

Frida

mexican kitchen

Antojitos / Appetizers

Guacamole

Con totopos y salsa mexicana
With tortilla chips and Mexican salsa

Quesadillas fritas de hongos

Acompañadas de salsa de molcajete hecha en casa
Fried quesadillas with mushrooms and home made salsa

Queso fundido estilo casero

Queso fundido natural, tortilla de harina y variedad de salsas
Home style melted cheese, flour tortillas, and assorted salsas

Tacos gratinados de marlín ahumado

Servidos en tortilla de maíz crujiente, queso, mayonesa de chipotle y aguacate
Smoked marlin tacos with crispy corn tortilla, cheese, chipotle mayonnaise, and avocado

Costillitas de cerdo al tamarindo

Costillitas de cerdo agris dulces acompañadas de elotes asados
Bittersweet pork ribs in tamarind sauce with roasted corn on the cob

Chile güero relleno de mariscos

Chile güero relleno de mariscos gratinado sobre tortilla
Gratinated yellow chili filled with seafood, over a corn tortilla

Las tradicionales gorditas mexicanas

Gorditas de maíz fritas rellenas de pierna de cerdo adobada, acompañadas de crema agria, queso rallado, cilantro y cebolla
Corn gorditas filled with pork in adobo sauce, sour cream, cheese, onion, and coriander

Taquitos de rib eye

Taquitos dorados de rib eye acompañados de salsa de aguacate, salsa tatemada, cebolla y cilantro
Rib Eye mini tacos with avocado sauce, roasted tomato sauce, onion, and coriander

Ensaladas / Salads

Ensalada de nopales y queso Oaxaca

Nopales, aguacate, queso Oaxaca y vinagreta de epazote
Nopal, avocado, string cheese and epazote vinaigrette

Ensalada de Sandía

Sandía, pera y queso panela asados, con arúgula, tomate cherry y vinagreta de limón y tajín
Sliced watermelon, pear, and fresh panela cheese, with arugula, cherry tomatoes, lime vinaigrette, and chili powder

Sopas / Soups

Sopa de tortilla

Tortilla frita, aguacate, chile guajillo, crema agria
Fried tortilla, avocado, guajillo chili, sour cream

Crema de chile Poblano

Acompañada de queso panela y elote
Poblano pepper cream soup with fresh cheese and corn kernels

Platos Fuertes / Main Courses

Pesca del día / Catch of the day

Al horno, servido con salsa de rajas poblanas y arroz blanco
Catch of the day served with poblano pepper sauce and white rice

Enchiladas de pollo en mole negro oaxaqueño

Bañadas en salsa de mole negro, con ajonjolí, cebolla y queso
Corn tortilla filled with chicken, black mole sauce, with sesame seeds, onion, and cheese

Medallones de filete en mole almendrado

Bañados en mole almendrado, con frijoles refritos y aguacate
Beef steak, with traditional almond mole sauce served with refried beans and avocado

Chamorro de cerdo confitado

Cocinado lentamente en salsa de chile morita
Slow-cooked pork shinbone, in morita chili sauce

Pollo en pipián verde

Con arroz a la mexicana y calabaza
Chicken with green pipian sauce, Mexican rice, and zucchini

Tampiqueña de filete de res

Servida con frijoles refritos, arroz a la mexicana, guacamole, enmolada y rajas con crema agria
Beef filet with refried beans, Mexican rice, guacamole, tortilla with mole sauce, and sauteed poblano chili with sour cream

Croquetas de hongos

Rostizadas con guacamole cremoso, mango y salsa roja
Roasted mushroom croquettes served with creamy guacamole, mango and red sauce

Especialidades regionales preparadas con productos locales Regional specialties, prepared with local products

Tacos de cochinita pibil

Jugosa carne de cerdo marinada en achiote, jugo de naranja agria y cebolla morada
Juicy pork meat marinated in achiote, sour orange juice, and red onion

Parrillada Yucateca

Poc chuc a la parrilla, carne de cerdo marinada en jugo de naranja agria y longaniza de Valladolid
Grilled poc chuc, marinated pork meat in sour orange juice, and chorizo from Valladolid

Filete de pescado Tikin-Xik

Cocinado en hoja de plátano, con semillas de achiote, pimientos, cebolla morada y arroz blanco
Fish filet wrapped with banana leaf, with achiote seeds, peppers, red onion, and white rice

Postres / Desserts

Buñuelos

Relleno de crema de rompopo y miel
Funnel cakes with eggnog cream and honey

Pastel de elote con natilla

Pastelito de elote recién horneado bañado con natilla y miel
Freshly baked cornbread with custard and honey

**Todos nuestros platillos van acompañados de tortillas de maíz y salsas mexicanas
**All our dishes are served with corn tortillas and Mexican salsas

 Picante / Spicy

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan