

# LA FRIDA

PURITITO CHIDO



C/ Betis 41, local derecha  
[www.lafridasevilla.es](http://www.lafridasevilla.es)

955 381 412  
651 502 559

## Cocina mexicana de autor ))

## Bienvenidos al restaurante La Frida.

Una experiencia gastronómica única en el corazón de Sevilla: su barrio más emblemático, Triana. Aquí disfrutarás del alma y de la esencia de México, con notas especiales de nuestro chef internacional, quien combina tradición e innovación. Acompáñanos a este viaje único y lleno de sabores.

### Entrantes.

Guacamole a La Frida.	€11,50
Ostra calibre 2ª con marinado del chef hoja santa.	€ 4,50
Aguachile verde del chef, de pescado y gambas.	€14
Tiradito rojinegro de wagyu.	€16
Deconstrucción de tamal con rabo de toro coronado con bechamel de jamón.	€12
Molcajete de chicharrón de atún salvaje, salsa del chef y salsa chipotle.	€14
Totopos crujientes:	
De maíz con salsa Cozumel.	€13
Fondue mexicano y trufa rallada.	€14
Milhoja de regañá con tartar de boquerón y anchoa con coulés de tomatillo verde.	€14
Ceviche de cuítlacoche, con setas y hongos de temporada.	€13
Gordita inflada de steak tartar con queso Cotija y mayonesa de yema de huevo ahumada.	€13,50
Media luna de maíz y quesillo, coronado con carpaccio de vieiras, chapulines y toques de alioli de ajo negro.	€14

### Ensaladas.

#### La Frida | € 9,50

Cama de mix de brotes y hojas con nopales, maíz, aguacate, tomate Cherry y queso oaxaca, finalizado con fresas al chipotle.

#### Km. 0 | € 9,50

Selección de verduras, hortaliza y fruta de la temporada y vinagreta de chile de árbol. € 9,50

### Sopas.

#### Pozole La Frida | € 9,50

#### Sopa de tortilla | € 9,50

#### Baja california chilpachole | € 10,50



“Pregunta a tu camarero por los especiales fuera de carta”

## Platos.

Interpretación del Chef del Chile nogada | € 14,50

Mole La Frida con codorniz silvestre, tierra de quinoa e higos rostizados | € 15

Prensado de atún salvaje con verduras confitadas, espejo de pipián verde y pistacho | € 17,50

Birria de cordero lechal con parmentier de menta y perejil envuelta en hoja de platano | € 18

Chirmol de buey de mar aromatizada con epazote | € 16,50

Arrachera al grill marinada en salsa tatemada sobre cama de pure de plátano macho y queso fundido | € 18

Picaña black angus La Frida con salsa borracha al corte 200gr | € 18,50 (100gr x € 9,25)

Enrollado de cerdo ibérico en dos fuegos sobre arroz cremoso | € 16,50

Tomate al grill relleno, acompañado de coliflores crujientes al achiote | € 13

Bacalao a la Veracruz con chips de Yuca | € 16,50

## Tacos tradicionales.

Al pastor | € 8

Cochinita pibil | € 8

Birria Cordero € 8

Tinga de pollo | € 7

Baja California | € 8

Tenera barbacoa | € 8

Chicharrón de pescado | € 8

Setas a la barbacoa | € 7

Gobernador | € 9

## Tacos Frida de Autor.

Manitas de cerdo | € 8

Carrillada | € 9

Corazón de atún y cacao | € 9

Pato | € 9

Tataki de atún | € 9

Gusanos de maguey | € 8

Volcán de Wagyu y trufa | € 10

Carnitas glaseadas | € 8

Taco de sesos y foie | € 10

## Postres.

Paella dulce de arroz y cajeta | € 5,80

El arte del chocolate | € 6,80

Lingote de tres leches | € 6,80

Tamal dulce de queso, zarzamora y castaña | € 6,80

Humo de grano de café y mole rosado | € 6,80

Volcán de chocolate negro | € 6,80