

*Frida*








---

Fine Cuisine



## Entradas frías *Cold appetizers*

---

-   Ensalada de lechugas finas con queso de cabra en costra de pepita de calabaza, aderezo de miel de agave, mostaza y alegrías de amaranto  
*Salad of baby greens, goat cheese in pumpkin seed crust and agave honey mustard dressing with amaranth croutons*  
\$180
-  Ensalada de alubias con queso panela asado, sobre leña de tortilla a la miel de agave y aceite de hierbabuena  
*White bean salad with grilled panela cheese, over tortilla strips with agave syrup and mint oil*  
\$175
-  \*Ensalada de atún con costra de chile de árbol, y frescas láminas de piña, jícama, pepino y zanahoria con vinagreta de lima  
*Salad of fresh tuna with red chili de arbol crust, with fresh sliced pineapple, jicama, cucumber and carrot with lime vinaigrette*  
\$210
-  \*Tiradito de callo sobre gelatina de mango y tequila, con lechugas orgánicas y aceite de habanero tatemado  
*Giant sea scallop, thinly sliced over mango and tequila jelly, with organic greens and charred habanero oil*  
\$245
-  Flan de huitlacoche con ensalada de berros y vinagreta poblana acompañada de chapulín frito  
*Huitlacoche flan with watercress salad, poblano pepper vinaigrette and fried grasshoppers*  
\$195
-  Ensalada de hortalizas y hojas mexicanas con panela asada y aceite de orégano fresco  
*Salad of fine Mexican greens with pan-seared panela cheese and fresh oregano oil*  
\$165


\*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, consumption of raw products must be done at your own discretion.





## Entradas calientes *Hot appetizers*

---

 Mejillones frescos del mar de Cortés cocinados al vapor con salsa de frijol ahumado al chile chipotle  
*Fresh steamed Sea of Cortez mussels with delicate salsa of smoked black beans and chipotle chili*  
\$280

Tacos dorados de cochinita pibil con pico de gallo, piña y coulis de tomate verde  
*Crispy tacos of candied suckling pig cooked in banana leaves, pico de gallo with pineapple and tomatillo coulis*  
\$180

  Calabacita rellena de vegetales y requesón, sobre puré de zanahoria y menta  
*Mexican zucchini filled with fresh farmer's cheese over carrot-mint purée*  
\$155



Cazuela de queso Oaxaca con camarón al ajillo  
*Oaxaca cheese casserole with sautéed ajillo-style shrimp*  
\$365






## Sopas *Soups*

---

Sopa de tortilla con gorditas de queso, tortilla frita, polvo de chile pasilla y maíz  
*Tortilla soup served with cheese gorditas, fresh cream foam, fried tortillas,  
pasilla chili and corn powder*  
\$150

  Crema de elote tatemado con queso Cotija y aceite de chiles  
*Roasted sweet corn cream soup with cotija cheese and chili oil*  
\$155

  Crema de acelgas servida con cubos de queso de cabra añejo y jarabe de mezcal  
*Swiss chard cream soup with aged goat cheese and mezcal syrup*  
\$180

 Consomé de jaiba con albóndigas de pulpo y chipotle  
*Crab consommé with octopus-chipotle meatballs*  
\$ 170


\*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, consumption of raw products must be done at your own discretion.




## Pescados y mariscos *Fish & Seafood*

---

 Salmón al pastor con piña asada, cebolla caramelizada, mantequilla y ensalada de cilantro

*Fire-roasted pastor-style salmon seasoned with annatto, with caramelized onion, butter and cilantro salad*

\$270

 Filete de atún sobre diamantes de papaya a la menta y vinagreta de tamarindo al tequila con ensalada de ejotes


*Seared ahí tuna steak over diamonds of papaya with mint, tamarind and tequila vinaigrette and salad of sautéed green beans*

\$275

 Camarones salteados con salsa roja de chicharrón y puré de frijol negro con almendras

*Sautéed shrimp with red pork rind salsa and black bean purée with almonds*

\$320

 Trozo de robalo con costra de aguacate y chile ancho, sobre espejo de salsa de jalapeño y tomate verde con cubos de calabaza

*Portion of sea bass in avocado and ancho chili, over jalapeño and green tomato sauce with cubes of Mexican zucchini*

\$325



## Aves y carnes *Poultry & Meats*

---

🔥 Rib eye sobre mojo de setas y chorizo acompañado de jugo de ternera y cebolla cambray

*Grilled rib eye steak over oyster mushroom mojo and chorizo, with veal jus and spring onion*

\$335

🔥 Filete pequeño de cerdo sobre puré de calabaza de Castilla con salsa de achiote e infusión de canela

*Pork tenderloin over pumpkin purée with achiote salsa and cinnamon infusion*

\$265

🔥 Filete de res con puré de coliflor y tamal de garbanzo con salsa de guayaba

*Grilled beef tenderloin with cauliflower purée and chick pea tamal in guava sauce*

\$325

🔥 Pechuga de pollo rellena de pulpa de tamarindo, abrazada de chile poblano sobre bastones de chayote y salsa de tres tomates

*Chicken breast filled with tamarind, embraced by poblano pepper over strips of chayote in three-tomato sauce*

\$215

🔥 Pechuga de pato sobre bastones de jícama asados, con salsa de piña y coulis de tepache y polvo de tortilla

*Duck magret over grilled jicama sticks with pineapple sauce, tepache coulis and tortilla powder*

\$335

\*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, consumption of raw products must be done at your own discretion.



## Postres *Desserts*

---

Mousse de chocolate oscuro con centro de chocolate blanco,  
mole poblano y teja de amaranto

*Dark chocolate mousse with white chocolate center,  
mole poblano and amaranth crisp*

\$180

Trilogía de mousse de chocolate con tejas de chayote caramelizado

*Trilogy of chocolate mousse with caramelized chayote tuile*

\$170

Tarta de amaranto, requesón y queso de cabra con helado de yogurt  
y mermelada de capulín

*Tart of Mexican requesón, goat cheese and amaranth with yogurt ice cream  
and wild plum-black cherry marmalade*

\$160

Pay de limón y cobertura de polvo de galleta dulce y merengue asado

*Lime pie with sweet cookie powder and toasted meringue*

\$155



Sensación de frutos exóticos y centro de grosella negra

*Exotic fruit sensation with black gooseberry center*

\$180



Sorbetes y helados

*Sorbets and ice cream*

\$110

