

Frida

ENSALADAS Y ENTRADAS FRÍAS · SALAD AND COLD APPETIZERS



Aguachile verde de pescado con jícama, pepino, tomate, manzana y charalitos fritos

Red snapper's green aguachile with jicama, cucumber, tomatoes, green apple and fried anchovies

\$200



Calabaza y tomates rostizados con pistachos y tamarindo, acompañados de hojas verdes en vinagreta de jocoque y esencia de naranja

Roasted zucchini and tomato green salad with pistachios and tamarind puree accompanied with jocoque and citrus essence vinaigrette

\$180



Tiradito de atún sazonado al ajonjolí con lágrimas de chile serrano, manitas de cerdo, cremoso de aguacate y camarón crujiente

Tuna tiradito (sashimi style) seasoned with sesame oil, serrano pepper rings, pig's trotter, creamy avocado and crispy shrimp

\$280



Ensalada de lechuga y cítricos, frutos rojos, crujiente de cacahuete, vinagreta de menta y aderezo de chocolate amargo

Citrus and fresh berries green salad with "palanqueta" peanuts, mint vinaigrette and bittersweet chocolate sauce

\$290



Tostada de langosta ahumada con guacamole y ensalada de piña con chile jalapeño

Smoked lobster tostada with guacamole and pineapple salad with jalapeño pepper

\$495



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



SIN PICANTE
WITHOUT SPICY



VEGETARIANO
VEGETARIAN

ENTRADAS CALIENTES · HOT APPETIZERS



Tlacoyo de frijoles de la olla guisados con chorizo ranchero, acompañado de crema y queso Cotija, tuétano rostizado y salsa pico de gallo

Tlacoyo prepared with freshly boiled beans and pork sausage topped with sour cream, cotija cheese, "pico de gallo" and roasted marrow bone

\$215



Taquito crocante de lengua de res en salsa roja, con esencia de chile chipotle seco

Crispy beef tongue taquito in red sauce with dried chipotle essence

\$215



Mini torta de cochinita pibil ahogada en salsa de chile guajillo, con frijoles refritos al epazote, puré de aguacate y cebolla tipo Xnipek

Cochinita pibil's mini torta ahogada in guajillo chili sauce with refried beans in epazote, avocado purée and Xnipek-style onion

\$220



Gordita de maíz rellena de pulpo y chicharrón de cerdo, acompañado con salsa verde, perlas de aguacate, cilantro fresco y cebolla curtida

Corn gordita filled with octopus and pork with green sauce, avocado, fresh cilantro and cured onions

\$250

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

SOPAS · SOUPS



Capuchino de frijol negro con chicharrón y *grissini* de ajonjolí
Black bean cappuccino with pork chicharron and sesame grissini

\$160



Crema de flor de calabaza, lluvia de huauzontle, queso añejo
y ceniza de cebolla
Zucchini blossom cream soup, huauzontle, aged cheese and onion ashes

\$250



Tradicional sopa de tortilla con queso panela, aguacate,
crema ácida y chile guajillo

*Traditional tortilla soup, with panela cheese, avocado,
sour cream and guajillo pepper*

\$145

DEL MAR · FROM THE SEA



Enchiladas de mariscos gratinadas con salsa de pipián verde, acompañadas de
frijoles negros, queso fresco y polvo de tortilla

*Seafood enchiladas topped with green pipian sauce,
served with black beans, queso fresco and tortilla powder*

\$290



Camarones a la milpa marinados en adobo de chiles mexicanos, acompañados
de puré de cuitlacoche, papas confitadas y elotes asados

*Milpa-style shrimp marinated with roasted chili peppers,
corn smut puree, confitted potatoes and grilled corn sprouts*

\$345



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT





SUAVE
MILD






SIN PICANTE
WITHOUT SPICY





VEGETARIANO
VEGETARIAN



  Salmón al pastor montado sobre mousse de aguacate
con ensalada de piña asada, cebolla al vino tinto y puré de piña
*Pastor-style salmon served over avocado mousse with grilled pineapple salad,
red wine onions and pineapple purée*
\$390

 Taco de atún crujiente con aguachile rojo de pulpo y guacamole rostizado
Crispy tuna and octopus taco, with red aguachile and grilled avocado
\$320

  Pesca del día en chileatole de camarón aromatizado en hoja santa,
arroz con frutos del mar y pimientos a la veracruzana
*Catch of the day with "chileatole" shrimp sauce and sacred leaf essence,
served with sea fruit rice and sweet pepper veracruzana-style*
\$510

CARNES · MEATS

  Carnitas de pato con piel crujiente y salsa de tomates rostizados,
acompañado de polenta de chorizo ranchero
*Duck "carnitas" with crispy skin, grilled tomato sauce
and pork sausage polenta*
\$370

  Tacos de rib-eye con chiles toreados, cebolla curtida y salsa borracha
con cerveza artesanal
*Rib eye tacos with roasted chili peppers, cured onions and "borracha" sauce
made with craft beer*
\$390

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la
ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of
raw products is at your personal discretion.*

CARNES · MEATS



Costilla cargada cocinada a baja temperatura con mole negro, ensalada de nopales al estilo Frida y cremoso de arroz al chile jalapeño ahumado
Short rib cooked at low temperature for 6 hours, served with mole Poblano sauce with Frida-style cactus salad and rice with smoked jalapeño puree
\$450



Rack de cerdo en salsa de recado negro con chochoyotes de epazote, chiltomate tradicional y salpicón de rábanos
Pork chop with black recado sauce and corn chochoyotes filled with radish salpicon and creole sauce "chiltomate"
\$520



Filete de res marinado en recado blanco y salsa de queso añejo, acompañado de escamoles a la mantequilla y puré de papa con champiñones
Beef tenderloin marinated in white recado and aged cheese sauce, served with butter escamoles and potato and mushroom puree
\$520



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



SIN PICANTE
WITHOUT SPICY



VEGETARIANO
VEGETARIAN

MENÚ DE NIÑOS · KIDS' MENU



Quesadillas de res o pollo acompañadas de frijoles refritos
Chicken or steak quesadillas served with refried beans
\$155



Pechuga de pollo a la parrilla con arroz y vegetales
Grilled chicken breast with rice and vegetables
\$155



Arrachera de res con puré de papa y verduras a la parrilla
Arrachera steak with mashed potato and grilled vegetables
\$220



Fusilli en salsa de su elección: tomate, mantequilla o crema
Fusilli pasta with tomato sauce, butter or cream
\$160



Orden de papas a la francesa
French fries
\$90



Churros azucarados con helado de vainilla y salsa de chocolate
Sugared churros with vanilla ice cream and chocolate sauce
\$190

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

VEGETARIANO · VEGANO · VEGETARIAN · VEGAN



Vegetales a la parrilla sobre puré de apio con chimichurri de cilantro
y aderezo de chile jalapeño fresco
*Grilled vegetables served over celery puree with coriander "chimichurri"
and fresh jalapeño pepper dressing*
\$155



Pasta corta en salsa cremosa de chile poblano
con tomates *heirloom* y queso panela asado
*Rigatoni with poblano pepper creamy sauce,
heirloom tomatoes and grilled panela cheese*
\$200



Hongos silvestres, coliflor y espárragos rostizados
con mousse de brócoli y láminas de queso tipo parmesano
*Wild mushroom, cauliflower and roasted asparagus
served with broccoli mousse and parmesan cheese*
\$190



Tacos de nopales al ajillo con frijoles, cebollas asadas
y cremoso de aguacate
*Nopal cactus in garlic and dried chiles tacos, with beans,
grilled onions and guacamole*
\$290



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD





SIN PICANTE
WITHOUT SPICY



VEGETARIANO
VEGETARIAN

POSTRES · DESSERT

 Churros tradicionales con helado de vainilla y salsa de chocolate
Traditional sugared "Churros" with vanilla ice cream and chocolate sauce
\$190

 Mousse de elote relleno de cuitlacoche con helado de pinole
Sweet corn mousse filled with cuitlacoche and pinole ice cream
\$220

Mousse de chocolate con centro de mole, tierra de nuez y ajonjolí tostado
Chocolate mousse with "mole" sauce, nut powder and toasted sesame
\$170

Taquito de chocolate y naranja con sorbete de chocolate de metate
Chocolate and orange taquito with handmade chocolate sorbet
\$180

Pasión de aguacate y crumble de pistache
Avocado passion and pistachio crumble
\$220

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.