FRIDA

TURN UP THE VOLUME

WAGYU JAPANESE BEEF

The Wagyu in a bovine breed native from Japan. Its meat is highly appreciated for its characteristics of taste, tenderness and juiciness, it is used for the preparation of gourmet dishes of high cost. Its fat is rigorously healthy for human consumption, as it contains a high percentage of unsaturated fatty acids and polyunsaturated, that helps to the immune system and the cellular development.

El Wagyu es una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad. Es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa se considera muy sana por el alto porcentaje de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, los cuales ayudan al sistema inmunológico y el desarrollo celular.

	PESOS	USD
1.1 Kg-38oz Our Big Boy Tomahawk (For Two / *Para Dos Personas*) ..... *900gr Nuestro Gran Tomahawk*	**$1,700**	**$85**
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb ..... *250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda*	**$900**	**$45**
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail ..... *500gr Cola De Langosta Salvaje*	**$1,600**	**$80**
300g-10oz Strip Loin Wagyu ..... *300gr Tira De Lomo Wagyu*	**$2,760**	**$138**
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp ..... *210gr Camarones Jumbo*	**$700**	**$35**
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab ..... *350gr Cangrajo Rey De Alaska*	**$2,000**	**$100**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES

WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED / *EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER*
OUR PRICES INCLUDES TAXES AND SERVICE / *NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIOS*

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO

EGG
HUEVO

TREE NUTS
NUECES

PEANUTS
CACAHUATE

SEEDS
SEMILLAS

SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

FISH
PESCADO

SPICY
PICANTE

MUSTARD
MOSTAZA

CELERY
APIO

SULFITES
SULFITOS

SOY
SOYA

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay,
and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

*Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia,
descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.*

VEGETARIAN
VEGETARIANO

VEGAN
VEGANO

GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

COLD APPETIZERS | *ENTRADAS FRÍAS*

Guacamole made at your table, served with pork rinds or spicy grasshoppers
Guacamole hecho en su mesa, natural, con chicharrón de puerco o chapulín enchilado

Pressed avocado tatemado with sweet corn kernels and shrimp al pastor
with toasted pumpkin seeds vinaigrette
Prensado de aguacate tatemado con grano de maíz dulce y camarón al pastor
con vinagreta de pepita tostada

Beef zik marinated with watermelon horseradish citrus, creole coriander
leaves and black toast with sesame seeds
Zik de res marinado con cítrico de rábano sandía, hojas de cilantro criollo
y tostada negra con ajonjolí

Yellowfin tuna tart, lemon marinated white cucumber leaves, Xcatic chili
mayonnaise and garlic tatemado with black recado vinaigrette
Tarta de atún aleta amarilla, hojas de pepino blanco macerado con limón,
mayonesa de chile Xcatic y ajo tatemado con vinagreta de recado negro

Smoked portobello salad with frisée lettuce and baby spinach, zebra tomato
with creamy fresh jocoque, serrano ham and pineapple strips, dressed with coriander oil
Ensalada de portobello ahumado con lechuga frise y espinaca baby, tomate zebra
con cremoso de jocoque fresco, fajilla de serrano y piña, aderezado con aceite de cilantro

Tender lettuce leaves salad with green apple and mango, crunchy serrano ham
with spicy cheese and eggnog vinaigrette
Ensalada de hojas tiernas de lechuga con manzana verde y mango,
crujiente de jamón serrano con queso enchilado y vinagreta de rompope

HOT APPETIZERS | *ENTRADAS CALIENTES*

Octopus and pork chicharron taco served with handmade corn tortilla
with guacamole and chihuatle chili sauce
Taco de chicharrón de pulpo y puerco servido con tortilla de maíz hechas a mano
con guacamole y salsa chile Chihuatle

Black pastor taco with red onion and yellow pepper
Taco de pastor negro con cebolla roja y chile güero

Corn esquite with ranch cream, fresh panela cheese and pork rinds with chiltepin powder
Esquite de choclo con crema de rancho, queso panela fresco, chicharrón de puerco con
chiltepín en polvo

Gordita ahogada, stuffed with pressed mushroom and huitlacoche
with guajillo chili sauce and onion and fresh oregano
Gordita ahogada, rellena de prensado de champiñón y huitlacoche
con caldillo de salsa de chile guajillo y cebolla con orégano fresco

Kastacán stuffed tamal with mole and foie gras
Tamal relleno de Castacán sobre espejo de mole con emulsión de foie gras

Oaxacan cheese with spicy grasshopper and handmade tortillas
Quesillo oaxaqueño con chapulín enchilado y tortillas hechas a mano

SOUPS | *SOPAS*

Yellow corn cream with smoked Mexican pork sausage and sheep cheese
Crema de elote amarillo, chistorra de puerco ahumada y queso de oveja

Traditional red pork pozole with black tostadas
Tradicional pozole rojo de cerdo con tostadas negras

MEAT AND POULTRY | *CARNES Y AVES*

Grilled skirt steak with roasted marrow and creamy avocado
with cambray onions and rosemary galeana potatoes
Entraña a la parrilla con tuétano rostizado y cremoso de aguacate
con cebolla cambray y papa galeana al romero

Tenderloin steak served with cauliflower puree and peanut mole sauce
Corte suave de filete de res acompañado de puré de coliflor
tatemado con salsa de mole de cacahuate

Kurobuta pork belly with crispy skin, served with epazote-scented
red bean puree and poblano chili sauce
Kurobuta panceta con piel crocante, puré de frijol rojo con aroma de epazote
y salsa de chile poblano

Grilled chicken breast, rustic mashed potato with barbecue sauce and craft beer
Pechuga de pollo a la parrilla, puré rústico de papa con salsa de barbacoa y cerveza artesanal

Bean stuffed panucho, smoked lamb salpicón, avocado puree and habanero ash oil
Panucho relleno de frijol, salpicón de cordero ahumado, puré de aguacate
y aceite de ceniza de habanero

Traditional enchiladas stuffed with baked suckling pig with recado blanco and mole negro, fried plantain, cilantro rice, pork beans, confit cauliflower and chili sauce

Tradicionales enchiladas rellenas de lechón horneado con recado blanco y mole negro, plátano frito, arroz al cilantro, frijol puerco, coliflor confitado y salsa de chile

SEAFOOD | *MARISCOS*

Marinated black sea bass with butter, roasted pineapple sashimi with corn on the cob and poblano cream sauce

Lubina negra marinada al pastor con mantequilla, sashimi de piña rostizada con mazorca y cremoso de poblano

Grilled octopus with white rice, corn and herb butter

Pulpo zarandeado con arroz blanco, elote y mantequilla de hierbas

Chile stuffed with Oaxacan cheese and soy meat, red rice and tomato broth with smoked chipotle

Chile relleno con queso Oaxaca y carne de soya, arroz rojo y caldillo de tomate con chipotle ahumado

Grilled shrimps marinated with achiote butter, orange, purple cauliflower risotto with almond butter

Camarones a la parrilla marinado con mantequilla de achiote, naranja, risotto de coliflor morado con mantequilla de almendra

DESSERTS | *POSTRES*

Churros with sugar, cinnamon and Oaxacan chocolate

Churros azucacanelados, chocolate oaxaqueño

Ancestral chocolate with spiced coffee foam, prickly pear jelly and honey

Ancestral de chocolate, con espuma de café de olla, gel de tuna y teja con miel de abeja

Buñuelo, guava compote, piloncillo syrup, axiote powder
and ginger ice cream with cotton candy flamed with tequila

Buñuelo, compota de guayaba, jarabe de piloncillo, polvo de axiote
y helado de jengibre con algodón de azúcar flameado al tequila

Three milk - queso de bola cake with tres leches ice cream
and piloncillo with blackened corn

Pastel tres leches de queso de bola con helado de tres leches
y piloncillo con maíz quemado

F