

# Frida & Juan

arte y cocina

**TAQUERIA**  
DE FRIDA Y JUAN

## Desayunos

### HUEVOS A LA OLIVA

(hechos en aceite de oliva)

- **Del huerto:** champiñón salteado en aceite de oliva, hortalizas frescas, tomate cherry y queso. \$ 16.5
- **Jamón serrano:** hortalizas frescas, tomate cherry, cebolla caramelizada y queso. \$ 18
- **Salmón:** aceitunas, aguacate, hortalizas frescas y queso. \$ 21
- **Del campo:** champiñón, tomate cherry, hortalizas Frescas y queso. \$ 18.5

### HUEVOS ESTILO MEXICANO

- **Chilaquiles:** totopos, salsa verde y roja picosita al horno con queso y huevo \$ 16
- **Chilaquiles con pollo** \$ 23.5
- **Divorciados:** huevos fritos con salsa verde y roja acompañados de frijol y totopos \$ 14
- **Rancheros:** huevos fritos sobre tortilla de maíz bañados en salsa roja con queso \$ 16
- **Tacos mineros** una mezcla de huevo con frijol en tortillas de maíz, acompañados de salsa y totopos \$ 16
- **Machaca norteña** mezcla de huevo con carne desmechada y salsa roja, acompañados de frijol refrito \$ 22
- **Chamuco** (para la cruda) 3 huevos revueltos con salsa roja picante acompañados de frijol y totopos \$ 18

### LOS DE LA CASA

- **Tortilla española:** porción sin acompañamientos \$ 13  
Con pan artesanal y ensalada de la huerta. \$ 15.5.
- **Caldo de la casa:** tiritas de res, papa en cubos acompañado de tortilla de maíz \$ 17.
- **Changua:** con dos huevos, acompañados de pan artesanal. \$ 15
- **Tabla de pan** variedad acompañada con mermelada y mantequilla \$ 8
- **Plato de Frutas** las mejores y mas fresas \$ 9
- **Panqueques** acompañados de frutos rojos \$ 17
- **Parfait de frutas y granola** \$ 15
- **Huevos al gusto** (pregunta las opciones) \$ 11
- **Huevos KAHLO** fritos sobre una base de papa en cubos gratinada, con cilantro salsa y crema \$ 16

### SOPAS Y CREAMAS

- Crema del día \$ 16
- Crema del día con pollo o champiñón \$ 25
- Ajiaco \$ 30

### ARROZ O PASTA DE ARROZ

- Salteado con vegetales, ajonjolí y maní, pídelo de:
- Pollo, Res o Cerdo \$ 32
- Frutos de mar \$ 36
- Champiñón y portobello \$ 30

### ENSALADAS

- Mezclum de hortalizas de la huerta, tomates cherry, vinagreta de la casa, cascos de naranja y semillas, pídelo con:
- Tiritas de pollo a la plancha \$ 32
- Portobello y champiñón salteados \$ 28
- Salmon ahumado \$ 42

### DE LA CASA

- **Lasagna boloñesa o pollo** \$ 31  
(pasta fresca) con ensalada de la huerta y porción de pan de masa madre
- **Lasagna vegetariana** \$ 29  
(pasta fresca) champiñón y portobello ensalada de la huerta y porción de pan de masa madre
- **Lomo saltado** papas casco y arroz blanco \$ 36
- **Costillas de cerdo BBQ** con la salsa de Juan Jose, papas criollas o cascos y ensalada de la huerta. \$ 36
- **Posta Cartagenera** con arroz de coco, yuca y ensalada \$ 33
- **Lomo Pimienta** suave y tierno con pure de papa rustico y ensalada de la casa \$ 35
- **Lomo en su jugo** un espectacular sabor! y el termino ideal \$ 35
- **Ropa vieja estilo Frida y Juan** \$ 33

### BREDCHAM

En pan ciabatta hortalizas de la huerta, con queso fundido y salsa de tomate FYJ, pídelo con papa criolla, papa en cascos, yuca o totopos.

- Res y chimichurri \$ 35
- Jamón serrano y cebolla caramelizada \$ 32
- Pollo ó Portobello y champiñón en salsa blanca \$ 30

### RAPIDA Y ARTESANAL

Viene con pan artesanal de masa madre, hortalizas frescas de la huerta, tomate, con queso, pídelos con papas casco, papa criolla, yuca o totopos:

- Hamburguesa de res \$ 28
- Hamburguesa de pollo \$ 28
- Hamburguesa de lentejas \$ 22
- Adición mexicana para hamburguesas (pico de gallo, frijol refrito y guacamole) \$ 10

- **Pollo a la Barbacoa** (pierna pernil) con papas en casco y ensalada \$ 35
- **Ceviche de Tilapia** con pure rustico y maíz crocante \$ 29
- **Ceviche de tilapia junior** en copa \$ 18
- **Filete de tilapia Papillote** \$ 34



### LOS TACOS

Tradicional tortilla de Maíz Mexicana x 3 unidades \$ 19.5  
Acompañados de guacamole, pico de gallo y salsa picante, pídelos de:

- Pastor (cerdo) cebolla fresca, cilantro y piña asada
- Pollo pastor, cebolla fresca, cilantro y piña
- Fajitas de res asadas con cilantro
- Barbacoa de res (carne desmechada) con cilantro y cebolla fresca
- Chorizo al estilo de
- Champiñones salteados y cebolla grille
- Vegetariano (frijol, queso y vegetales salteados)

### LAS QUESADILLAS

Tortilla de trigo rellena de queso, pídelas con: \$ 19.5

- Pastor (cerdo): cebolla fresca, cilantro y piña asada
- Pollo pastor, cebolla fresca, cilantro y piña
- fajitas de res asadas
- Barbacoa de res (carne desmechada)
- Chorizo
- Champiñones salteados y cebolla grille
- Vegetariana (frijol, queso y vegetales salteados)
- Dulce (de deliciosa cajeta y nuez)

### LAS TORTAS

Pan de la casa, frijol refrito, tiras de aguacate, rodajas de tomate y queso. \$ 28  
acompañadas de pico de gallo y totopos.

- Pastor (de cerdo o pollo con piña)
- Fajitas de res (asadas).
- Barbacoa de res (carne desmechada).
- Chorizo.
- Vegetariana
- Champiñones y vegetales. \$ 23

### ESPECIALES DE LA CASA

- **Burritos:** tortilla de trigo con frijol, queso y vegetales (cebolla y pimentón) pídelos de Res, pollo, cerdo, chorizo, barbacoa o vegetariano \$ 23.5
- **Parrillada de carnes** con vegetales y tortillas, acompañada de guacamole y pico de gallo \$ 32.5
- **Sopa azteca** la tradicional de tomates con tortillas fritas, aguacate y queso \$ 29
- **Frijoles charros** con, chorizo, jamón, tocinera, queso fresco y chicharrón \$ 29
- **Flautas:** 6 tortillas enrolladas y fritas, rellenas de pollo o barbacoa sobre cama de lechuga, bañadas de crema y queso fresco, con guacamole y pico de gallo \$ 30.5
- **Filete Mexicano** Deliciosa Sabanita de res cubierta de frijol refrito, gratinada y bañada con la salsa F&J 7c! acompañada de arroz y cebolla grille \$ 35
- **Volcanes** x3 tortilla de maíz crocante, con carne a escoger, gratinados al horno, acompañados de pico de gallo y guacamole \$ 22
- **Botana de nachos** la tradicional de totopos, frijol, pico de gallo, guacamole queso y crema Familiar \$ 27 Familiar especial con carne \$ 37 Para dos personas \$ 21
- **Botana de codos** espirales de chicharrón crocante con las salsas de Alejo \$ 12
- **Pastel Azteca** torta de tortilla, pollo, maíz, vegetales salsa y queso \$ 31



# Frida & Juan

arte y cocina

**TAQUERIA**  
DE FRIDA Y JUAN

### PANES ARTESANALES

Todos nuestros panes están elaborados con masa Madre:

- Pan de Maíz \$ 4.5
- Pan integral \$ 5
- Pan integral nuez con chocolate \$ 7.5
- Pan de centeno con chocolate \$ 7
- Pan brioche paquete de 4x70g \$ 9
- Pan ciabatta paquete de 4x100g \$ 9

### CROISANT

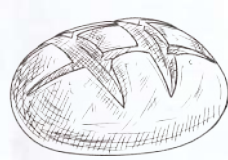
- Croissant \$ 3.2
- Croissant de queso \$ 4.5
- Croissant de jamón queso \$ 5.5
- Croissant de almendras \$ 9
- Croissant de arequipe \$ 4.5
- Croissant arequipe y crema pastelera \$ 6
- Croissant de chocolate \$ 6

### PASTELERIA

- **Tartaletas:** \$ 12
- Cheesecake de frutos rojos
- Dulce de guayaba con queso fresco y chantilly FYJ
- Limón
- chocolate
- Arándanos con crema pastelera FYJ
- Fresas con crema

- **Postres:**
- Brazo de reina \$ 6
- Rollo suizo (arequipe y crema chantilly) \$ 6
- Churros Mexicanos bañados en chocolate \$ 12
- Catrinas mexicanas (de harina de trigo frita con azúcar y canela) \$ 6
- Brownie tradicional, de nuez o oreo \$ 5 caja por 3 \$ 10
- Corazones de hojaldre con chocolate x4 \$ 10

- **Tortas x 10 porciones:** A Disponibilidad \$ 50
- **Tres leches** con crema chantilly y frutas frescas.
- **Maria Luisa** torta de vainilla rellena de arequipe y mermelada de mora con frutas frescas.
- **Torta de amapola** con mermelada de mora y frutas frescas.
- **Red Velvet** el sabor perfecto
- **Selva Negra** bizcocho de chocolate, relleno de cerezas y crema de chocolate, cubierta de chantilly.
- **Por Encargo** (diferente sabor y decoración).



### EL MEJOR CAFE

- Capuchino \$ 6.5
- Latte \$ 6.5
- Americano \$ 4.5
- Espresso \$ 4.5
- Cafe de Frida (con tequila) \$ 16
- Cafe de Juan (con crema de whisky) \$ 16
- Irlandés (whisky) \$ 14
- Frappe Latte Caramelo \$ 10
- Macchiato \$ 5.5
- Mocaccino \$ 8.5

### BEBIDAS CALIENTES

- Infusion de frutos rojos \$ 5.5
- Infusion de hierbas \$ 5.
- Te Chai de la casa \$ 7.5
- Te chai en leche \$ 8
- Te verde \$ 6
- Te negro \$ 6
- Chocolate \$ 7.5
- Milo \$ 8.9

### BEBIDAS FRIAS

- Gaseosa de la casa \$ 8
- Limonada (natural y hierba buena) \$ 7.5
- Limonada de coco \$ 9
- Limonada de cereza \$ 9
- Lulada \$ 8.5
- Jugos naturales \$ 7.5
- Jugo de naranja \$ 7.5
- Jugo de Mandarina \$ 8.5
- Breña michelada \$ 7
- Gaseosa embotellada \$ 4.5
- Agua de Jamaica \$ 7.5
- Agua de Horchata \$ 7.5
- Agua de Tamarindo \$ 7.5
- Malteadas \$ 14
- Gaseosa de Dispensador \$ 6.5
- Salpicon de Baudilla \$ 11
- Agua en botella \$ 4.5
- Agua en botella con gas \$ 5
- Refajo por vaso 12 onzas \$ 7.5
- Refajo por Jarra \$ 24



### CERVEZAS

- Heineken \$ 9
- Tecate \$ 7.5
- Miller Lite \$ 9.5
- Sol \$ 8.5
- Corona \$ 10
- Stella Artois \$ 10
- Club Colombia \$ 8.5
- Aguila cero o Ligth \$ 6.5
- BBC (botella) \$ 9
- Barril 12 onzas \$ 8
- Barril 18 onzas \$ 12
- Jarra de Barril \$ 32
- Coronita \$ 7.5
- Sol mini \$ 6.5
- Cerveza importada (varias) \$ 10

### ACOMPANAMIENTOS

- Chelada mex (limon, sal y salsa negra) \$ 4
- Chelada (limon y sal) \$ 3
- Michelada (limon, sal y mix salsas) \$ 5
- Michelada Picante (limon, sal, mix picante) \$ 5.5
- Michelada Clamato (mix picante, Clamato) \$ 9

### TRAGOS Y MARGARITAS

- Shot de Tequila Blanco \$ 18
- Shot de Tequila Reposado \$ 20
- Submarino (tarro cerveza y shot tequila) \$ 27
- Mezcal shot directo con gajos de naranja \$ 20
- Margaritas \$ 25  
(limon, tamarindo, mango, maracuya, mora, lulo guanábana y coco-limon)
- Margarita de la casa Azul \$ 26
- Orale wey (solo para gargantas fuertes!) \$ 28
- Trago de aguardiente \$ 16
- Baileys \$ 19
- Whisky \$ 26

### COCTELERIA

- Mojito \$ 20
- Mojito Zacapa \$ 24
- Cozumel (tequila Maracuya) \$ 26
- Preston (Lulo GIN) \$ 20
- Wisky Dubdee (cereza) \$ 22
- Flamingo (vodka arandano) \$ 22
- Hawai Cin (piña) \$ 22
- Gordons & Tonic \$ 20
- Baru (vodka y citricos) \$ 22
- Paloma \$ 23
- Charro Negro \$ 22
- Tequila arcoiris \$ 25
- Sangría de Frida \$ 16
- Mimosa \$ 23
- Mistela de JLL \$ 18
- Vampiro \$ 22
- Moreton (vodka frutos morados) \$ 20
- Mariana ( amareto, naranja cereza) \$ 20
- Vino caliente \$ 18
- Tinto de Verano \$ 16

**SouBar** (coctelería sin alcohol)

- Mojito de Lulo \$ 12
- Soda Mango Biche \$ 12
- Mangostino High ball \$ 12
- Nut Red bull \$ 13
- Pink Tonic \$ 12.5

**VINO POR BOTELLA O POR COPA**  
Pregunta al personal a tu servicio!

Breña



HATSU NACIMIENTO