

Frida

RESTAURANT
MEXICAN CUISINE

Menú

DINNER • CENA	3
DESSERTS • POSTRES	8
KIDS MENU • MENÚ DE NIÑOS	9

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 en una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, ternura y jugosidad, es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa es rigurosamente sana para el consumo humano, pues contiene 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)	\$1,700	\$85
<i>900gr Nuestro Gran Tomahawk</i>		
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb	\$900	\$45
<i>250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda</i>		
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail	\$1,600	\$80
<i>500gr Cola De Langosta Salvaje</i>		
300g-10oz Strip Loin Wagyu	\$2,760	\$138
<i>300gr Tira De Lomo Wagyu</i>		
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp	\$700	\$35
<i>210 Gr Camarones Jumbo</i>		
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab	\$2,000	\$100
<i>350 Gr Cangrajo Rey De Alaska</i>		

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

Taco Experience

Experiencia de Tacos

There are two options to choose from. All tacos are accompanied with green and mulatto sauce.

Dos piezas para elegir. Todos los tacos son acompañados de salsa verde y mulata

BAJA STYLE SHRIMP

CAMARÓN ESTILO BAJA

Breaded shrimp accompanied by a coleslaw salad, mexican sauce and chipotle dressing

Capeado acompañado de ensalada de col, salsa mexicana y aderezo de chipotle

GARLIC OCTOPUS AND PORK CRACKLING

PULPO AL AJILLO Y CHICHARRÓN DE CERDO

Accompanied with guacamole and lemon

Con guacamole y limón tatemado

CONFIT PORK CARNITAS

CARNITAS DE LECHÓN CONFITADO

Accompanied with avocado, mexican sauce and lime

Con aguacate, salsa mexicana y limón

AL PASTOR TACOS

Mexican-style pork tacos in achiote paste, roasted pineapple, coriander and onion

Cerdo al recado rojo, piña rostizada, cilantro y cebolla



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.



YUCATAN-STYLE TURKEY “RELLENO NEGRO” PUFFED CORN TORTILLA TRADICIONALES INFLADITAS DE “RELLENO NEGRO”

With ash emulsion, avocado and coriander (2 pieces)
Con emulsión de cenizas, aguacate y cilantro (2 piezas)

ORGANIC TOMATO SALAD ENSALADA DE TOMATE ORGÁNICO

Combined with mezcal-smoked watermelon, chocolate, and hibiscus vinaigrette
Combinado con sandía ahumada, mezcal, chocolate y vinagreta de jamaica

DIEGO’S GARDEN SALAD ENSALADA DE LA HUERTA DE DIEGO

Variety of lettuce, dressed with coriander aioli and serrano chili, accompanied with dehydrated tomato, panela cheese and fried tortilla chips
Variedad de lechugas orgánicas, aderezada con alioli de cilantro y chile serrano, acompañada de tomate deshidratado, queso panela y totopos fritos

FRIDA’S GARDEN SALAD ENSALADA DEL HUERTO DE FRIDA

Variety of lettuce, dressed with agave honey, sweet mustard, cottage cheese, avocado, dehydrated tomato, candied pecans and cranberry mix
Variedad de lechugas, aderezada con miel de agave, mostaza dulce, requesón, aguacate, tomate deshidratado, nueces garapiñadas y mix de arándanos



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Vegetarian Corner

Rincón Vegetariano

WOOD-FIRED AVOCADO AGUACATE A LA LEÑA

In ha'sikil p'aak sauce and vegetables with chaya pesto
En salsa ha'sikil p'aak y vegetales al pesto de chaya

VEGAN MUSHROOM BARBACOA HUARACHE HUARACHE DE BARBACOA DE HONGOS

Mexican black beans, radish and wild green "quelite"
Frijoles negros colados, rábano y quelites

CARROT FLAUTAS FLAUTAS DE ZANAHORIA

Accompanied with guacamole, lettuce, sour cream, cotija cheese and green sauce
Acompañadas de guacamole, lechuga, crema, queso cotija y salsa verde

Soup

Sopas

TORTILLA SOUP SOPA DE TORTILLA

Served with fried tortilla chips, panela cheese, pork crackling, avocado, pasilla chili strips, and sour cream
Con guarnición de tortilla frita, queso panela, chicharrón de cerdo, aguacate, anillos de chile pasilla frito y un rayadito de crema

CREAMY HABANERO SOUP CREMA DE HABANERO

Accompanied with pork belly, squash blossoms and toasted pumpkin seeds
Acompañado de panceta de cerdo, flor de calabaza y pepitas tostadas



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

TRADITIONAL MEXICAN FAJITAS FAJITAS TRADICIONALES

Our grilled-tequila flaming fajitas are accompanied with beans, guacamole and tortillas
Nuestras fajitas flameadas de tequila a la parrilla se acompañan con frijoles, guacamole y tortillas

OPTIONS TO CHOOSE

OPCIONES PARA ELEGIR

Chicken | Skirt Steak | Shrimp | Vegetarian
Pollo | Arrachera | Camarón | Vegetarianas

*The fajitas are prepared with onion, mushroom, green, red and yellow peppers

*Todas nuestras fajitas están preparadas con cebolla, champiñones, pimiento morrón verde, rojo y amarillo.

Main Courses Platos Fuertes

BEEF BIRRIA

BIRRIA DE RES

Jalisco-style accompanied with coleslaw and carrot salad, xnipec sauce, tortillas and lime
Estilo Jalisco acompañada de ensalada de col y zanahoria, salsa xnipec, tortillas y limón

COCHINITA PIBIL (YUCATÁN-STYLE BARBECUED PORK)

COCHINITA PIBIL

Valladolid-style pork, served in plantain leaves
Carne de cerdo estilo Valladolid, servido en hojas de plátano

HORSEBACK RIDING SHRIMP

CAMARONES A CABALLO

Fried shrimp stuffed with cheese wrapped in bacon,
accompanied with rice and steamed vegetables with spinach dressing

*Camarones rellenos de queso envueltos en tocino y fritos,
acompañados de arroz y verduras al vapor con aderezo de espinaca*



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

CATCH OF THE DAY

PESCA DEL DÍA

Jalisco style with guajillo chili dressing, basil sauce, and lime, with a side of rice and organic vegetables
Al estilo Jalisco con aderezo de chile guajillo, salsa de albahaca y limón con guarnición de arroz y verduras orgánicas

OAXACAN-STYLE MOLE

MOLE DE CERDO “MANCHAMANTELES”

Black mole, accompanied with creole squash and plantain
Mole de Oaxaca acompañado de calabaza criolla y plátano

BARBECUING...

PARRILLADA NORTEÑA

We grilled up a special feast for two with pork, beef, chicken, mexican sausage and panela cheese on roasted peppers accompanied with tortillas, mexican pot beans and guacamole
Preparamos a la parrilla un festín especial para dos con carne de cerdo, res, pollo, salchicha mexicana y queso panela sobre pimientos asados acompañados de tortillas, frijoles mexicanos y guacamole



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

A Sweet Moment...

Un Momento Dulce...

TRADITIONAL TRES LECHEs CAKE PASTEL DE TRES LECHEs TRADICIONAL

Accompanied with fine fruits

Acompañado con frutas finas

CHURROS & HOT CHOCOLATE CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE

Spanish doughnuts sticks rolled in sugar and cinnamon

are a match made in heaven with a cup of silky-smooth hot chocolate

*Los tradicionales churros en azúcar y canela son una combinación perfecta
con una taza de chocolate caliente*

THREE-CHILI CARAMEL VOLCANO VOLCÁN DE DULCE DE LECHE A LOS TRES CHILES

Caramel volcano rich and moist, topped with three-chili sauce and eggnog ice cream

*Volcán de dulce de leche y esponjoso, cubierto de una salsa de tres chiles con helado
rompope*

CARAMEL CRÊPES CREPAS DE CAJETA

You don't have to fly all the way to France for this unique,
caramel-laden thin pancake with vanilla and walnut ice cream

*No es necesario volar hasta Francia para disfrutar de este delicioso
pancake fino y cargado de caramelo y helado de vainilla y nuez*



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Kid's Menu

Menú de Niños

BURGER

HAMBURGUESA

Accompanied with cheese and french fries
Acompañada con queso y papas a la francesa

PASTA

In cream or tomato sauce or butter, accompanied with ham or chicken
A la crema o salsa de tomate o a la mantequilla acompañada con jamón o pollo

CHICKEN NUGGETS

NUGGETS DE POLLO

Accompanied with french fries
Acompañadas de papas a la francesa

HAM AND CHEESE QUESADILLAS

QUESADILLAS DE JAMÓN Y QUESO

Accompanied with french fries
Acompañadas de papas a la francesa



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



BEEF
RES



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



FISH
PESCADO



CONTAIN FREE
CONTIENE GLUTEN



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.