



Chef Damian Padilla

Sopas y Ensaladas

POTAJE DE CRUSTÁCEOS

Camarón, almeja y pescado con chile poblano, tomate ahumado y maíz cacahuazintle
160

SOPA DE HONGOS ;COMO EN LA MARQUESA!

Caldo de hongos de temporada con epazote, aromatizada con té de limón,
acompañada con albóndiga de cordero
140

SOPA DE TORTILLA A LA MIKEY

Caldo de pollo adobado, ravioli de aguacate con crema, queso y crujiente nido de tortillas
150

ENSALADA FRIDA

Lechugas orgánicas, champiñón frito, aderezo de chile serrano, aceite de oliva local y un toque de anchoa
160

ENSALADA DIEGO

Lechugas orgánicas, betabel horneado y gelatina de pera, aderezo de vinagre de Jerez,
miel de agave y queso Cotija
160

CARPACCIO DE CHAMORRO DE CERDO

Finas lascas de chamorro embutido con mezcla de arúgula, alcaparra, parmesano
y aceite de oliva de la región
170



La Frida en Frío

TÁRTARA DE ATÚN ALETA AZUL

Con limón de jengibre, soya de chile toreado, aceite de ajonjolí y cilantro,
servido sobre tres tostadas con mousse de aguacate
250

TIRADITO A MORDIDAS

Callo, pulpo y camarón con limón de chile güero asado, jícama, jalapeño, pepino
y tomate heirloom sobre tostaditas con sal de mar
250

CEVICHE ESTILO CACHANILLA

Falda de rib eye sellada a la parrilla en cubos con chipotle, limón, cilantro,
cebollín, ajonjolí tostado y sal de mar
250

 Indica Pescado Crudo. Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.
Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



LA FRIDA



Chef Damian Padilla

La Frida en Caliente

TERRINA DE RES A LA VAINILLA

Clásica terrina de res con bulbo de hinojo, papa, vinagreta de vainilla natural y vegetales en escabeche

200

EMPANADAS "DON AGUSTINO"

Chicharrón prensado en nixtamal con salsa verde, rábanos encurtidos y gelatina de crema

160

EMPANADAS "DON FEDERICO"

Rellenas de huitlacoche y champiñones silvestres, con ensalada de albahaca fresca, tomates cherry y un delicado toque de queso de cabra

160

TRÍO DE GORDAS

Tamal de elote con mole

Empanada de chicharrón

Gordita de bacalao con papa

200

CREPAS "DON GUILLERMO"

Crepas rellenas de huitlacoche sobre crema de camarón y arúgulas orgánicas, tocino hecho en casa y trufa

200

"CAHUAMANTA" AL CANGREJO

Tostaditas de cangrejo cocido en salsa de tomate, aceituna y alcaparra con ensalada de germen de chícharo, cilantro y cebolla encurtida

260

ROLLO CHICALI

Deditos de camarón crujiente y lasca fina de arrachera asada, enrollada en hoja de soya con salsa picosa de cacahuete, lechuga y pepino

260



Indica Pescado Crudo. Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Pescados y Crustáceos

CABRILLA AL MOLE DE OLLA

Pescado risolado al sartén en tradicional mole de olla servido con vegetales baby orgánicos, zanahoria, papa y calabaza.

450

PEZ ESCOLAR EN PIPIÁN VERDE

Servido con risotto de hongos y bok choy

470

CAMARONES A LA PARRILLA DE LIVIER

Delicadamente parrillados y terminados en mantequilla de cerveza, montados sobre ravioli de queso con puré de chorizo y salsa de aguacate

530

FILETE DE CABRILLA AL PANKO

Crujiente y jugoso servido sobre ensalada tibia de tomate con papa y arúgula, con salsa picosa de espárragos

450

PEZ ESPADA A LA PARRILLA

Marinado en aceites de ajonjolí, chile y ajo, servido sobre ensalada de arúgula y espárragos sellados con una salsa de mandarina, ajo, jugo de limón, pimienta, cacahuete y un toque de reducción de ternera con ajonjolí y soya

500

PANZA DE CERDO AL CONFIT

Suculenta y suave panza de cerdo cocinada por 12 horas en su misma grasa, en adobo de achiote, servida con ensalada de nopal y tomate con queso Cotija y sus frijolitos

485



Indica Pescado Crudo. Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



Chef Damian Padilla

Aves y Carnes

ROLLO DE PATO AL VACÍO CON MANCHAMANTELES DE OAXACA

Servido con el tradicional mole manchamanteles acompañado de frutas caramelizadas en mantequilla

450

CHULETA DE CERDO "IMPOSIBLE"

Risolada a la parrilla, sellada al sartén y terminada en el horno, con pasta seca, ejotes frescos y pay de brócoli rabe

620

CHAMORRO DE CORDERO TATEMADO

Horneado en su birria y dorado en el horno, servido sobre salteado de brocollini, frijol y puré de chirivía, terminado con salsa de barbacoa

630

FILETE DE RES KOBE

Risolado al sartén con puré de camote, cebolla cipollini caramelizada, chícharos y reducción de ternera con mezcal

600

COSTILLA CARGADA AL PASILLA

Con puré de papa con ralladura de naranja, espárragos y tomates cherry capeados a la Negra Modelo con cebolla rostizada

450

ROLLO DE RIB EYE

Creemosas acelgas orgánicas, papa fingerling pochada en mantequilla, cebollas crocantes y tuétano

585

EL CHICHILO DE SU MAJESTAD

Chuleta de cordero en succulenta salsa prehispánica a base de ceniza de chile, tomate asado y especias con calabazas, tomate ahumado, cebolla encurtida y tamal de mole amarillo

585



Indica Pescado Crudo. Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.

Algunos platillos e ingredientes están sujetos a disponibilidad en la región.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.