



# 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. \$ 12.900

ADICIONES:

---

YOGURT + \$ 5.000  
GRANOLA + \$ 4.000  
MIEL + \$ 4.000

## BEBIDAS

NARANJA \$ 10.000  
MANDARINA \$ 10.000  
CHOCOLATE CALIENTE \$ 10.000  
EXPRESO \$ 7.000  
AMERICANO \$ 7.000  
CAPUCHINO \$ 8.000

COCA-COLA REGULAR \$ 9.500  
COCA-COLA ZERO \$ 9.500  
AGUA CON GAS \$ 7.000  
AGUA SIN GAS \$ 7.000



HUEVOS DIVORCIADOS



MOLLETES

## HUEVOS

DIVORCIADOS	\$ 19.900
RANCHEROS	\$ 19.900
ESTRELLADOS	\$ 17.000
REVUELTOS	\$ 16.000
Jamón   Tocineta   A la Mexicana	

## MOLLETES

TRADICIONALES	\$ 18.000
ADICIONES:	
TOCINETA	+ \$ 3.500

## CHILAQUILES

TRADICIONALES	\$ 29.000
ADICIONES:	
CON HUEVO ESTRELLADO	+ \$ 3.000
CON BISTEC	+ \$ 5.000

## HUARACHES

CARNITAS	\$ 26.000
BISTEC	\$ 26.000



FRIDA DE MIS AMORES  
AUTENTICA COCINA MEXICANA

FRIDA DE MIS AMORES  
AUTENTICA COCINA MEXICANA



# FRIDA DE MIS AMORES

AUTÉNTICA COCINA MEXICANA



---

MENÚ



MARGACHELA



CIELO Y FUEGO

# COCTE

## COCKTAILS

### CANTARITO \$ 38.000

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 \$ 35.000

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 \$ 42.000

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 \$ 35.000

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 \$ 35.000

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

## BAILEYS HORCHATA \$ 32.000

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.*

## CARAJILLO \$ 35.000

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!*

## 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 \$ 25.000

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 \$ 27.000

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 \$ 24.000

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

### QUESABIRRIAS \$ 24.000

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 \$ 27.000

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 \$ 20.000

Tradicional 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 O POLLO \$ 25.000

Acompañadas con pico de gallo y rellenas de carne al pastor o pollo marinado. *Served with pico de gallo and stuffed with "shepherd style" meat or marinated chicken.*

### TRILOGÍA DE SOPES \$ 27.000

Bases de maíz nixtamalizado hechas a mano con el borde pellizcado. Servidas con frijol refrito, pollo asado, lechuga, crema y un toque de nuestra salsa morita de la casa. *Handmade nixtamalized corn bases with pinched edges. Served with refried beans, grilled chicken, lettuce, cream, and a touch of our house morita sauce.*

### FRIJOLES REFritos CON TOTOPOS \$ 22.000

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

\$ 29.000

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

\$ 20.000

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

*Delicious beef birria consommé with onion, cilantro and lime.*

### POZOLE

\$ 30.000

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

\$ 29.000

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	\$ 30.000
TACOS DE BIRRIA	\$ 30.000
TACOS DE COCHINITA	\$ 30.000
TACOS GOBERNADOR	\$ 38.000
TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA	\$ 34.000
TACOS DE CARNITAS	\$ 30.000
TACOS DE LENGUA ESTILO CDMX	\$ 34.000
TACOS DE BISTEC	\$ 30.000



TACOS DE LENGUA

TACOS DE PESCADO





ENCHILADAS ROJAS



FLAUTAS

# PRINCI

## MAIN COURSES

### CHILAQUILES VERDES \$ 34.000

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 \$ 34.000

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 \$ 32.000

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 \$29.000

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 \$32.000

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.*

### AGUACHILE \$45.000

Tilapia y camarón frescos marinados en limón y chiles, acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate. Servido con tostadas crujientes de la casa. *Fresh tilapia and shrimp marinated in lime and chiles, served with cucumber, red onion, and avocado. Accompanied by our crispy house-made tostadas.*

---

## 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 \$ 32.000

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 \$ 32.000

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 \$ 32.000

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 \$ 35.000

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 \$32.000

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

## CHIMICHANGAS \$30.000

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 \$ 35.000

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

\$ 135.000

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

\$ 72.000

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

\$58.000

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 \$ 20.000

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

### BURRITO VEGETARIANO \$30.000

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

### TACOS DE JAMAICA \$ 28.000

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

### TACOS VEGETARIANOS \$ 25.000

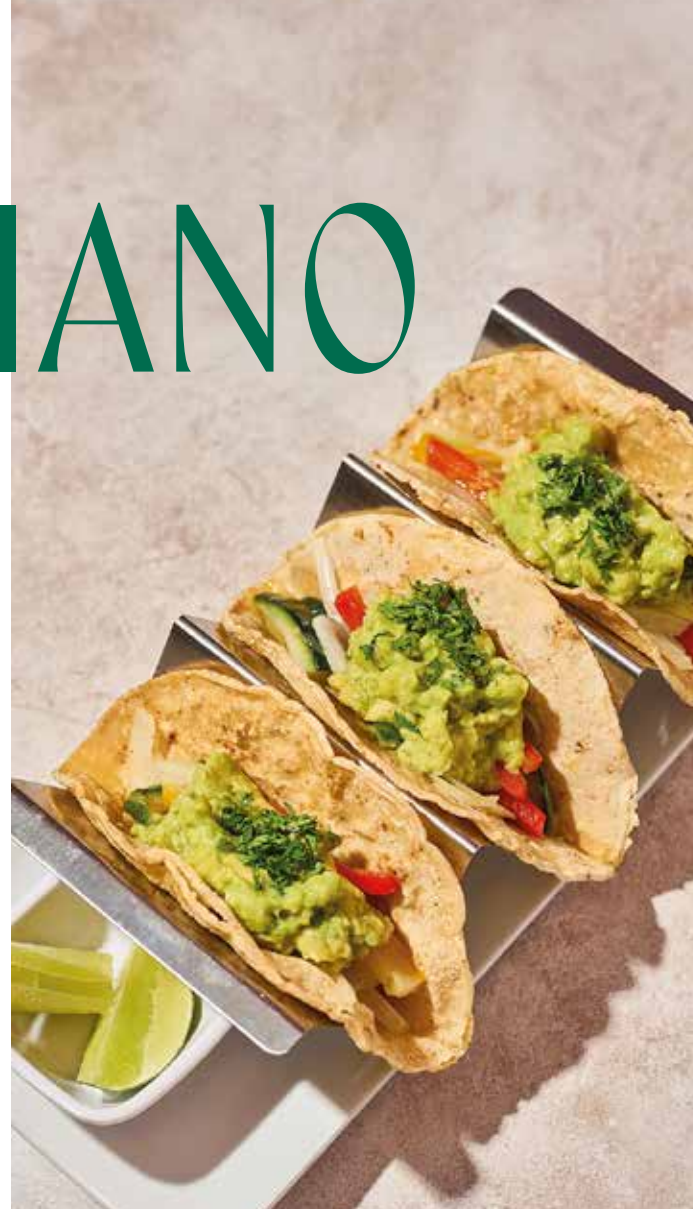
Tacos con mix de vegetales salteados. *Tacos with a mix of sautéed vegetables.*

### GUACAMOLE CON TOTOPOS \$ 24.000

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

### FRIJOLES REFritos CON TOTOPOS \$ 22.000

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 \$ 35.000

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 \$ 32.000

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 \$ 7.000

## AMERICANO \$ 7.000

## CAPUCHINO \$ 8.000

# POSTRES

## CHURROS \$ 20.000

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 FRESCAS

TAMARINDO	VASO \$ 8.900	JARRA \$ 24.500
JAMAICA	VASO \$ 8.900	JARRA \$ 24.500
HORCHATA	VASO \$ 8.900	JARRA \$ 24.500

---

### LIMONADAS

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

---

SODAS	\$ 12.000
AGUA CON GAS	\$ 7.000
AGUA SIN GAS	\$ 7.000
COCA COLA REGULAR	\$ 9.500
COCA COLA ZERO	\$ 9.500
SCHWEPPE GINGER ALE	\$ 7.000

# CERVEZAS

## BEER

SOL	\$ 13.000
HEINEKEN	\$ 13.000
CORONA	\$ 13.000
STELLA ARTOIS	\$ 13.000
CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 12.000
MODELO ESPECIAL (SUJETO A DISPONIBILIDAD)	\$ 18.000



FRIDA DE MIS AMORES  
¡Auténtica cocina mexicana!

PÍDE TU DOMICILIO  
DIRECTO EN NUESTRA WEB

[www.fridademisamores.com](http://www.fridademisamores.com)

 313 287 8287

 fridademisamores\_  fridademisamores\_

Cra. 15#110-91, Bogotá  
[contacto@fridademisamores.com](mailto:contacto@fridademisamores.com)

