

# Secreto TASTING ROOM

## DEGUSTACIÓN DE VINOS WINE TASTING



**GRISELL** \$150 M.N. \$600 M.N.  
*VINO BLANCO / WHITE WINE*  
Chenin blanc 80%,  
French colombard 20%

**VID A LA VIDA** \$150 M.N. \$600 M.N.  
*VINO ROSADO / ROSÉ WINE*  
Mourvèdre

**LATIDOS** \$150 M.N. \$700 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Syrah 100%

**SECRETO MÍO** \$200 M.N. \$800 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Cabernet Sauvignon

**STEPHANY** \$200 M.N. \$800 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Syrah, Mourvèdre, Grenache

**PASIÓN DE FRIDA** \$200 M.N. \$800 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Nebbiolo 100%

**CHAVELA** \$200 M.N. \$900 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Syrah 90%, Viognier 10%

**PASIÓN DE FRIDA** \$1,800 M.N.  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Nebbiolo 1.5 litros

## DEGUSTACIÓN CLASICA \$500 m.n 4 VINOS / WINES (4)

**GRISELL**  
*VINO BLANCO / WHITE WINE*  
Chenin blanc 80%, French colombard 20%

**LATIDOS**  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Syrah 100%

**STEPHANY**  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Syrah, Mourvèdre, Grenache

**SECRETO MÍO**  
*VINO TINTO / RED WINE*  
Cabernet sauvignon 100%

## MARIDAJE DE CHOCOLATE CLÁSICA \$700 m.n CHOCOLATE PAIRING

### VID A LA VIDA MOURVÈDRE

Acompañado de chocolate 35% cacao relleno de ganache de mora azul.

*Paired with 35% cocoa chocolate filled with blueberry ganache.*

### LATIDOS SYRAH 100%

Acompañado de chocolate 60% cacao relleno de giánduja de flores, lavanda y rosas.

*Paired with 60% cocoa chocolate filled with gianduja flowers, lavender and roses.*

### STEPHANY SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE

Acompañado de chocolate 30% cacao, relleno de almendras tostadas y caramelo salado.

*Paired with 30% cocoa chocolate filled with toasted almonds and salted caramel.*

### SECRETO MÍO CABERNET SAUVIGNON 100%

Acompañado de chocolate 65% de cacao relleno de praliné de sésamo salvaje.

*Paired with 65% cocoa chocolate filled with wild sesame praline.*

## MARIDAJE IBÉRICO \$700 m.n IBÉRICO & WINE PAIRING

### GRISELL CHENIN BLANC 80%, FRENCH COLOMBARD 20%

Acompañado con salchichón ibérico.

*Paired with Iberian sausage*

### LATIDOS SYRAH 100%

Acompañado con chorizo ibérico.

*Paired with Iberian chorizo.*

### STEPHANY SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE

Acompañado con lomo ibérico.

*Paired with Iberian loin.*

### SECRETO MÍO CABERNET SAUVIGNON 100%

Acompañado con jamón ibérico.

*Paired with Iberian Ham.*

## AGUA / WATER

**TEHUACÁN 350 ML** \$65 M.N.

*Natural/Mineral, Still/Sparkling*

**AGUA NATURAL CASA FRIDA** \$150 M.N.

*(Producida por ALHO water)*

750 ML

**AGUA MINERAL CASA FRIDA** \$150 M.N.

*(Producida por Agua Escondida)*

650 ML

# TEQUILA MENU



## TRES TOÑOS

BLANCO / SILVER	\$150 M.N.	\$900 M.N.
REPOSADO	\$150 M.N.	\$1,000 M.N.
AÑEJO / AGED	\$200 M.N.	\$1,500 M.N.
EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED	\$250 M.N.	\$2,500 M.N.

## MÁXIMO IMPERIO

BLANCO / SILVER	\$150 M.N.	\$1,000 M.N.
REPOSADO	\$150 M.N.	\$1,100 M.N.
AÑEJO / AGED	\$180 M.N.	\$1,600 M.N.
AÑEJO CRISTALINO / CRISTALINO AGED	\$180 M.N.	\$2,000 M.N.

## AMORARTE

REPOSADO ROSA	\$200 M.N.	\$1,500 M.N.
---------------	------------	--------------

## AFAMADO

AÑEJO / AGED	\$290 M.N.	\$3,600 M.N.
--------------	------------	--------------



## TABLA DE QUESOS CHEESE PLATTER

\$370 M.N

130 GR. DE QUESO DE ALBAHACA Y 130 GR. DE QUESO OREADO, ATE DE GUAYABA, ACEITUNAS PREPARADAS Y PRETZELS. ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE PIÑA HABANERO Y FRUTOS ROJOS. PAN VENDIMIA, CENTENO Y MEDITERRÁNEO.

130 g. basil cheese and 130 g. of oreado cheese, guava paste, prepared olives, grapes and pretzels. Accompanied with pineapple habanero jam, berries and jamaica jam, next to harvest, rye and mediterranean bread.

## "SANGRÍA DE LA CASA"

\$220 M.N

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

## REFRESCO / SODA

COCA-COLA	\$35 M.N
SPRITE	\$35 M.N

## MÁXIMO IMPERIO

\$600 M.N

### BLANCO / SILVER

Canela azucarada con un toque de sal.  
*Sugared cinnamon with a touch of salt.*

### REPOSADO

Polvo de nueces garapiñadas.  
*Caramelled nuts powder.*

### AÑEJO CRISTALINO / CRISTALINO AGED

Café, azúcar y cardamomo.  
*Coffee, sugar and cardamom.*

### AÑEJO / AGED

Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.  
*Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.*

## TRES TOÑOS

\$600 M.N

### BLANCO / SILVER

Canela azucarada con un toque de sal.  
*Sugared cinnamon with a touch of salt.*

### REPOSADO / REPOSADO

Polvo de nueces garapiñadas.  
*Caramelled nuts powder.*

### AÑEJO / AGED

Es polvo de cacao con ajonjolí tostado y canela  
*Cocoa powder with toasted sesame seeds and cinnamon*

### EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED

Azúcar mascabado con anís estrella, sal del Himalaya y rosas deshidratadas.  
*Brown sugar with star anise, Himalayan salt and dehydrated roses.*

## TRES TOÑOS

\$700 M.N

### CON CHOCOLATE

### BLANCO / SILVER

Cobertura de chocolate rubí, relleno de chabacano y menta.  
*Ruby chocolate coating, filled with apricot and mint.*

### REPOSADO / REPOSADO

Chocolate de leche 33%, cacao relleno de caramelo con confit de manzana verde, miel y leche de coco.  
*33% milk chocolate filled with caramel, green apple confit, honey, and coconut milk.*

### AÑEJO / AGED

Cobertura de 54%, cacao relleno de ganache de chocolate con pistachos.  
*54% cacao coating filled with chocolate ganache and pistachios.*

### EXTRA AÑEJO / EXTRA AGED

Chocolate oscuro 40%, cacao con leche relleno de crema de tiramisú  
*40% dark milk chocolate filled with tiramisu cream.*

# PIZZAS A LA LEÑA

WOOD FIRED PIZZAS

\$250 M.N

## MARGARITA

Queso mozzarella y tomate.  
*Mozzarella cheese and tomato.*

## LA DIEGO

Queso mozzarella, tomate, tocino y hongos.  
*Mozzarella cheese, tomato, bacon and mushrooms.*

## PEPPERONI

Queso mozzarella, tomate y pepperoni.  
*Mozzarella cheese, tomato and pepperoni.*

## LA BRUJA

Queso mozzarella, tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, hongos y trufa.  
*Mozzarella cheese, tomato, goat cheese, caramelized onion, mushrooms and truffle.*

## ITALIANA

Queso mozzarella, tomate y salchicha italiana.  
*Mozzarella cheese, tomato and italian sausage.*

## FRIDA

Queso mozzarella, tomate, frijoles, chorizo, cebolla y jalapeño.  
*Mozzarella cheese, tomatoes, beans, chorizo, onion and jalapeño.*

## MARLIN AHUMADO

Queso mozzarella, marlin ahumado y tomate  
*Mozzarella cheese, smoked marlin, and tomato*

## ATE Y CHORIZO

Chorizo de cerdo, ate de membrillo y queso de cabra  
*Pork chorizo, quince paste, and goat cheese*

## CHAVELA

Queso mozzarella, mozzarella fresca, tomate y jamón serrano.  
*Mozzarella cheese, fresh mozzarella, tomato and serrano ham.*

## SECRETO

Queso mozzarella, tomate, morrón rojo, morrón verde, cebolla y aceituna negra.  
*Mozzarella cheese, tomato, red bell pepper, green bell pepper, onion and black olive.*

Secreto TAP BEER × CERVECERÍA WENDLANDT

## MARIDAJE DE CERVEZA CON CHOCOLATE

\$450 M.N

BEER AND CHOCOLATE PAIRING

### VIDA MÍA PALE ALE

Acompañado con chocolate 30% cacao, caramelo salado y almendra tostada.  
*Paired with 30% cacao chocolate, salted caramel, and toasted almonds.*

### VIDA MÍA RED ALE

Acompañado con 65% cacao relleno de praliné de sésamo salvaje.  
*Paired with 65% cacao filled with wild sesame praline.*

### VIDA MÍA INDIAN PALE ALE

Acompañado con chocolate 65% cacao, relleno de praline de sésamo salvaje.  
*Paired with Paired with 60% cacao chocolate, floral ganache, lavender, and roses.*

### FOCA PARLANTE STOUT

Acompañado de chocolate 35% cacao relleno de grenache de moras azules.  
*Paired with 35% cacao chocolate filled with blueberry ganache.*

## TASTING DE CERVEZA WENDLANDT

\$300 M.N

BEER FLIGHT

### TUNA TURNER

Session IPA  
ABV 4% IBU 30

### VIDA MÍA LAGER

Cerveza Frida

Lager  
ABV 4.7% IBU 20

### VIDA MÍA PALE ALE

Cerveza Frida

Pale Ale  
ABV 5.2% IBU 42

### VIDA MÍA RED ALE

Cerveza Frida

Red Ale  
ABV 5.5% IBU 45

### VIDA MÍA INDIAN PALE ALE

Cerveza Frida

Indian Pale Ale  
ABV 7% IBU 60

### FOCA PARLANTE

Stout  
ABV 5.4% IBU 38

TAP

\$150 M.N

BOTELLA

\$140 M.N

## VIDA MÍA LAGER

Lager  
ABV 4.7% IBU 20

CERVEZA DE LA CASA

## TUNA TURNER

Session IPA  
ABV 4% IBU 30

Cerveza clara color dorado, espuma blanca y carbonatación media.  
Aromas frescos, con notas cítricas y herbales.  
Final refrescante y balanceado con un toque amargo.

*Golden color beer, white foam and medium carbonatation. Fresh aromas, with citrus and herbal notes. Refreshing and balanced finish, with a bitter touch.*

## VAQUITA MARINA

Pale Ale  
ABV 5.2% IBU 42

Cerveza clara dorada, refrescante y lupulosa.  
Cítrica en nariz y boca proveniente de la cantidad de lúpulo americano utilizado.

*Light and golden beer, refreshing and hoppy. Citrus on the nose and mouth coming froms the amount of american hop used.*

## VIDA MÍA

CERVEZA DE LA CASA

Red Ale  
ABV 5.5% IBU 45

Cerveza clara color amarillo pálido.  
Aroma floral y cítrico proveniente del lúpulo americano, refrescante y fácil de tomar.

*Pale yellow color; consisting of wheat and malt. Floral and citrus aroma from American hops. Refresing and light to drink.*

## PERRO DEL MAR

IPA  
ABV 7% IBU 60

Cerveza color dorado, aromas cítricos y frutas tropicales. De sabor amargo intenso, con ligero sabor a malta.

*Golden color beer, citrus and tropical fruits aroma. Intense bitter flavor, with a light malt flavor.*

## FOCA PARLANTE

Stout  
ABV 5.4% IBU 38

Cerveza oscura, color negro.  
Cremosa en boca con sabor a granos tostados, café y chocolate amargo.

*Dark beer, black color. Creamy on the mouth with roasted grain flavor, coffee and dark chocolate.*



Secreto

TASTING ROOM

SÁBADOS Y DOMINGOS