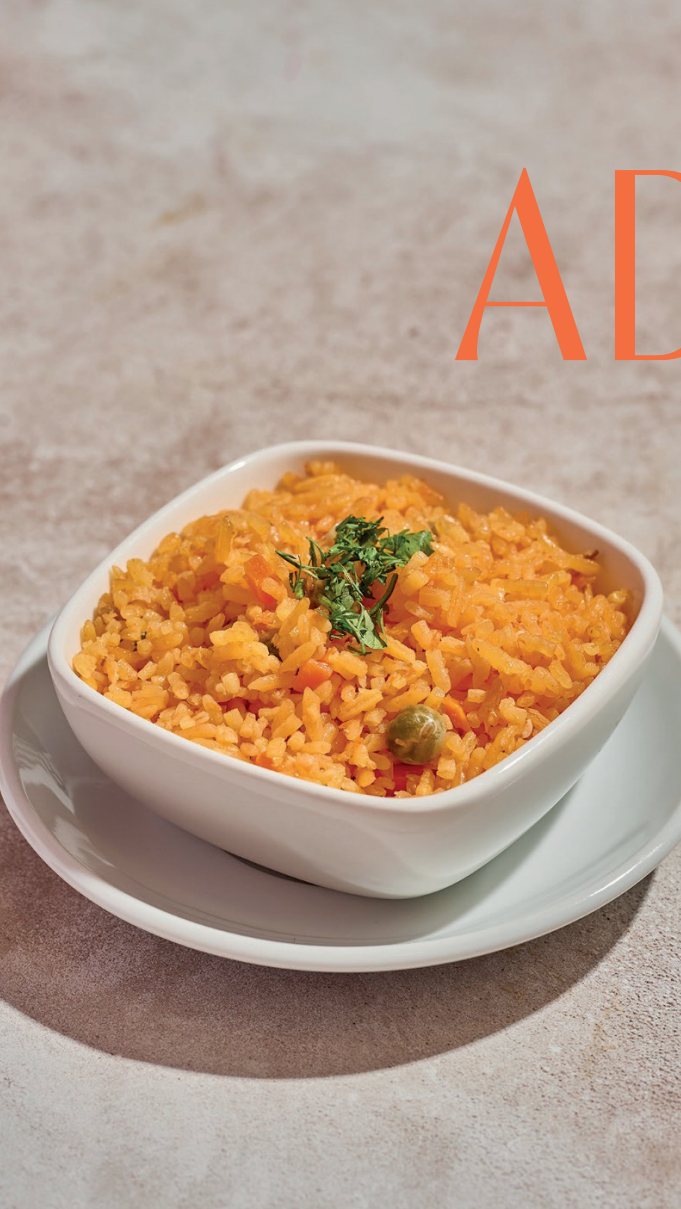
TACOS VEGETARIANOS



TACOS JAMAICA

ADICIONES

ADDITIONS



ARROZ MEXICANO



CHAPULINES

CHAPULINES	\$ 15.000
GUACAMOLE	\$ 12.000
TORTILLAS	\$ 5.000
TOTOPOS	\$ 8.000
FRIJOLES REFritos	\$ 10.000
ARROZ MEXICANO	\$ 10.000
ARROZ BLANCO	\$ 8.000

SALSA VERDE	\$ 8.000
-------------	----------

Salsa elaborada a base de chile jalapeño con un picante bajo. *Jalapeño chilli sauce with a mild spiciness.*

SALSA MORITA	\$ 8.000
--------------	----------

Salsa elaborada a base de chile morita con un picante medio. *Morita chilli sauce with a medium spiciness.*

SALSA MACHA	\$ 8.000
-------------	----------

La mas picante de la casa, ¡si te gusta enchilarte, está salsa es para ti!. *The spiciest of the house, if you like it spicy, this sauce is for you!*

TORTILLAS POR LIBRA	\$ 20.000
---------------------	-----------

Tortillas by the pound.

TOTOPOS POR LIBRA	\$ 22.000
-------------------	-----------

Totopos by the pound.

CAFÉ & DIGESTIVOS

CARAJILLO \$ 25.000

Es una bebida deliciosa y reconfortante que combina la suavidad y dulzura del Licor 43 con el aroma y el sabor robusto del café. ¡Excelente para finalizar tu comida!. *It's a delicious and comforting drink that combines the smoothness and sweetness of Licor 43 with the aroma and robust flavor of coffee. Excellent for finishing your meal!*

BAILEYS HORCHATA \$ 22.000

Un digestivo que combina la cremocidad de la crema irlandesa con el toque dulce de la horchata. *A digestive that combines the Irish cream with the sweet touch of horchata.*

EXPRESO \$ 6.000

AMERICANO \$ 6.000

CAPUCHINO \$ 7.000

POSTRES

CHURROS \$ 18.000

Churros (4 unidades) acompañados de dulce de leche y helado. *Churros (4 units) served with dulce de leche and ice cream.*

PANQUÉ DE ELOTE CON ROMPOPE \$ 23.000

Suave panqué de elote artesanal, bañado con rompope al estilo mexicano. Dulce, aromático y lleno de tradición. *Soft homemade corn cake topped with traditional Mexican rompope. Sweet, aromatic, and full of tradition.*

PLATANOS FLAMBEADOS AL TEQUILA \$ 24.000

Plátano maduro flambeado en tequila acompañado de helado de vainilla y polvo de jamaica. *Ripe banana flambéed in tequila with vanilla ice cream and hibiscus powder.*

ROSA MEXICANO \$ 25.000

Delicado cheesecake de textura cremosa, infusionado con flor de jamaica natural. Servido sobre una base crocante y decorado con coulis de jamaica para un toque fresco y ligeramente ácido. *A delicate, creamy cheesecake infused with natural hibiscus flower. Served on a crunchy base and topped with hibiscus coulis for a fresh, slightly tangy finish.*

MARQUESITA \$ 19.000

Deliciosa masa de crepe cocinada en plancha, enrollada y rellena con leche o chocolate y frutas. Una experiencia única que te transporta a las calles de Mérida. *Delicious crepe batter cooked on a griddle, rolled and filled with milk or chocolate and fruits. A unique experience that transports you to the streets of Mérida.*



CHURROS





BEBIDAS

DRINKS

AGUAS

TAMARINDO	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000
JAMAICA	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000
HORCHATA	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000

LIMONADAS

NATURAL	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000
HIERBABUENA	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000
JAMAICA	VASO \$ 7.000	JARRA \$ 22.000

AGUA CON GAS	\$ 6.000
AGUA SIN GAS	\$ 6.000
COCA COLA REGULAR	\$ 7.000
COCA COLA ZERO	\$ 7.000
SCHWEPPES GINGER ALE	\$ 7.000
SCHWEPPES AGUA TÓNICA	\$ 7.000

CERVEZAS

BEER

SOL	\$ 12.000
HEINEKEN	\$ 12.000
CORONA	\$ 12.000
STELLA ARTOIS	\$ 12.000
CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 12.000
MODELO ESPECIAL (SUJETO A DISPONIBILIDAD)	\$ 16.000



FRIDA DE MIS AMORES
¡Auténtica cocina mexicana!

PÍDE TU DOMICILIO
DIRECTO EN NUESTRA WEB

www.fridademisamores.com

📞 313 287 8287

📷 fridademisamores_ 🎵 fridademisamores_

Cra. 15#110-91, Bogotá
contacto@fridademisamores.com

