

Frida's

COCINA MEXICANA MEXICAN CUISINE

CENA PARA EMPEZAR

GUACAMOLE

Con la receta original.

SALSA MOLCAJETE

Salsa hecha a base de tomates, cilantro, cebolla y chiles a la parrilla.

ENTRADAS

SALBUTES

Tortillas hechas a mano con cochinita pibil, aguacate, col fileteada, salsa xni pee.

OLLITA DE 3 TAMALES

Tamal verde de pollo, rojo de cerdo y de elote hechos en casa, servidos con salsa roja y verde.

QUESO FUNDIDO

Mezcla de queso manchego y oaxaca, acompañado de salsas hechas en casa, acompañado de tortillas de harina.

CON CHORIZO

CON RAJAS POBLANAS

CHAPULINES

Con guacamole, tortillas y queso fresco.

QUESADILLA AL COMAL

Con rajas de chile xcatic, queso oaxaca, epazote y flor de calabaza.

EMPANADAS DE AMARILLO

Tradicional tortillas rellenas de mole amarillo, pollo deshebrado y cilantro.

GARNACHAS

Cuatro tortillas con carne de res picada, bañadas con salsa de chile morito con col curtida y queso soper.

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA

Queso de cabra al chipotle, nueces de la india garrapiñadas, tocino ahumado crujiente con vinagreta de chipotle-balsámico.

CON POLLO

Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, puede ser un riesgo para la salud.

ENSALADA MIXTA

Una mezcla de aguacate, tomate, cebolla, lechugas mixtas con cilantro, pepino, morrón amarillo, elote, julianas de tortilla, aderezo a su selección (Ranch, queso azul o Balsámico).

CON POLLO MARINADO

TORRE DE NOPALES

Ensalada de nopales con tomate queso panela asado, salsa verde, chile ancho frito y vinagreta de orégano.

SOPAS

SOPA DE LIMA YUCATECA

Consomé de pollo con jitomate, cebolla, ajo, pollo cocido, lima y tortilla frita.

SOPA DE FIDEOS

Con tomate, queso cotija, aguacate, chicharrón, crema y chile pasillo frito.

CREMA DE CHILE POBLANO Y ELOTE

Hecha con poblano rostizado al horno de leña con elote blanco al epazote.

CALDILLO DE NOPALES Y HONGOS

Con nopales, setas, champiñones, chile guajillo y epazote.

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO VERACRUZANA

Filete de Mero blanco, cocinado en salsa de tomate, alcaparras, cebolla, chile güero, aceitunas, pimientos y vino blanco.

CAMARONES AL CHIPOTLE

Camarones salteados servidos en una cremosa salsa de chipotle y cilantro.

CAMARONES AL AJO

Camarones cocinados con trozos de ajo, aceite de olivo, jugo de limón y fresco perejil.

FILETE DE PESCADO A LA TALLA

Filete de Mero rostizado al horno de leña, marinado en un adobo de tres chiles y especias.

Frida's

COCINA MEXICANA MEXICAN CUISINE

CHILE RELLENO DE MARISCOS

Relleno con calamar, camarón, callo y pulpo, gratinado con queso gouda, salsa cremosa de chile cascabel.

TLAYUDAS A LA LENA, TACOS Y ENCHILADAS

TLAYUDA CLÁSICA

Con frijol negro, queso oaxaca, asiento de chicharrón, arrachera, crema, queso, cilantro y salsa.

TLAYUDA DE POLLO AL PASTOR

Con frijol negro, queso oaxaca, pesto de cilantro, pechuga al pastor, piña y cebolla morada.

ENCHILADAS DE POLLO

En salsa molcajete de tomate verde y chile morito servido con crema, cebolla y queso.

ENCHILADAS DE MOLE

Hechas de pollo guisado, bañadas con mole negro, ajonjolí, crema acida, queso añejo y cebolla.

HAGA SU TACO

De pollo, arrachera, chorizo servido con frijoles de la olla, guacamole y salsa mexicana.

TACOS DE FILETE

Servido con frijoles de la olla, guacamole, cebollitas cambray asadas y tortillas.

CARNES Y AVES

COCHINITA PIBIL AL HORNO DE LEÑA

Envuelta en hoja de platano y marinada en achiote, especias y jugo de naranja agria, servida con cebollas encurtidas.

POLLO EN MOLE NEGRO

Medio pollo rostizado bañado en mole negro de oaxaca servido con platanos fritos a la mantequilla.

POLLO GARNACHERO

Medio pollo frito con papas y cebolla acompañado de col curtida garnachas y salsa morito.

TAMPIQUEÑA

Filete de res a la tampiqueña acompañado de ensalada de nopales, enchilada de mole, rajas poblanas y cebollita asada.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA Y MARINADA

Acompañada de chimicurri de cilantro y chipotle.

AMARILLO DE COSTILLA DE RES

Mole ligero a base de jitomate y chile serrano, espesado con masa servido con costilla cargada de res y frijoles refritos

CHILE RELLENO OAXACA

Tres chiles pasilla rellenos de picadillo de carne de res con guarnición del día y caldillo de tomate.

POSTRES

PASTEL DE TRES LECHE

Acompañado con salsa de canela, helado de palanqueta de pepita.

CREPA DULCE DE LECHE

Frutas tropicales, crujiente de miel y helado de vainilla.

PANQUE DE ELOTE

Base de ganache de chile guajillo, plátano macho frito y helado de chocolate con plátano.

FLAN DE CHOCOLATE

Servido con frijoles de la olla, guacamole, cebollitas cambray asadas y tortillas.

TAMAL ESPONJOSO DE CAJETA

Uva pasa macerada en ron y nuez con helado de café.

MENÚ INFANTIL SOPAS

SOPA DE FIDEOS

Hechas con fideos, jitomate y caldo de pollo.

CONSOME DE POLLO

Servida con vegetales, pollo cocido y arroz.

PLATOS PRINCIPALES

QUESADILLAS

Hechas con tortillas de maiz, pollo y queso gouda.

ENCHILADAS

Enchiladas rellenas de pollo, bañadas en una salsa cremosa de jitomate y gratinadas con queso.



COCINA MEXICANA MEXICAN CUISINE

SABANITA DE RES

Sabana de res gratinada, acompañada de un taquito de pollo y guacamole.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Acompañado de arroz y vegetales

POSTRES

HELADOS

2 Bolas