



Frida





Cocina preparada con ingredientes 100% mexicanos que busca encontrar y transmitir el sazón de los hogares del país. Los sabores de las especias y chiles en armonía con otros alimentos crean experiencias totalmente diferentes a los comensales y llevan las maravillas culinarias de México a los paladares. Es una cocina de goce donde no solamente es comer, sino disfrutar los elementos en cada platillo.

...

Mexican cuisine prepared with original ingredients that seeks to discover and convey the flavor of the country's homes. The taste of spices and chilies in harmony with other foods, create new experiences that differ from other diners and introduce the wonders of Mexican ancestral cooking practices to the palate. It's a delightful cuisine that's not only about eating, but enjoying the various elements on each dish.



ENTRADAS | APPETIZERS



Tártara de atún aleta amarilla y pata de res, mayonesa de ajo, láminas de chile serrano y vinagreta de recado negro

Blue fin tuna tartare cow's feet garlic mayonnaise, serrano pepper slices and black spices sauce

\$280



Gordita ahogada rellena de carnitas de mariscos, salsa verde, adobo de chile guajillo y jugo de ternera

Seafood carnitas-filled "drowned" fried masa avocado, green sauce, guajillo chili on adobo and veal juice

\$220



Tlayuda de pulpo en recado negro de longaniza de Valladolid, salsa de chiltomate y aguacate mantequilla

Octopus Tlayuda on black spices Valladolid sausage, tomato, habanero sauce and local avocado

\$230

ENTRADAS | APPETIZERS



Queso Oaxaca frito, salsa verde con huauzontle, hojas de verdolaga, cebolla curtida, papa de la calle

Fried Oaxacan cheese green huauzontle sauce and purslane, onion and potato

\$220



Ceviche de camarón, salsa de molcajete con piña, cilantro criollo, jugo de naranja agria y recado blanco

Shrimp ceviche tomato and pineapple "molcajete" sauce, cilantro, bitter orange juice and white spices

\$315



Ensalada de espinaca con zarzamora, queso de Ocosingo, ate de membrillo y nueces tostadas, aderezo de chapulín

Spinach salad with blackberry, cheese from Ocosingo, quince tie and roasted walnuts cricket dressing

\$250



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.

SOPAS Y CREMAS | SOUPS



Capuchino de frijol negro con hojas de chipilín, espuma de queso cotija y grissini de ajonjolí

Black bean cappuccino with chipilin leaves, cotija cheese foam and sesame breadsticks

\$230



Sopa de tomate verde con tortilla, crujiente de maíz azul, queso fresco y hojuelas de chile ancho

Green tomato soup with tortilla, crispy blue corn, fresh cheese and ancho chili

\$230

VEGETARIANO | VEGETARIAN



Calabaza rellena de tinga de nopal y salsa de tomates deshidratados

Zucchini filled with prickly pear cactus and dehydrated tomato sauce

\$280



Arroz con flor de calabaza, espárragos trigueros, maíz negro y queso soperó

Rice with pumpkin flower, asparagus, black corn and cheese

\$280

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

Salmón al pastor de puré de piña, cebolla caramelizada, salsa verde taquera y ensalada de cilantro

Al pastor-style salmon mashed pineapple, caramelized onion, taquera-style green sauce and cilantro salad

\$490

Pasta rigatoni en salsa de chilpachole servida con camarón roca, callo de hacha y carne de cangrejo

Rigatoni on chilpachole-style sauce, rock shrimp, sea scallops and crabmeat

\$290

Pescado zarandeado, papas al horno con vinagreta de chile de árbol, puré de aguacate con jalapeño, naranja y chinicuil

Zarandeado-style fish baked potato with red chili vinaigrette, mashed avocado with jalapeno, orange and agave red worw

\$480



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.

CARNES Y AVES | MEAT AND POULTRY



Filete de res con hongos de lluvia, huitlacoche con tlaies y salsa de queso ahumado

Beefsteak with rainy mushrooms corn smut with cracklings and smoked cheese sauce

\$560



Crujiente panceta de cerdo cocinado en su jugo y recado de cenizas, took'seel ahumado de ibes frescos y cebollas a la parrilla

Crunchy pork belly cooked on its own juice and ash spices, by smoked beans and pumpkin seeds grilled onions

\$490



Chamorro de ternera en reducción de mole de olla, puré de papa con trufa y verduras salteadas en aceite de cilantro

Veal calf on pot mole truffle mashed potatoes and sauteed vegetables cooked with cilantro oil

\$490

MENÚ VEGANO | VEGAN MENU



Aguachile vegano de chile xcatic de tomate verde y setas con coliflor

Vegan aguachile with xcatic chili green tomato and cauliflower mushrooms

\$150



Sopa de garbanzo espinaca, flor de calabaza y caldo de verdura

Chickpea soup spinach, zucchini flower and vegetables soup

\$230



Chile relleno de hongos con portobello, seta y cremini, bañado en salsa de tomate tatemado

Mushroom stuffed chili accompanied with portobello, seta and cremini, topped with roasted tomato sauce

\$220



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.