



FRIDA PAHLO

Paseo del Pedregal, 19
Info & Reservas
☎ 951 814 596
🕒 615 06 30 72
frida.pahlo@gmail



DE TAPEO

	TAPA	RACIÓN
ENSALADILLA RUSA DE LANGOSTINOS <i>CON MAHONESA DE MISO, HUEVAS DE PEZ VOLADOR, CACAHUATE Y TEJAS NEGRAS DE ARROZ INFLADO NEGRO</i>	5,50€	12,00€
CROQUETAS DE SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ <i>CON MAHONESA DE TRUFA Y ESPECIAS JAPONESAS</i>	4,50€	10,00€
BRAVAS CON ESPUMA DE KIMCHI Y BRAVA <i>CON MAHONESA DE KIMCHI Y PISTACHO MOLIDO</i>	4,20€	9,00€
TARTAR DE SALCHICHÓN DE MÁLAGA	5,50€	11,50€
HUMMUS CON BERENJENA FRITA Y MIEL DE CAÑA (APTA CELIACOS)		9,20€
MINI BURGER		5,40€
TATAKI DE ATÚN CON HUMMUS DE WASABI Y ENSALADA DE WAKAME		8,00€
TOTOPOS CON GUACAMOLE		9,00€
CALLOS EN DECONSTRUCCIÓN ANDALUZ <i>CON TIMBAL DE MANITAS DE CERDO</i>		9,00€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

ENSALADA CON QUESO DE CABRA, MIEL DE CAÑA Y FRUTOS SECOS	13,00€
CARPACCIO DE TOMATE A LA LEÑA	11,00€
PARRILLADA DE VERDURAS	13,00€
ENSALADA CÉSAR VANGUARDISTA <i>AL ESTILO FRIDA PAHLO</i>	11,90€



COSITAS RICAS DEL MUNDO

FIDEOS NEGROS TOSTADOS CON PUNTILLITAS 12,00€

**TACOS DE COCHINITA PIBIL CON AGUACATE LAMINADO
Y ENSALADA CARIBEÑA (4 UDS)** 14,20€

WOK ORIENTAL CON VERDURITAS
De pollo, langostinos o vegetariano ¿Un toque picante? 14,20€

BAGUETTE VIETNAMITA 9,50€

HOJALDRE DE CORDERO GRIEGO Y BERENJENA ASADA 14,90€
CON MASA FILO, HIGOS CONFITADOS AL VINO TINTO Y SALSA SATZIKI

A LA PARRILLA...

**HAMBURGUESA DE TERNERA CON MANZANA CARAMELIZADA
Y EMULSIÓN DE QUESO DE CABRA, MARINADA CON MICUIT,
PURÉ DE TRUFA KIMCHI Y VINO FINO** 13,00€
*ACOMPAÑADA DE PATATAS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN
Y MERMELADA DE PIMIENTO*

**PRESA IBÉRICA "EL TATO" CON CAUSA PERUANA DE PATATA,
EMULSIÓN DE REMOLACHA AGRIDULCE Y REDUCCION DE JUGO DE
PRESA** 18,00€
ACOMPAÑADA CON VERDURAS DE LA HUERTA

**CARRILLADA DE TERNERA CON EMULSIÓN DE MANZANA,
PATATAS PAJA, DEMI-GLAS Y EMULSIÓN PEDRO XIMÉNEZ** 18,90€

RABO DE TORO A LA HUERTA 22,00€

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA 19,00€
CON ESPUMA DE FRUTOS ROJOS Y CONFITADA DE FRUTOS SECOS



DE LA MAR... A LA MESA

**CEVICHE DE CORVINA CON PURE DE BONIATO,
LECHE DE TIGRE DE MARACUYA, EMULSIÓN DE MAIZ
Y MANGO DESHIDRATADO** 14,00€

**TATAKI DE ATÚN CON HUMMUS DE WASABI
Y ENSALADA DE WAKAME** 18,00€

**BACALAO CONFITADO CON PATATA MORADA
Y ESCABECHE DE SETAS AL VINO ANDALUZ** 17,00€

**ADOBO VANGUARDISTA AL ESTILO FRIDA
CON SEWWT CHILI Y ALIOLI DE AJO NEGRO** 12,40€

CAUSA LIMEÑA DE PESCADO AZUL EN TIMBAL 12,90€

SERVICIO DE CUBIERTO 0,50€

Información alérgenos.
Todos nuestros productos pueden contener trazas de:



Gluten
Cereals
containing
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Egg



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanuts



Soja
Soya



Lácteos
Milk



Frutos de
cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Granos de
sésamo
Sesame seeds



Dióxido
de azufre y
sulfitos
Sulphur
Dioxide



Moluscos
Molluscs



Altramuces
Lupins

Consulte a nuestro personal

IVA INCLUIDO

DESAYUNOS & MERIENDAS

ELIGE TU PAN DE PREFERENCIA 1.80€

- TOSTADA
- PITUFO
- PAN INTEGRAL

AÑADE A TU GUSTO +0.20€

- ACEITE
- TOMATE
- MANTEQUILLA
- MERMELADA

AGREGA TUS INGREDIENTES FAVORITOS:

+0.50€ QUESO/PAVO/JAMÓN/YORK

+ 0.70€ JAMÓN Y QUESO

+1€ AGUACATE

AÑADE ZUMO NATURAL POR 2.50€

PARA LOS GOLOSOS

TIRAMISÚ

COULANT DE CHOCOLATE

CREMA CATALANA

TARTA DE QUESO

TARTA DE ZANAHORIA



5,00€

BEBIDAS

REFRESCOS	2.00€
AQUARIUS	2.20€
NESTEA	2.20€
ZUMO DE PIÑA, NARANJA O MELOCOTÓN	2.00€
ZUMO DE TOMATE	2.00€
TÓNICA	2.00€
RED BULL	3.50€
AGUA	2.00€
AGUA CON GAS	2.50€

CERVEZA

CERVEZAS DE BARRIL

CAÑA CRUZCAMPO	2.00€
COPA CAÑA CRUZCAMPO	3.20€
PINTA CRUZCAMPO	4.20€

CERVEZAS EN BOTELLA 1 / 3L

Cruzcampo Especial	2.50€
Cruzcampo Radler	2.50€
Heineken	3.00€
Cruzcampo Gran Reserva	3.50€
Aguila Filtrada	3.00€
Aguila Sin Filtrar	3.50€
Alcazar	3.50€
Desperado	4.00€
Heineken	3.00€
Cruzcampo Sin Gluten	3.00€
Hop House 13	4.50€
IPA Lagunitas	4.50€
Paulaner	5.00€
Ladrón de Manzana	4.00€

VINOS

TINTOS

COPA

BOTELLA 70 CL

MELOSO TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO

2.80€

14.00€

VILANO ROBLE
RIBERA DEL DUERO

2.80€

14.00€

ARRIOS
RIOJA CRIANZA

2.90€

14.00€

SIRE 7
VENDIMIA SELECCIONADA- TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO

3.20€

16.00€

BUCHE
TEMPRANILLO 2018

18.90€

SÁNCHEZ CÓZAR
TEMPRANILLO DE FRÍO

3.20€

18.00€

FINCA RESALSO
100 % TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO

18.50€



BLANCOS

COPA

BOTELLA 70 CL

FAUSTINO
RIVERO CHARDONNAY

2.60€

13.00€

VIÑA LASTRA
SAUVIGNON

2.60€

13.00€

FAUSTINO RIVERO
BLANCO SEMIDULCE

2.60€

13.50€

BOJ 570
ALBARIÑO

3.50€

19.00€

EMBRUMAS
100 % VERDEJO

2.60€

13.00€

ENTREMARES
SEMIDULCE

3.00€

15.00€

SÁNCHEZ CÓZAR
ON THE ROCKS

3.20€

18.00€

12 LUNAS
D.O. SOTOMONTANO

23.00€

VINOS

VIÑA CAMPUS
NAVARRA

SÁNCHEZ CÓZAR
ROSADO PINK GARDEN

ROSADOS

COPA	BOTELLA 70 CL
2.50€	13.00€
3.20€	18.00€

BURBUJAS

VIÑA NEBULA
CAVA BRUT

BUCHE BRUT ROSÉ

JARRA DE SANGRÍA DE VINO

JARRA DE SANGRÍA DE CAVA

TINTO DE VERANO

CROFT TWISH
FINO SPRITZ

2.90€	14.00€
	22.00€
	15.00€
	18.00€
2.50€	14.00€
3.80€	18.00€

COCKTAILS

7.00€

COMBINADOS

6.50€

COMBINADOS PREMIUM

+1,00€ CON REFRESCO
O BEBIDA ENERGÉTICA

8.00€

LICORES

4.00€

LICORES PREMIUM

5.00€

CHUPITO

2.00€

CHUPITO PREMIUM

3.00€

CAFÉS

CAFÉ

1.60€

CAFÉ DOBLE, CON LECHE O AMERICANO

2.00€

CAPUCCINO

2.50€

CARAJILLO

2.50€

CAFÉ CON BAILEYS

3.50€

CAFÉ BOMBÓN

2.50€

CAFÉ IRLANDÉS

3.50€

TÉS E INFUSIONES

2.00€

+0,20€ CON HIELO

