

Frida



*¡Pies para que los quiero,
si tengo alas para volar!*

*Cada tic- tac es un segundo de la vida que
pasa, huye, y no se repite.*

*Y hay en ella tanta intensidad, tanto interés,
que el problema es solo saberla vivir.*

FRIDA KAHLO

ENTRADAS | APPETIZERS



TOSTADA DE VENADO

Salpicón de venado de la selva de Chiapas sobre crujiente de maíz, con chía, amaranto, aderezado con cremoso de rábano baby y un toque de sal volcánica de chapulín. | *Shredded venison salpicón from the forest of Chiapas on corn tostada, with chia, amaranth, baby radish cream and a touch of volcanic salt with chapulín.*

\$325.00 MN

HUARACHE DE PULPO A LA PARRILLA

Pulpo del Pacífico con espuma de morita, acompañado de tortilla de maíz hecha a mano y perfumada con manzanilla poblana. | *Pacific octopus with morita chile foam, served with handmade corn tortilla perfumed with Pueblan chamomile.*

\$300.00 MN

TORTITAS DE QUESILLO

Perlas de quesillo 100% oaxaqueño empanizadas, sobre glaseado de tamarindo agridulce perfumado con mezcal de pechuga del Istmo de Tehuantepec; acompañadas con crocante de papa morada. | *Breaded pearls of Oaxaca cheese over sweet-sour tamarind glaze, perfumed with mezcal de pechuga from the Tehuantepec isthmus, served with purple potato crisp.*

\$275.00 MN

TATEMADO DE LANGOSTINO

Langostino al carbón, con salsa de chipotle azteca con melaza, elote, plátano macho, cremoso de acuyo y piel de pimiento. | *Chargrilled langostino with Azteca chipotle and molasses salsa, corn, plantain, and creamy santa leaf and pepper skin.*

\$425.00 MN

TAMAL

Tamal artesanal de chipilín, chaya y verdolaga orgánica, acompañado con esquite de los tres granos a las brasas. | *Artisanal tamal with chipilín greens, chaya leaves and organic purslane, served with grilled kernels of corn.*

\$275.00 MN

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.

All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

SOPAS & CREMAS | SOUPS & CREAMS



SOPA VERDE CON CALLO

Mezcla de infusiones verdes, chipilín, espinaca, chayote, acompañada con garra de león, tlales puercos, chochoyotas y jocoque escarchado con sal de Celestún. | *Blend of green infusions; chipilín greens, spinach and spiny chayote with scallops, pork cracklings, chochoyota dumplings and jocoque cream with Celestún salt.*

\$265.00 MN

SOPA DE TORTILLA

Tradicional, con textura de maíz, chile guajillo deshidratado y espuma de crema. | *Traditional, with corn texture, dried guajillo chile and cream foam.*

\$245.00 MN

CREMA DE FRIJOL

Crema de frijol con espuma de queso Cotija, hojas de berros y teja de maíz encostrado. | *Bean cream soup with Cotija cheese foam, watercress leaves and crisp corn tile.*

\$245.00 MN

VEGETARIANO | VEGETARIAN



VEGETALES SALTEADOS Y PURE DE ZANAHORIA

Molido de zanahoria tamizado a la miel de palo, calabaza de Miraflores salteada, espárragos morados a la parrilla y hongo de lluvia al vino blanco del valle de Guadalupe. | *Puréed carrots strained with virgin honey, sautéed Miraflores zucchini, grilled purple asparagus and rain mushroom with white wine from the Guadalupe Valley.*

\$310.00 MN

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.

All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

PESCADOS Y MARISCOS | SEAFOOD



TOTOABA

Filete de totoaba con laqueado de cuitlacoche rústico, acompañada de escamoles salteados al vino espumoso regional y picante, en cúpula de humo espaciado con orégano. | *Totoaba filet with rustic cuitlacoche glaze, served with spicy escamoles (insect caviar) sautéed in regional sparkling wine, in dome of smoke spiced with oregano.*

\$850.00 MN

FILETE DE CABRILLA AL SARTÉN

Lomo de cabrilla perfumado con licor de Damiana sobre una cama de quintoniles blanqueados; servido con delicados pétalos de jicama en tierra de maíz y mucilago de epazote silvestre. | *Sea bass perfumed with damiana liqueur, over a bed of blanched wild greens, with delicate petals of jicama in corn dust and wild epazote emulsion.*

\$680.00 MN

ENCHILADA DE LANGOSTA

Langosta sobre aguacate, servida con una emulsión de epazote con ajo, escabeche de rábano negro y pulpo baby del Mar de Cortés. | *Lobster with avocado, served with epazote emulsion with garlic, cured black radish and baby octopus from the Sea of Cortés.*

\$1,100.00 MN

TACO DE SALMÓN

Salmón al pastor sobre tortilla de maíz azul, con crocante de cebolla perla, piña caramelizada y algodón de azúcar en salsa verde. | *Salmon al pastor over blue corn tortilla, crispy pearl onions, caramelized pineapple and spun sugar in green salsa.*

\$750.00 MN

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.

All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

CARNES Y AVES | MEAT AND POULTRY



CONEJO AL MOLE

Costillas de conejo, sobre puré de arroz al ajo macho criollo, dentro de una jicara de mole poblano | *Black aztec rabbit ribs, over rice puréed with criollo ajo macho garlic, in a mole poblano bowl.*

\$1,050.00 MN

CHILE RELLENO DE JABALÍ

Rollitos de jabalí criollo y chile miahuateco, con camino de salsa nogada, acompañados de perlas de granada al licor de sotol. | *Little wild boar rolls with miahuateco chile and path of white nogada sauce, served with pomegranate pearls with sotol liqueur.*

\$850.00 MN

LOMITO DE RES BRASEADO

Lomo de Angus prime sobre tierra de criadilla, costra de chile ancho secado al sol y salsa de xoconostle paceño. | *Angus prime beef over truffle dust, crusted in sun-dried chile ancho and served with choconostle sauce.*

\$1,100.00 MN

TORTA AHOGADA DE PATO

Carnitas de pato, sobre virote, un toque de frijol refrito, cebolla curtida y caldillo rojo. | *Marinated duck with mexican bread fried beans, onion and vinegar and tomatoe red sauce.*

\$800.00 MN

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.

All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

¿Se pueden inventar verbos?

*Quiero decirte uno: Yo te cielo, así mis alas
se extienden enormes para amarte sin
medida.*

FRIDA KAHLO

POSTRES | DESSERTS



CHURRO

Churro tradicional con salsa y crema de canela en raja, cacahuete garapiñado de feria y segmentos de naranja, acompañado con salsa de leche quemada o de chocolate Abuelita. | *Traditional churro with cinnamon stick sauce, candied fair peanuts and orange segments, served with burned milk cream or Abuelita chocolate sauce.*

\$210

CAMOTE A LA MIEL

Camote amarillo al horno con leña de Guamúchil y reducción de piloncillo, perfumado con Ancho Reyes, jocoque y guayaba michoacana. | *Yellow sweet potato, oven-roasted with Guamuchil wood, piloncillo sugar reduction, perfumed with Ancho Reyes chile liquor, with jocoque cream and guava from Michoacan.*

\$180.00 MN

CHILE RELLENO

Chile ancho de Durango confitado, relleno de espuma de chocolate blanco, con frutos rojos, nieve de maracuyá y alegría de amaranto rojo. | *Ancho chile from Durango, candied and filled with white chocolate mousse, red berries, passion fruit sorbet and red amaranth crisp.*

\$180.00 MN

TAMAL DE CHOCOLATE

Pastel tibio de chocolate de mole oaxaqueño con helado de cajeta de Celaya, sobre tierra de maíz. | *Warm chocolate cake with Oaxacan mole, Celaya cajeta caramel ice cream over corn dust.*

\$210.00 MN

PASTEL DE TRES LECHE

Zacate de vainilla de Papantla con helado de mazapán de Zamora y reducción de leche bronca. | *Papantla vanilla grass, Zamora mazapán ice cream and fresh milk reduction.*

\$180.00 MN

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.
All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU



HUARACHE DE PULPO A LA PARRILLA

Pulpo del Pacífico con espuma de morita, acompañado de tortilla de maíz hecha a mano y perfumada con manzanilla poblana. | *Pacific octopus with morita chile foam, served with handmade corn tortilla perfumed with Pueblan chamomile.*

TATEMADO DE LANGOSTINO

Langostino al carbón, con salsa de chipotle azteca con melaza, elote, plátano macho, cremoso de acuyo y piel de pimiento. | *Chargrilled langostino with Azteca chipotle and molasses salsa, corn, plantain, and creamy santa leaf and pepper skin.*

SOPA VERDE CON CALLO

Mezcla de infusiones verdes, chipilín, espinaca, chayote, acompañada con garra de león, tlales puercos, chochoyotas y jocoque escarchado con sal de Celestún. | *Blend of green infusions; chipilín greens, spinach and spiny chayote with scallops, pork cracklings, chochoyota dumplings and jocoque cream with Celestún salt.*

FILETE DE CABRILLA AL SARTÉN

Lomo de cabrilla perfumado con licor de Damiana sobre una cama de quintoniles blanqueados; servido con delicados pétalos de jicama en tierra de maíz y mucilago de epazote silvestre. | *Sea bass perfumed with damiana liqueur, over a bed of blanched wild greens, with delicate petals of jicama in corn dust and wild epazote emulsion.*

LOMITO DE RES BRASEADO

Lomo de Angus prime sobre tierra de criadilla, costra de chile ancho secado al sol y salsa de xoconostle paceño. | *Angus prime beef tenderloin over truffle dust, crusted in sun-dried chile ancho and served with choconostle sauce.*

CAMOTE A LA MIEL

Camote amarillo al horno con leña de Guamúchil y reducción de piloncillo, perfumado con Ancho Reyes, jocoque y guayaba michoacana. | *Yellow sweet potato, oven-roasted with Guamuchil wood, piloncillo sugar reduction, perfumed with Ancho Reyes chile liquor, with jocoque cream and guava from Michoacan.*

\$2,000.00 M.N.

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 dólares; aplica el tipo de cambio de recepción. Los precios incluyen IVA.

All of our dishes are prepared with the highest quality ingredients, however consumption of raw products is at your own risk. Prices listed in MX pesos and include IVA. US Dlls exchange rate in Reception applies.

FIN...

Sommelier Pedro Poncelis

Chef Roberto Sierra