

## Para empezar

### DIP DE CALABAZA CON TOTOPOS

Fried tortilla served with cilantro and pumpkin seeds dip  
*Tortilla frita servida con salsa de cilantro y dip de semilla de calabaza*

## Cincoojitos y Botanas

### FLAUTAS MEXICANAS

Fried tortilla rolls stuffed with chicken, arbol chili sauce and avocado  
*Rollos de tortilla, rellenos de pollo con salsa de chile de árbol y aguacate*

### SOPES AL PASTOR

Handmade mini tortilla stuffed with pork marinated in pineapple with lettuce, sour cream and cheese  
*Mini tortilla hecha a mano, rellena de cerdo marinado con piña cubiertos con lechuga, crema agria y queso rallado*

### AGUA CHILE DE CAMARÓN CON ACEITE DE EPAZOTE CON CRUJIENTES DE PORO FRITO

Shrimp, lime juice, garlic oil, cucumber and lime, red onion and fried leek.

*Camarón coctelero, jugo de limón, aceite de ajo, frozen de pepino con limón, cebolla roja y poro frito*

### HUARACHE

Handmade tortilla covered with refried beans, flank steak with melted oaxaca cheese  
*Tortilla hecha a mano cubierta con frijoles refritos, arrachera de res y gratinada con queso oaxaca*

### CARPACCIO DE PAPAYA TROPICAL

Thinly sliced papaya with a cucumber cabbage salad and hibiscus lime dressing

*Rebanadas delgadas de papaya con ensalada de pepino, repollo morado, cilantro y aderezo jamaica limón*

### CALABACÍN CON QUESO PANELA ASADO Y ADEREZO DE CHILE MORITA

Zucchini ribbons, grilled panela cheese, crispy tortilla strips, morita chili dressing  
*Calabacín o calabacita laminada, queso panela asado, aderezo de chile morita, tiras de tortilla crujiente*



132 kcal



319 kcal

## Saladas / Ensaladas

### ENSALADA FRIDA

Green leaf mix, radicchio, nuts, goat cheese and dry cranberries  
*Mix de hojas verdes, radichio, nueces, queso de cabra, arándanos secos en vinagreta de lima*

### ENSALADA MEXICANA CON POLLO

Spiced chicken breast served over iceberg lettuce with hibiscus vinaigrette  
*Pechuga de pollo con especias servida sobre lechugas romanas con vinagreta de jamaica*

### ENSALADA DE SALMÓN

Mixed lettuce, mexican salsa, diced avocado and sliced tortilla with honey mustard dressing  
*Lechugas mixtas, pico de gallo, aguacate en cubos, juliana de tortillas en aderezo de mostaza y miel*

## Soups / Sopas

### SOPA TRADICIONAL DE TORTILLA

Azteca soup with diced fresh cheese, guajillo chili and fried tortilla  
*Sopa Azteca con dados de queso fresco, chile guajillo tostado y tortilla frita*

### POZOLE DE POLLO

Traditional Mexican soup with white corn and cilantro served with radish, lemon, oregano and lettuce  
*Tradicional sopa mexicana con maíz pozolero y un toque de cilantro servido con rábano, limón, oregano y lechuga*

## Fajitas

### FAJITAS DE POLLO

Chicken strips marinated with spices, lemon and garlic, served with charros beans and guacamole  
*Tiras de pollo marinado con especias, limón y ajo servidas con frijoles charros y guacamole*

### FAJITAS ARRIERA

Flank steak strips, mexican sausage, panela cheese, spring onion, charros beans and guacamole  
*Fajitas de arrachera, chorizo, queso panela, cebolla cambray, frijoles charros y guacamole*

### FAJITAS MIXTAS

Garlic seasoned chicken, flank steak and shrimp served with charros beans and guacamole.  
*Fajitas de pollo, arrachera y camarón sazonados con ajo y limón, servidos con frijoles charros y guacamole*

\*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, pescada, marisco y huevo crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avise al gerente en turno si alguien de su grupo es alérgico a algún alimento.

## Enchiladas

### ENCHILADAS DE CAMARÓN

Corn tortillas stuffed with shrimp covered with red guajillo chili sauce and chichuahua cheese served with fried beans and mexican rice  
*Tortillas de maíz rellenas de camarón, cubiertas de salsa roja con chiles guajillos y queso chihuahua, servidos con frijoles refritos y arroz mexicano*

### ENCHILADAS VERDES

Corn tortillas stuffed with vegetables, covered with green sauce and chihuahua cheese served with refried beans and mexican rice  
*Tortillas de maíz rellenas de vegetales, cubiertas de salsa verde y queso chihuahua, servidos con frijoles refritos y arroz a la mexicana*

## Main Course / Platos Fuertes

### POLLO EN ADOBO

Marinated chicken breast with annatto and spices, served with vegetables and panela cheese  
*Pechuga de pollo marinada con achiote, especias, servidas con vegetales y queso panela*

### SALMÓN AL GRILL CON SALSA DE CHILE PASILLA

Fresh salmon with pasilla chili sauce served with vegetables with tequila cream  
*Salmón fresco con salsa de chile pasilla, guarnecidas con mix de verduras maceradas, con crema de tequila*

### BIRRIA DE RES

Traditional beef stew with roasted garlic and sauteed vegetables  
*Tradicional birria de res, acompañado de ajo rostizado y vegetales salteados*

### PESCADO TIKIN XIK

Yucatan style fish with bell pepper, onion, cilantro and xcatic pepper  
*Pescado al estilo yucateco con pimientos, cebolla, cilantro y chile xcatic*

### CAMARÓN, MEJILLÓN Y CALLO DE ACHA AL AJILLO

Sauteed shrimps, mussels and scallops with butter and guajillo chili served with cilantro rice and vegetables  
*Salteados con mantequilla y chile guajillo, acompañados de arroz al cilantro y vegetales*

### SABANA DE RES TAMPIQUEÑA

Tampiqueña style beef with melted manchego cheese, served with mexican rice and spring onions, enchilada and poblano pepper strips with cream  
*Tampiqueña de res, gratinada con queso manchego, servida con arroz a la mexicana y cebollas cambray, enchilada y rajas poblanas*

### CHILE RELLENO DE ELOTE, CHAMPIÑÓN Y ESPINACAS

Poblano pepper stuffed with corn kernes, mushrooms and spinach with refried beans and mexican rice  
*Chile poblano relleno de elote, champiñones y espinacas acompañado de frijoles refritos y arroz a la mexicana*

### FILETE DE CERDO BAÑADO EN SALSA DE TAMARINDO

Pork loin served with mashed potatoes, tamarind sauce and fried hibiscus blossom.  
*Servido con puré de papa, salsa de tamarindo y chicharrón de flor de jamaica*

### SOPES CON CHORIZO DE CHAMPIÑONES

Fried corn masa topped with beans, vegan mushroom chorizo, lettuce, tomato and cilantro lime sauce  
*Sopes o masa de maíz dorada rellena de chorizo vegano de champiñones, frijoles negros, lechuga, tomate y salsa de cilantro limón*

### POLLO TROPICAL CON SALSA DE MANGO Y JÍCAMA

Grilled chipotle chicken, jicama and mango salad, crispy tortillas  
*Pollo marinado al chipotle y ajo, ensalada de jícama y mango, crujiente de tortilla de maíz*

 Gluten Free / Sin Gluten

 Vegan / Vegano

 Hot / Picante



242 kcal



242 kcal



242 kcal

# Frida

RESTAURANT  
MEXICAN CUISINE

## Postres / Desserts

### PASTEL DE 3 LECHE

Cake made with three milks and red fruit coulis  
*Pastel de tres leches en base de puré de frutos rojos*

### MOUSSE DE MOLE

Chocolate mousse with mole cream and chili  
*Mousse de chocolate con crema de mole y chile piquin*

### FLAN DE ELOTE

Traditional custard with corn and rompopo sauce  
*Flan tradicional de la casa con elote tierno y salsa de rompopo*

### CHURROS

Traditional fried churros served with chocolate sauce and caramel cream  
*Tradicional churros fritos servidos con salsa de chocolate y salsa de caramelo*

### CHOCOLATE AL TAMARINDO CON HELADO CHAI

Chocolate sponge, chai tea ice cream and tamarind sweet sauce.  
*Esponja de chocolate, helado de té chai, cacao espolvoreado, salsa de tamarindo, hojas de menta.*

You can now have **delicious** and **healthy**  
**Comer delicioso y saludable ahora es posible**

Graduated from Le Cordon Bleu, Paris at the age of 19. Karla is Mexican, an enthusiastic health conscious foodie and blogger and passionate about cuisine.

*Graduada en Le Cordon Bleu, París a los 19 años. Karla es entusiasta de la gastronomía saludable y bloguera mexicana de corazón.*