



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



Puré de betabel al horno servido con mango, hojas verdes, pescado curado, jocoque, amaranto y zanahorias rostizadas bañado en vinagreta de frambuesa
Mashed baked beetroot served with mango, green leaves, fish cooked with spices, jocoque, amaranth and roasted carrots topped with raspberry vinaigrette

\$230



Tártara de atún aleta amarilla y pata de res servida con mayonesa de ajo, láminas de chile serrano y salsa de recado negro
Blue fin tuna tartare cow's feet served with garlic mayonnaise, serrano pepper slices and black spices sauce

\$280



Cola de res y hongo de lluvia en tamal servido con queso de cabra, berros, jitomate tatemado, alioli de chile de árbol y polvo de epazote
Oxtail and rainy mushroom tama masa served with goat cheese, watercress, roasted tomato, red chili Aioli and epazote powder

\$220



Gordita ahogada rellena de carnitas de mariscos y servida con aguacate, salsa verde, adobo de chile guajillo y jugo de ternera
Seafood carnitas-filled "drowned" fried masa served with avocado, green sauce, guajillo chili on adobo and veal juice

\$220



Tlayuda de pulpo en recado negro acompañado de longaniza de Valladolid, salsa de chiltomate y mantequilla de aguacate
Octopus Tlayuda on black spices accompanied by Valladolid sausage, tomato, habanero sauce and local avocado

\$230



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.

ENTRADAS | APPETIZERS



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

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

\$220



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

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

\$315



Crujientes flores de calabaza de quesillo oaxaqueño, dulce de camote y miel de piloncillo con morita

Zucchini crunchy flowers Oaxacan cheese, sweet potato candy, piloncillo honey and morita pepper

\$220



Queso relleno bañado en salsa de tomates fritos de huevo de codorniz, salsa blanca y chicharrón de queso

Stuffed cheese topped with fried tomato sauce quail egg, white sauce and cheese crackling

\$220



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

Spinach salad with blackberry, cheese from Ocosingo, quince tie and roasted walnuts topped with 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*



Sopa de jitomates ahumados con huauzontles crujientes, queso de oveja y ceniza de cebolla

Smoked tomato soup with crunchy huauzontle, sheep cheese and onion ash

\$230



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



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.

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



Camarones a las brasas con salsa de chile serrano tatemado al comal, frijol negro, tocino y puré de plátano ahumado

Grilled shrimp with roasted serrano chili sauce, black beans, bacon and smoked mashed banana

\$490



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

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

\$290



Pescado zarandeado de 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 de huitlacoche con tlales y salsa de queso ahumado

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

\$560



Milhojas de papa con arrachera y chile poblano, jugo de hongos con tuétano y aguacate tatemado

Arrachera, potato and poblano chili Napoleon and poblano chili, mushroom juice with marrow and roasted avocado

\$490



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

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

\$490



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

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

\$490



Estofado de res en salsa de mole negro servido con hojuela de camotes, arroz y queso de cabra

Beef stew on black mole sauce served with sweet potato flakes, rice and goat cheese

\$490



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.

POSTRES | *DESSERTS*



Maíz en texturas servido con crumble, tamal, flan de elote, palomitas, salsa de rompopo y frutos rojos
Texturized corn served with crumble, fried mass, corn flan, popcorns, egnog and berries

\$180



Pastel de queso con epazote servido con fresas caramelizadas, helado y salsa de café de olla
Quesillo cake with epazote served with caramelized strawberries, ice cream and pot coffee sauce

\$180



Buñuelo de requesón servido con dulce de plátano, espuma de flor de manzanilla y azúcar de naranja
Ricotta buñuelo served with banana candy, chamomile flower foam and orange sugar

\$180



Mousse de chocolate oaxaqueño servido con crema de mole y teja de amaranto, bañado en salsa de caramelo al ron
Oaxacan chocolate mousse served with mole cream and amaranth, topped with rum-caramel sauce

\$180



Arroz con leche de crème brûlée de mamey y helado de coco
Rice pudding mamey creme brulee and coconut ice cream

\$180



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.

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



Flan de chocolate vegano vainilla, leche de almendra y caramelo de pimienta rosa

Vegan chocolate flan vanilla, almond milk and pink pepper caramel

\$180



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.