




Frida


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


Her name awakens magic and mystery. Here, the most exquisite Mexican flavors create 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 • APPETIZERS


 Ensalada de duraznos y betabeles rostizados con gelatina de naranja, queso de cabra, arúgula y aderezo de vainilla
Peach and roasted beet salad with orange gelatin, goat cheese, arugula and vanilla dressing
\$230



  Callo de hacha, camarón y castacán con salsa verde, menta, polvo de tortilla y chile ahumado
Scallops, shrimp and crispy pork belly with salsa verde, mint, tortilla powder and smoked chile
\$315



 Torta ahogada de carnitas de pato con salsa de chile guajillo, jugo de ternera y cebolla morada al orégano
"Torta Ahogada" of duck carnitas (Mexican-style braised meat), guajillo chile sauce, veal jus salsa and red onions with oregano
\$220

  Tiradito de atún aleta amarilla con pata de res a la vinagreta, puré de aguacate, chile serrano y aceite de recado negro
Yellowfin tuna tiradito with beef shank in vinaigrette, mashed avocado, serrano chile and black recado oil
\$280

Ensalada de nogada con carne, frutos deshidratados, crema de nuez con canela, chile poblano y granada
Nogada salad with minced meat, dried fruit and nuts, walnut cream with cinnamon, poblano pepper and pomegranate seeds
\$220

 Ensalada roja con nuez caramelizada, arándanos, frambuesa, helado de jitomate, sandía, fresas y hojas de lechuga
Red salad with caramelized pecans, cranberries, raspberries, tomato ice cream, watermelon, strawberries and lettuce leaves
\$250

  Tlayuda tradicional con arrachera marinada, queso de hebra, salsa de tomatillo y morita al comal
Traditional tlayuda with marinated skirt steak, artisanal Mexican string cheese and comal-roasted tomatillo and morita chile salsa
\$230

  Gordita de chicharrón con pulpo, salsa borracha de cerveza oscura y ceniza de chile
Gordita topped with crispy pork rind with octopus and borracha salsa with dark beer and chile ash
\$240

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

 BAJO EN CALORÍAS
LIGHT

 ORGÁNICO
ORGANIC

 SUAVE
MILD

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

 PICANTE
SPICY



Mejillones en salsa de frijol con chile chipotle y salteado de papas con longaniza de Valladolid

Mussels in chipotle bean sauce, with potatoes sautéed with Valladolid longaniza sausage

\$220

Crujiente de pescado en salsa de limón y chile de árbol, con chicharrón y espejo de mayonesa con cilantro

Crispy fish roll in lime and arbol chile sauce, with pork cracklings and cilantro mayonnaise

\$230



SOPAS • SOUPS

Sopa de chile verde y maíz con langostino y epazote tostado
Green chile and corn soup with langostino and toasted epazote

\$230



Capuchino de frijol negro con espuma de queso Cotija y grissini con ajonjolí
Black bean cappuccino with cotija cheese foam and sesame grissini

\$230



Sopa de queso añejo con calamar crujiente, huitlacoche, tomates asados y brotes de epazote
Aged cheese soup with crispy calamari, huitlacoche corn truffle, roasted tomatoes and epazote sprouts

\$230

VEGETARIANOS • VEGETARIAN



Enchiladas rellenas de vegetales, queso panela rostizado y ensalada de lechugas con tortilla crujiente

Enchiladas filled with vegetables, roasted panela cheese and lettuce salad with crispy fried tortilla

\$260



Pasta en salsa de tomate a los dos maíces (negro y cacahuazintle) con calabacitas a la mexicana y queso Chiapas

Pasta in tomato sauce with black and cacahuazintle corn, with Mexican-style striped zucchini and Chiapas cheese

\$280

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA y 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax and 15% service gratuity.

PESCADOS Y MARISCOS • FISH & SEAFOOD



Salmón al pastor con ensalada taquera, salsa de aguacate, puré de piña y cebolla caramelizada al vino tinto

Salmon “al pastor” with “taquera” salad, avocado sauce, pineapple purée and onions caramelized in red wine

\$490



Pescado marinado en hoja santa y semilla de calabaza, con salteado de carne de cangrejo y mole verde

Filet of fish marinated in hoja santa leaf and pumpkin seeds, with sautéed crab and green mole

\$480



Pulpo a la parrilla marinado en recado negro y salsa verde con chorizo, acompañado de puré de aguacate y queso de cabra

Grilled octopus marinated in black recado chile paste, salsa verde with chorizo and avocado purée with goat cheese

\$490

CARNES • MEAT



Costillas de res en salsa de tuétano con ensalada de queso Cotija, puré de papa, hongos y aceite de trufas

Short ribs in marrow sauce with Cotija cheese salad and mashed potatoes with mushrooms and truffle oil

\$590



Rib eye en pipián rojo con papas ahumadas al mezquite, jocoque y arúgula

Rib eye in red pipian mole sauce with mesquite smoked potatoes, jocoque cream and arugula

\$620



Filete de res adobado con risotto de frijoles negros, longaniza y mantequilla de elotes ahumados

Beef tenderloin steak in adobo with risotto of black beans, longaniza sausage and smoked corn butter

\$560



Chamorro de cordero en reducción de birria con garbanzos, frijoles de la olla al tequila y tortillas de maíz azul

Lamb shank in birria reduction with chickpeas, freshly boiled beans scented with tequila, and blue corn tortillas

\$490



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



SUAVE
MILD




VEGETARIANO
VEGETARIAN



PICANTE
SPICY

POSTRES • DESSERTS

Pastel de queso con rajas de chile poblano, pintura de café y helado de vainilla a la veracruzana
Cheesecake with strips of poblano pepper, brushstrokes of coffee and Veracruz-style vanilla ice cream
\$240

 Cremoso de chocolate blanco con turrón de frutos secos, amaranto y gelée de maracuyá
White chocolate cream with nougat of dried fruit, nuts and amaranth, and passion fruit gelée
\$240

Jericalla de maíz al comal con piloncillo quemado y dulce de cacahuete
Toasted corn jericalla custard with smoked piloncillo sugar and peanut candy powder
\$240

Mousse de chocolate y mole negro oaxaqueño
Chocolate mousse with Oaxacan black mole
\$240

Pay de camote ahumado con dulce, crema de papaya y caramelo de chile pasilla
Smoked sweet potato pie with papaya cream sauce and pasilla pepper caramel
\$240

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA. Cargo adicional: 15% de servicio.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. Additional charge: 15% service.