



*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


 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 2 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; sin embargo, 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 I.V.A. más 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, 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. 15% service gratuity will be added.*

## PESCADOS Y MARISCOS • FISH & SEAFOOD

-  Filete de salmón en salsa de tamarindo y chile morita, con puré de manzana, esencia de hierbabuena y aceite de vainilla  
*Filet of salmon in tamarind and morita chili sauce, with apple purée scented with peppermint essence and vanilla oil*  
\$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

## 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

Pan de naranja con mousse de chocolate oaxaqueño y natilla de rompopo  
*Sweet orange bread with Oaxacan chocolate mousse  
and rompopo eggnog custard*  
\$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; sin embargo, 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 I.V.A. más 15% de servicio.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, 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. 15% service gratuity will be added.*