

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 *Appetizers*



 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
\$250mn / \$19.00usd



 Mejillones del mar de Cortés al vapor y vino blanco con salsa de mole amarillo
Mussels from the Sea of Cortez steamed in white wine, with mole amarillo sauce
\$325mn / \$24.60usd

   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
\$240mn / \$18.10usd

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
\$230mn / \$17.40usd

  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
\$265mn / \$20.00usd

  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
\$295mn / \$22.30usd

  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
\$250mn / \$18.90usd

 LIBRE DE GLUTEN GLUTEN FREE	 ORGÁNICO ORGANIC	 VEGETARIANO VEGETARIAN	 BAJO EN CALORÍAS LIGHT	 SUAVE MILD	 PICANTE HOT	 MUY PICANTE VERY HOT
---	--	--	--	--	---	--



*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 & 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
\$210mn / \$15.90usd



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
\$320mn / \$17.40usd



Sopa de chile poblano, esquites del mercado y langostinos al epazote
Poblano pepper soup, market-style corn esquites and prawns with epazote
\$210mn / \$15.90usd



Vegetarianos Vegetarian



Espárragos, hongos mexicanos y nopal al ajillo con tomates deshidratados
Asparagus, mushrooms and nopal cactus with garlic and sundried tomatoes
\$320mn / \$24.20usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT



*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.



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
\$450mn / \$34.00usd



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
\$460mn / \$34.80usd



Camarón a la talla con mantequilla de elotes ahumados, puré de frijol con almendras y plátano frito

Shrimp with smoked corn butter, puréed beans with almonds and fried banana
\$480mn / \$36.30usd



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
\$480mn / \$36.30usd



Lomo de ternera en salsa de chile morita y chicharrón prensado

Salmon in black mole, white rice with goat cheese and peas
\$400mn / \$30.30usd



Filete de res en salsa de aguacate, chapulín y tamal de huitlacoche

Beef tenderloin in avocado sauce, with chapulin and huitlacoche tamal
\$470mn / \$35.60usd



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
\$460mn / \$34.80usd



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
\$430mn / \$32.50usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SLAVE
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
\$200mn / \$15.10usd

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
\$200mn / \$15.10usd



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
\$200mn / \$15.10usd



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
\$200mn / \$15.10usd

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
\$200mn / \$15.10usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

