

Frida
RESTAURANT
MEXICAN CUISINE

Menú

DINNER • *CENA* 3

KIDS MENU • *MENÚ DE NIÑOS* 7

DESSERTS • *POSTRES* 9

Appetizers

Antojitos y Botanas

GUACAMOLE TRADICIONAL

Fresh guacamole made at your table

Guacamole fresco preparado en su mesa

ESQUITES

Authentic mexican esquites cooked with bone marrow, served with grasshoper mayonnaise.

Maíz cocido con tuétano de res, aderezado con mayonesa de chapulines

TOSTADA DE SALPICÓN DE TERNERA

Slow cooked veal, cilantro, roasted green onion and tomato, accompanied avocado and tomatillo sauce

Ternera cocinada a fuego lento, cilantro, cebolla cambray tatemada y tomate, acompañada de salsa de aguacate y tomatillo

QUESADILLA CAMPESINA

Blue corn tortilla, sautéed squash blossoms and mushrooms, onion, corn, garlic and Chihuahua cheese, accompanied with molcajete sauce and creamy avocado (vegan cheese option)

Tortilla de maíz azul, flor de calabaza salteada con champiñón, cebolla, granos de elote, ajo y queso Chihuahua, acompañada de salsa de molcajete y cremoso de aguacate (opción con queso vegano)

TACOS DE CARNITAS DE POLLO DE LECHE (ROCK CORNISH)

Rock cornish in coconut butter, cinnamon and cumin, served with a tropical sauce of pineapple, passion fruit and chili

Carnitas de pollo de leche perfumadas con manteca de coco, canela y comino, acompañadas de una salsa tropical de piña, maracuyá y chile

EMPANADAS DE MAÍZ RELLENAS DE CAMARÓN Y PIMIENTOS

Sautéed shrimp with onion, tomato, cheese and poached peppers, served with guacamolada, lettuce and red cabbage salad

Camarón salteado con cebolla, jitomate, queso y pimientos escalfados, acompañadas de guacamolada, ensalada de lechugas y col morada

EMPANADAS DE MAÍZ RELLENAS DE QUESO

Served with guacamolada, lettuce and red cabbage salad

Acompañadas de guacamolada, ensalada de lechugas y col morada



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO

EGG
HUEVO

PORK
PUERCO

SHELLFISH
MARISCOS

TREE NUTS
NUECES

PEANUTS
CACAHUATE

GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

VEGETARIAN
VEGETARIANO

VEGAN
VEGANO

SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE

SPICY
PICANTE

VERY SPICY
MUY PICANTE

SOY LECITHIN
LECITINA DE SOYA

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.

Soups

Los Caldos Mexicanos

SOPA AZTECA

Light tomato broth perfumed with epazote, thickened with fried tortilla, served with roasted panela cheese, avocado, fried tortilla stripes and sour cream (vegan option: vegan cheese and no sour cream)

Ligero caldillo de tomate aromatizado con epazote y espesado con tortilla frita, servida con queso panela asado, aguacate, juliana de tortilla y crema (hazla vegana, opción sin queso, ni crema)

POZOLE VERDE DE CERDO

Traditional Mexican green pork pozole served with lettuce, radish and avocado

Pozole verde de cerdo tradicional, acompañado de lechuga, rábano y aguacate

Salads

Ensaladas

ENSALADA FRIDA

Baby spinach, watercress, avocado, plum tomatoes, fresh figs, goat cheese mousse and tortilla chip with red berries vinaigrette (make it vegan without cheese)

Espinaca baby, berro, aguacate, tomate perilla, higo fresco, mousse de queso de cabra y crujiente de tortilla aderezada con vinagreta de frutos rojos (hazla vegana, queso opcional)

ENSALADA DIEGO

Mezcal infused watermelon, fresh cheese terrine, baby spinach, corn sprout, avocado-garlic sauce, caramelized peanuts, sour orange vinaigrette (contains alcohol • Make it vegan, cheese optional)

Sandía al mezcal, terrones de queso fresco, espinaca baby, brotes de maíz, mojo de aguacate, cacahuates garapiñados, vinagreta de naranja agria (contiene alcohol • Hazla vegana, queso opcional)

BUGAMBILIA

Coconut oil - sautéed baby beets & rosemary, toasted almond and mint pure, citrus supremes and "Xtabentun" vinaigrette

Betabel baby confitado en aceite de coco y romero, puré de almendras tostadas y menta, berro, supremas de cítricos y vinagreta de "Xtabentun"



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.

Main Courses

Platos Fuertes

LECHÓN CONFITADO

Herbs and orange confit pork, plum mole, served with sautéed zucchini and garlic-potato emulsion

Lechón confitado con naranja y hierbas, mole de ciruela, acompañado de calabacitas salteadas y una emulsión de papa y ajo

SALMÓN AL PASTOR

Seared salmon with "pastor" adobo, served with crispy pineapple, grilled avocado and potatoes with cilantro

Salmón marinado al pastor, servido con piña deshidratada, aguacate tatemado y papas al cilantro

FILETE DE PESCADO AL PIPÍAN ROJO

Sea bass fillet over red pipian sauce, served with spring rice, carrots and corn

Robalo sobre una salsa de pipián rojo acompañado de arroz primavera, zanahoria y elote

TAMPIQUEÑA ANGUS

Marinated and grilled thinly sliced skirt steak served with rice, refried beans, guacamole, hard shell chicken taco with ranchera sauce

Sábana de arrachera Angus asada y marinada, acompañada de arroz, frijoles refritos, guacamole rústico y taco dorado de pollo bañado en salsa ranchera



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.

Main Courses

Platos Fuertes

MOLE TRADICIONAL CON POLLO

Chicken breast with traditional mole sauce, served with fried bananas, zucchini, white rice and handmade corn tortillas

Pechuga de pollo bañada en en mole tradicional, acompañado de plátanos fritos, zucchini, arroz blanco y tortillas de maíz hechas a mano

SHORT RIBS ANGUS

Slowly braised Angus shredded short rib, served with corn tortillas, onion, cilantro, lime and avocado sauce

Costilla de res Angus cocinada lentamente y deshebrada, acompañada con tortillas, cebolla, cilantro, limón y salsa de aguacate

HUARACHES DE LONGANIZA VEGANA

Corn tortilla with vegan chickpea sausage served with lettuce, onion, radish, vegan cheese and garlic cream

Tortilla de maíz con longaniza vegana de garbanzo, acompañado de lechuga, cebolla, rábano, queso vegano y crema de ajo



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.

Kids Menu

Menú de Niños

BABY FOOD



For our smallest Rockers we have Heinz baby food, various flavors available

Para nuestros Rockeros más pequeños tenemos disponibles papillas Heinz de varios sabores

JR. ROCKERS HOMEMADE SOUPS

JR. ROCKERS SOPAS CASERAS


Chicken and Vegetables
Pollo y Verduras

Broccoli and Asparagus Cream  
Crema de Brócoli y Espárragos

CARBS


CARBOHIDRATOS


Spaghetti with tomato sauce or butter
Espagueti con mantequilla o salsa de tomate

Mac & Cheese 
Macarrones con Queso

PROTEINS


PROTEÍNAS

Chicken Nuggets and French Fries 
Nuggets de Pollo con Papas Fritas

Fish Fingers and Grilled sweet Corn 
Palitos de Pescado con Elote Dorado Asado

Corn or Wheat Quesadillas 
Quesadillas con Tortilla de Maíz o Harina de Trigo

McRock Burger and Onion Rings
Hamburguesa McRock con Aros de Cebolla

Shrimp Stir-Fry with Sweet & Sour Sauce 
Camarones Salteados con Salsa Agridulce

Grilled Beef Steak and Mashed Potatoes
Filete de Res a la Parrilla con Puré de Papa



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.

SPECIALTY CUISINE
ESPECIALIDAD DE LA COCINA

Every restaurant has a kid's specialty, ask the Chef and he will surprise you!

*¡Todos los restaurantes tienen una especialidad para niños,
pregúntale al Chef y él te sorprenderá!*

Sweet Endings!
¡Dulce Final!

Do not forget your favorite ice cream with lots of toppings

No te olvides de tu helado favorito lleno de coberturas



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.*

Desserts

Postres

CHURROS TRADICIONALES

Served with chocolate sauce and vanilla custard cream

Acompañados con salsa de chocolate y crema pastelera de vainilla

PASTEL DE TRES LECHEs CON SALSA DE ROMPOPE

Traditional tres leches cake with strawberry, bathed in eggnog

Pastel de tres leches tradicional con fresa, bañada en salsa de rompope

HELADO INVERTIDO

Toasted coconut ice cream served with fried carrots, cinnamon cream and Mexican coffee sauce

Helado de coco rostizado acompañado de zanahorias fritas, crema de canela y salsa de café de olla

PASTEL IMPOSIBLE

Neapolitan cheese pudding on a chocolate sponge cake, served with raisins

Flan de queso napolitano sobre esponja de chocolate, acompañada con pasitas envinadas

GAZNATE RELLENO DE CREMA DE LIMÓN

Raspberry sauce and fresh red berries

Salsa de frambuesa y frutos rojos frescos

PAN DE ELOTE

Corn cake with milk caramel sauce and red berries

Con emulsión de leche quemada y frutos rojos



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.