

Lago de Frida

MARGARITAS

Flight

GUAYABA,
SERRANO, REYES
& FRIDA.

\$450 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.*

\$220 M.N

GUAYABA

Tequila, licor de naranja, puré
de guayaba y limón.
*Tequila, orange liquor,
guava puree and lime.*

\$220 M.N

SERRANO

Tequila, licor de naranja,
chile serrano, pepino y limón.
*Tequila, orange liquor, serrano
chile, cucumber and lime.*

\$220 M.N

FRIDA

Tequila, Grand Marnier,
cítricos, chile pasilla y menta.
*Tequila, Grand Marnier, citrus,
pasilla chile, mint.*

\$220 M.N

MIXOLOGÍA / MIXOLOGY

DRITY MARTINI

Ginebra, salmuera y aceituna rellena.
Gin, brine, and stuffed olive.

\$230 M.N

CANTARITO

Tequila blanco, licor de naranja
y cítrico.
*White tequila, orange liqueur and
citrus.*

\$200 M.N

ST GERMAIN SPRITZ

St. Germain, prosecco.
St. Germain, prosecco.

\$250 M.N

CANTARITO PINTADO

Tequila blanco, licor de naranja
y cítrico. (Incluye cantarito)
*White tequila, orange liqueur, and
citrus. (Cantarito included)*

\$280 M.N

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco.
Aperol, prosecco.

\$220 M.N

MIMOSA

Vino espumoso y jugo de naranja.
Sparkling wine with orange juice.

\$250 M.N

MARGARITA TRADICIONAL

Tequila blanco, licor de naranja y
cítrico.
*White tequila, orange liqueur, and
citrus.*

\$200 M.N

MOJITO

Ron, menta y limón.
Rum, mint and lime.

\$220 M.N

SPICY MARGARITA

Infusión de tequila con chile chipotle,
licor de naranja, escarchado con
tamarindo y chile en polvo.
*Tequila infused with chipotle chili,
orange liqueur, frosted with
tamarind and powdered chilies.*

\$220 M.N

SANGRIA DE LA CASA

Vino tinto, licor de naranja y cítricos.
Red wine, orange liqueur, citrus.

\$220 M.N

CARAJILLO

Licor 43 y café espresso.
Licor 43 and espresso coffee.

\$220 M.N



VINOS / WINE

VID A LA VIDA
VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Grenache, Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Zinfandel, Tempranillo.

MIRADAS
VINO TINTO / RED WINE
60% Tempranillo, 40% Malbec

CORAZÓN EN FLOR
VINO TINTO / RED WINE
Ruby Cabernet 100%

CHAVELA
VINO TINTO / RED WINE
Syrah 90%, Viognier 10%

CERVEZA / BEER

FUGU
AGUA MALA / JAPANESE LAGER
IBU 25 ABV 4% - 355ML

MANTARRAYA
AGUA MALA / OATMEAL STOUT
IBU 24 ABV 4.2% - 355ml

TAP MAKO
AGUA MALA / PALE ALE
IBU 63 ABV 4.9%

TAP SIRENA
AGUA MALA / PILSNER
IBU 23 ABV 5.2%

TEQUILA

BLUE NÉCTAR
BLANCO/ SILVER

BLUE NÉCTAR
REPOSADO

MAESTRO DOBEL
700 ML.

DON JULIO 70

MAESTRO DOBEL
1.75 ML.

DON JULIO 42

FLIGHT DE TEQUILA/
TEQUILA FLIGHT

BLUE NÉCTAR
BLANCO/ SILVER

TRES TOÑOS
REPOSADO

MIS AGUACATES
AÑEJO

TRES TOÑOS
EXTRA AÑEJO

WHISKY

MAKER’S MARK

J.W. ETIQUETA NEGRA

MACALLAN 12

CHAMPAGNE

MOET IMPERIAL

MOET ROSE

VEUVE DE CLICQUOT BRUT

MOET ICE

MOET ICE ROSE

GINEBRA/GIN

TANQUERAY SECO

BEEFEATER

TANQUERAY TEN

BOMBAY SAPPHIRE

HENDRICKS

MONKEY GIN SECO

RON/RUM

HAVANA CLUB 7 AÑOS

ZACAPA 12

ZACAPA 23

VODKA

TITO’S VODKA

GREY GOOSE

MEZCAL

MONTELOBOS
JOVEN ESPADÍN

AMARÁS
JOVEN ESPADÍN

AMARÁS
REPOSADO ESPADÍN

OJO DE TIGRE
ESPADÍN TOBALÁ

FLIGHT DE MEZCAL/
MEZCAL FLIGHT

400 CONEJOS
ESPADÍN JOVEN

AMARÁS
ESPADÍN JOVEN

OJO DE TIGRE
ESPADÍN JOVEN

AMARÁS
ESPADÍN REPOSADO

TODOS NUESTROS MARISCOS PROCEDEN DE PESCA SALVAJE Y/O
SUSTENTABLE, SON PESCADOS DE AGUAS DE BAJA CALIFORNIA
RESPETANDO SU ECOSISTEMA Y POBLACIÓN.

ALL OUR SEAFOOD IS SUSTAINABLE AND/OR WILD-CAUGHT. THEY ARE
FISHED FROM THE WATERS OF BAJA CALIFORNIA, RESPECTING ITS
ECOSYSTEM AND POPULATION.

BARRA DE OSTIONES /
OYSTER BAR

FRESCOS / FRESH

★ SHOT DE OSTIÓN
OYSTER SHOT

1 PZ | \$90 M.N

Salsa negra de la casa. Con un toque de cilantro y cebolla.
House black sauce with a touch of cilantro and onion.

CÓCTEL ESTILO CARRETA
STREET STYLE COCKTAIL

\$280 M.N

Camarón, callo catarina y almeja chocolate con tomate, cebolla, pepino y salsa de la casa.
Shrimp, ladybug tripe and chocolate clam with tomato, onion, cucumber and house sauce.

FRESCOS
FRESH

6 PZ | \$250 M.N
12 PZ | \$400 M.N

GRATINADOS
GRATINATED

6 PZ | \$260 M.N
12 PZ | \$450 M.N

★ AGUACHILE ROJO
RED AGUACHILE

\$320 M.N

Camarón, limón, salsa de chile chiltepín, cebolla morada y pepino.
Shrimp, lemon, chiltepin chili sauce, red onion and cucumber.

AGUACHILE NEGRO
BLACK AGUACHILE

\$320 M.N

Camarón en salsa negra, cebolla y limón.
Shrimp in black sauce, onion and lemon.

TOSTADA DE MEJILLÓN
TOSTADA DE MEJILLÓN

2 PZ | \$150 M.N

Mejillones encurtidos con mantequilla y ajillo.
Pickled mussels with butter and garlic.

PLATILLOS CALIENTES /
HOT DISHES

CALAMARES FRITOS
FRIED SQUID

\$250 M.N

100gm de calamar con mayonesa de ajo negro y cenizas de chile serrano.
100g of squid with black garlic mayonnaise and serrano chili ashes.

PASTA DE MARISCOS
PASTA DE MARISCOS

\$350 M.N

200gm de pasta, camarón, callo, almeja y pulpo en salsa cremosa.
200g of pasta. shrimp, scallop, clam and octopus in creamy sauce.

TACOS DE CAMARÓN EN ADOBO
SHRIMP TACOS IN ADOBO

3 PZ | \$280 M.N

Tacos de camarón en adobo mantequilla, chile guajillo y cremoso de aguacate.
Shrimp tacos in adobo butter, guajillo chili, and creamy avocado.

CEVICHE DE PESCADO
FISH CEVICHE

\$270 M.N

Pesca del día, tomate, cebolla, pepino, aguacate.
Catch of the day, tomato, onion, cucumber, avocado.

CEVICHE DE FRESA
STRAWBERRY CEVICHE

\$290 M.N

Pesca del día en salsa de fresa con chile serrano, tomate, cebolla, pepino, cilantro y aceite de habanero.
Catch of the day in strawberry sauce with serrano chili, tomato, onion, cucumber, coriander and habanero oil.

★ CAMARONES AL AJILLO
GARLIC SHRIMP

\$270 M.N

Camarones salteados con aceite de ajo y chile guajillo.
Sautéed shrimp with garlic oil and guajillo chile.

SALSA A ELEGIR:
SOYA LIMÓN | PERA Y CILANTRO | SALSA MACHA

SAUCE TO CHOOSE:
SOY SAUCE LEMON | PEAR AND CORIANDER
MACHA SAUCE

PLATILLOS CALIENTES /
HOT DISHES

QUESATACOS DE MARLÍN 3 PZ | \$270 M.N
MARLIN QUESATACOS

Marlin ahumado en tortilla de maíz azul.
Smoked marlin in blue corn tortilla.

PESCA DEL DÍA \$300 M.N
CATCH OF THE DAY

En salsa de tomate y alcaparras.
In tomato and caper sauce.

★ HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$290 M.N
SHRIMP BURGER

Camarón enteró bañado en salsa de mantequilla, ajo y cilantro, mayonesa de ajo negro y hojuelas de cebolla frita.
Whole shrimp covered in butter, garlic, and cilantro sauce, black garlic mayonnaise, and fried onion flakes.

HAMBURGUESA DE PESCADO \$250 M.N
FISH BURGER

Pescado en salsa de mantequilla, cilantro y ajo. Con ensalada de col mostaza antigua y tomate deshidratado.
Fish in butter, cilantro, and garlic sauce. With old-fashioned mustard cabbage salad and dehydrated tomato.

ARRACHERA CON ESPÁRRAGOS \$600 M.N
SKIRT STEAK WITH ASPARAGUS

280gr. Arrachera a las brasas.
280g. Grilled skirt steak

PIZZETA DE PEPPERONI \$150 M.N
PEPPERONI PIZZA

Pepperoni, queso.
Pepperoni and cheese.

RAVIOLIS DE ESPINACAS \$220 M.N
SPINACH RAVIOLI

Queso ricota con espinaca en salsa de tomate.
Ricotta cheese with spinach in tomato sauce.

PULPO A LAS BRASAS \$580 M.N
GRILLED OCTOPUS

200gr. De pulpo en adobo, acompañado con puré de papa y vegetales de temporada.
200 gr. Octopus in marinade, accompanied with mashed potatoes and seasonal vegetables.

#FRIDAEXPERIENCE

