

Frida

Fine Cuisine



Su nombre despierta la magia y el misterio; en él yacen los más ricos sabores mexicanos, y una paleta que brinda delicias culinarias con cada platillo lleno de arte y color. Del amarillo al morado, del tomate al tomillo, la cocina de Frida es una obra de arte que enriquece nuestra vasta herencia culinaria.

Her name awakens magic and mystery. Within it live the most delectable of Mexican flavors, creating extraordinary culinary delights. With a color and flavor-filled palette ranging from yellow to purple and tomato to thyme, Frida's cuisine is a masterpiece that enriches our vast culinary heritage



Entradas / Starters



Ensalada de hojas mexicanas y queso de cabra con mermelada de tomatillo, hierbabuena y hojuelas de semilla de calabaza

Salad of Mexican greens and goat cheese, with thyme marmalade, mint and pumpkin seed flakes

\$250



Mejillones del mar de Cortés al vapor y vino blanco con salsa de flor de mole amarillo y pescado ahumado

Mussels from the Sea of Cortez steamed in white wine, with mole amarillo sauce and smoked fish

\$325



Ensalada de varios tomates con brotes de girasol, vegetales orgánicos y sal volcánica

Salad of mixed tomatoes with sunflower sprouts, organic vegetables and volcanic salt

\$240



Queso frito empanizado en salsa de frijol negro, puré de cilantro y láminas de papa de la calle

Breaded fried cheese in black bean sauce, with cilantro purée and fresh street-style potato chips

\$230



Aguachile rojo de chiles tatemados, camarón y pulpo con manzana verde, totopos de maíz al ajo y aceite de ceniza de tortilla

Red aguachile of roasted chilies, shrimp and octopus with green apple, served with garlic corn chips and charcoal tortilla oil

\$265



Gordita de langosta con queso azul en masa de tinta de calamar, emulsión de limón y chile mash

Gordita of lobster with blue cheese in squid ink masa, with lime emulsion and mash chilli

\$320

Orgánico Light Gluten Free

Suave / Mild Picante / Hot Muy Picante / Very Hot



Entradas / Starters



Callo de hacha con pipicha, ceviche de castakan, puré de aguacate al ajo y salsa de recado negro

Scallop with pipicha herb, crispy pork rind ceviche, garlic avocado purée and recado negro sauce

\$295



Atún a la piel de semilla de chile y huazontle con vinagreta de mole negro, gajos de naranja y caramelo de pimienta

Tuna crusted in chili seeds and huazontle with black mole vinaigrette, orange segments and pepper caramel

\$250

Sopas & Cremas Soups & Creams



Sopa de tortilla con garnacha de chicharrón, espuma de crema fresca y tierra de chile guajillo

Tortilla soup with chicharrón garnacha, fresh cream foam and guajillo chili sand

\$210



Capuchino de frijol a la espuma de queso Cotija, hojas de berros y grissini encostrado con ajonjolí

Bean cappuccino with Cotija cheese foam, watercress leaves and sesame grissini

\$230



Sopa de chile poblano, esquites del mercado y langostinos al epazote

Poblano pepper soup, market-style corn esquites and prawns with epazote

\$210

 Orgánico  Light  Gluten Free

 Suave / Mild  Picante / Hot  Muy Picante / Very Hot



Vegetarianos / Vegetarian



Espárragos, hongos mexicanos y nopal al ajillo con tomates deshidratados

Asparagus, mushrooms and nopal cactus with garlic and sundried tomatoes

\$320

Pescados & Mariscos Fish & Seafood



Atún aleta amarilla al pastor con piña asada, cebolla al vino tinto, salsa y ensalada de cilantro

Yellow fin tuna al pastor with grilled pineapple, onion in red wine, salsa and cilantro salad

\$450



Pescado en escama de papa, salsa verde con mejillones, habas salteadas y polvo de chorizo

Fish in a thin layer of potato, green salsa with mussels, sautéed fava beans and chorizo powder

\$460



Steak de camarón a la talla con mantequilla de elotes ahumados y puré de frijol con almendras

Shrimp with smoked corn butter and puréed beans with almonds

\$480

 Orgánico  Light  Gluten Free



 Suave / Mild  Picante / Hot  Muy Picante / Very Hot





Carnes & Aves / Beef & Poultry

  Rib eye marinado en aceite de carbón con salsa de chirimole negro
Rib eye steak marinated in charcoal oil with chirimole negro salsa
\$480



  Chuleta de cerdo pelón glaseada con miel de agave y chile mulato con salsa de cocoa, tamarindo y puré de zanahoria
Pelón pork chop glazed in agave syrup and mulato chili, with cocoa sauce, tamarind and carrot purée
\$400



  Filete de res en salsa de aguacate, escamoles y tamal de huitlacoche
Beef tenderloin in avocado sauce, with escamole ants and huitlacoche tamal
\$470





  Pato en dos texturas con mole coloradito y puré de garbanzo con frutos secos
Duck in two textures, with colorful mole and garbanzo purée with nuts
\$460



  Costillar de res cocinado a fuego lento con salsa de pipián verde y caracoles tempura
Slow-cooked beef ribs with green pipian salsa and tempura sea snails
\$430



  Barbacoa de ternera cocinada en hoja de maguey con salsa de chile de árbol y cerveza.
Shredded veal barbacoa cooked in maguey leaf with árbol chili salsa and beer
\$460

 Orgánico  Light  Gluten Free

 Suave / Mild  Picante / Hot  Muy Picante / Very Hot



Postres / Desserts

Churros y natilla de rompopo, atole de flor de jamaica
Churros and rompopo custard, Jamaica flower atole
\$200



Tradicional pay de limón al tequila con cobertura de galleta dulce hecha polvo y merengue asado
Traditional lime pie with tequila, sweet cookie crust and roasted meringue
\$200



 Pastel de queso con chile poblano, salsa de café de olla y helado de vainilla a la veracruzana
Cheesecake with poblano chili, café de olla sauce and Veracruz vanilla ice cream
\$200



 Arroz con leche a las tres texturas con salsa de canela, grano inflado y manteca de cacao
Three-texture Mexican rice pudding with cinnamon sauce, puffed rice and cacao butter
\$200



Flan de chocolate con láminas de plátano, galleta de amaranto y salsa de leche quemada al mezcal
Chocolate flan with banana slices, amaranth cookies and burnt milk with mezcal essence
\$200