

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

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

ENSALADA DE TOMATE



Combinación de lechugas baby, tomate relleno de queso artesanal, palanqueta de nuez, vinagreta de chiles dulce

Mixed baby lettuces, tomatoes stuffed with homemade cheese, caramelized nuts and sweet peppers vinaigrette

\$ 275

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 chicken breast mezcal from the Tehuantepec isthmus, served with purple potato crisp

\$ 275

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

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



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA
We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX

DIEGO EN LA CALLE



ALMEJA CON MANTEQUILLA DE EPAZOTE Y CHORIZO

Chocolate clam with epazote butter and mexican sausage  

\$ 120



SESADILLA DE RES

Deep fried cow brains quesadilla  

\$ 115



GARNACHA DE TUETANO DE RES Y EMPANADA DE RAJAS POBLANAS

Marrow bone sope and poblano pepper empanada 

\$ 170



TACO DE BARBACOA DE RES

Pulled beef Jalisco barbacoa style taco  

\$ 140



PANUCHO DE LENGUA DE RES

Beef Tongue Panucho 

\$120



MANCHA MANTELES DE PUERCO

Pork with sweet and sour fruit sauce  

\$ 170



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX

CREMAS & SOPAS | CREAMS & SOUPS

SOPA VERDE CON CALLO

Mezcla de infusiones verdes, chipilín, espinaca, chayote, acompañada con garra de león, tales 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

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

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

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

ENSALADA DE LA MILPA

Maíz cacahuacintle, nopales, chayote a la manzana, tomate, flor de calabaza y aguacate a las brasas con una vinagreta de Chile cascabel con un toque de piloncillo a la canela

Cacahuacintle corn, cactus, squash to the Apple, tomato, squash flowers, grilled avocado with cascabel chile and piloncillo to the cinnamon vinaigrette

\$ 300



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA
We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX

PESCADOS | FISH

TOTOABA

Filete de totoaba con laqueado de cuitlacoche rústico, acompañada de escamoles salteados al vino espumoso regional y picante, en cúpula de humo especiado 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

FILETE DE CABRILLA AL SARTÉN

Lomo de cabrilla perfumado con licor de Damiana sobre una cama de quintoniles blanqueados; servido con delicados pétalos de jícama en tierra de maíz y mucílago 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

TACO DE SALMÓN

Salmón al pastor sobre tortilla de maíz azul, cebolla caramelizada, con crocante de piña deshidratada y algodón de azúcar en salsa verde
Salmon al pastor over blue corn tortilla, caramelized onions, crispy pineapple dehydrated and spun sugar in green salsa
\$ 750



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA
We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX*

CARNES | MEAT

CONEJO AL MOLE 🌿🌿🌶️

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

\$ 1,050

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

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 xoconostle sauce

\$ 1,100



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA
We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX*

¿Se pueden inventar verbos?

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

FRIDA KAHLO

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 jícama en tierra de maíz y mucílago 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 xoconostle 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



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

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, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA

We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16% TAX

“Acida y tierna, dura como el acero y delicada y fina como el ala de una mariposa, adorable como una bella y profunda sonrisa y cruel como la amargura de la vida”

DIEGO RIVERA

FIN...

Sommelier Pedro Poncelis

Chef Roberto Sierra