

Frida

Fine Cuisine

Su nombre despierta la magia y el misterio, en ella yace 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 lives the most delectable of Mexican flavors that create the most extraordinary culinary delights. With a color and flavor-filled palette ranging from yellow to purple, from tomato to thyme, Frida's cuisine is a masterpiece that enriches our vast culinary heritage.


Suave / Mild

Picante / Hot

Muy Picante / Very Hot



Entradas \ Starters

 *Ensalada de Lechugas Finas, Queso de Cabra en Costra de Pepita de Calabaza en Aderezo de Miel de Agave, Mostaza y Crotones de Amaranto*
Baby Greens Salad, Goat's Cheese in a Pumpkin Seed Crust and Agave Honey Mustard Dressing with Amaranth Croutons



Ensalada de Nopalitos Tiernos del Mercado con Tomate Cherry, Kastacan de Valladolid y Caracol con un Mojo de Hierbas Mexicanas
Nopal Cactus Salad with Cherry Tomatoes, Kastacan Pork Pancetta from Valladolid and Snail in a Mexican Herb Marinade




 *Ensalada Verde con Queso Chiapas, Ate de Membrillo, Flores de Jamaica Fritas con una Vinagreta de Naranja y Chile Piquin*
Fresh Greens with Cheese from Chiapas, Quince Jelly Até, fried Hibiscus Flowers with a Powdered Chili Piquin and Orange Vinaigrette







 *Trilogía de Aguachiles (Atún, Salmón y Callo de Hacha) Ensalada de Rabanito, Cebolla Curtida y Totopos de Tortilla Tatemada*
Aguachile Trilogy, (Fresh Tuna, Salmon and Sea Scallops), Baby Radish salad, Pickled Onion and Pan-Roasted Tortilla Chips



 *Tacos Crujientes de Lechón Confitado, Cocinado en Hoja de Plátano, Puré de Piña con Cebollín, Salsa de Tomatillo y Chiltepín*
Crispy Candied Suckling Pig Tacos cooked in Banana Leaves, Pineapple and Spring Onion Purée, Tomatillo and Chiltepin Chili Sauce




 Orgánico
 Light
 Suave / Mild
 Picante / Hot
 Muy Picante / Very Hot




*Envuelto de Salmón Ahumado en Casa con Alga Marina y Hueva de Pescado
con un Espejo Cremoso de Habanero y Soya*
*In-House Smoked Salmon Wraps with Seaweed and Fish Roe and a Creamy Habanero
and Soy Sauce Mirror*



 *Mejillones Frescos del Mar de Cortés Cocinados al Vapor con una Reducción de Vino Blanco
y una Delicada Salsa de Chili Chipotle*
*Fresh Steamed Mussels from the Sea of Cortes in a White Wine Reduction and a Delicate Chili
Chipotle Sauce*




 *Ceviche de Garra de León y Pulpo, Estilo Progreso con un Toque de Orégano, Chile Mash,
Acompañado de Puré de Aguacate al Ajo y Aceite de Recado Negro*
*Progresso Style Lion's Claw Sea Scallop and Octopus Ceviche with a Touch of Oregano, Yucatecan
Mash Chili Peppers, served with Avocado Purée and Recado Negro Oil*



 *Queso Frito Empanizado en Salsa de Cilantro, Laminas de Papa y Cebolla Frita
con Semilla de Ajonjolí Negro*
Breaded Fried Cheese in Cilantro Sauce, Fried Potato and Onion Shavings with Black Sesame Seeds




 Orgánico  Suave / Mild
 Light  Picante / Hot
 Muy Picante / Very Hot



Sopas & Cremas \ Soups & Creams

Sopa de Tortilla con Duo de Gorditas de Chicharrón y Queso, Espuma de Crema Fresca, Polvo de Chile Pasilla y Maíz
Tortilla Soup served with a Duo of Pork Cracklings and Cheese Gorditas, Fresh Cream Foam, Pasilla Chili Dust and Corn





 *Crema de Chile Poblano con Guarnición de Quesadilla de Rajas Poblanas, Elote y Queso Panela Acompañado de un Crujiente de Chicharrón*
Cream of Poblano Chili served with Cheese and Strips of Poblano Chili Quesadillas, Corn and Panela Cheese Accompanied by Crisp Pork Cracklings



Capuccino de Frijol Negro del Sureste con Espuma de Queso Cotija y Grissini Encostrado con Semilla de Girasol
Southeast Black Bean Cappuccino with Cotija Cheese Foam, and Grissini Encrusted with Sunflower Seeds

Vegetarianos \ Vegetarian

  *Crepa Rellena de Trufa Mexicana, Champiñones y Capullos de Calabacín con Esencia de Chile Ajo*
Mexican Truffle, Mushroom and Squash Blossom Crepe with Garlic Chili Essence



 *Vegetales a la Parrilla con Setas, Queso Panela Aderezados con un Pesto de Aguacate*
Grilled Vegetables served with Mushrooms and Panela Cheese and Dressed with an Avocado Pesto

 Orgánico  Suave / Mild
 Light  Picante / Hot
 Muy Picante / Very Hot




Pescados & Mariscos

Fish & Seafood

-  *Robalo Chileno a la Talla con Guarnición de Huitlacoche y una Salsa Verde con Chicharrón*
Charcoal Grilled Chilean Sea Bass with Huitlacoche Corn Truffle and
Tomatillo Sauce with Pork Cracklings




-  *Atún en Costra de Semilla de Chile y Huazontle al Mole de Naranja, Acompañado de Arroz al*
Cilantro y Verduras al Anís
Fresh Tuna in a Chili Seed Crust, Huazontle with Orange Molé, Accompanied by Cilantro Rice and
Vegetables with Anise



-  *Camarones al Tikin Xic de Yucatán, Salsa Xnipek de Manzana Verde y Cebolla Morada, Arroz*
Blanco con Flor de Calabaza
Yucatan Tikin Xic Shrimp, Green Apple and Red Onion Xnipek Sauce, White Rice with Zucchini
Blossoms




 Orgánico  Suave / Mild
 Light  Picante / Hot
 Muy Picante / Very Hot




Carnes & Aves


Beef & Poultry

-  *Arrachera a la Parrilla con Nopales Tiernos Asados, Chile Cuaresmeño Relleno de Queso Oaxaca con una Salsa de Piloncillo y Chiltomate*
Grilled Marinated Arrachera Skirt Steak with Roasted Nopal Cactus, Cuaresmeño Chili Filled with Oaxaca Cheese, Sweet Piloncillo Sugar and Chiltomate Sauce



-  *Chuleta de Ternera en Salsa de Chiles Tatemados, Acompañada de Puré de Papa al Romero, Chorizo y Cebollas al Grill*
Veal Chop with Roasted Chili Sauce, served with a Potato and Rosemary Purée, Chorizo and Grilled Onions



-  *Filete de Res Ahumado en Mole Amarillito con Langosta Acompañado de Puré de Tubérculos y Hoja Santa con un Ravioli de Requesón*
Smoked Beef Filet in Yellow Molé with Lobster accompanied by a Purée of Root Tubers and Hoja Santa, Curd Cheese Ravioli



-  *Ossobuco de Ternera en Salsa de Mole de Olla Acompañado de Verduras y Elote Salteados al Vino Blanco y Epazote*
Veal Ossobuco in Mole de Olla Sauce served with Vegetables and Corn Sautéed with White Wine and Epazote Herb



- Pollito de Leche Rostizado al Mole Negro Mixteco, Puré de Plátano Macho a la Vainilla, Gelatina Tibia de Zanahoria y Mezcal*
Roasted Rock Cornish with Black Mole Mixteco style, Plantain Purée with Vanilla, Warm Gelatine of Carrot and Mezcal

 Orgánico

 Light

 Suave / Mild

 Picante / Hot

 Muy Picante / Very Hot



Desserts \ Postres

Mousse de Chocolate Mexicano con Crema de Mole Poblano, Teja de Amaranto y Salsa de Caramelo al Ron
Mexican Chocolate Mousse with Poblano Chili Cream, Amaranth Tile and Caramel Rum Sauce



Panque de Elote Tatemado con Espuma de Rompope y Helado de Frutos Rojos
Roasted Cornbread with Rompope Foam and Red Berry Ice-Cream



Tartaleta de Amaranto, Requesón y Queso de Cabra con Helado de Yogurt, Compota de Frutos Rojos
Amaranth Tartlet, Requeson and Goat's Cheese served with Yoghurt Ice-Cream and Red Berry Compote



Tradicional Pie de Limón y Cobertura de Galleta Dulce Hecha Polvo y Merengue Asado
Traditional Lime Pie Sprinkled with Sweet Cookie Dust and Roasted Meringu

