



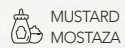
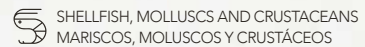
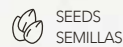
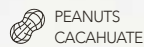
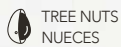
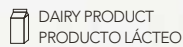
FRIDA



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

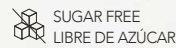
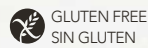
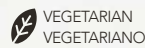
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay,
and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

*Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia,
descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.*



COLD APPETIZERS | ENTRADAS FRÍAS

Guacamole made at your table, served with pork rinds or spicy grasshoppers

Guacamole hecho en su mesa, natural, con chicharrón de puerco o chapulín enchilado

Pressed avocado tatemado with sweet corn kernels and shrimp al pastor
with toasted pumpkin seeds vinaigrette 🥑

*Prensado de aguacate tatemado con grano de maíz dulce y camarón al pastor
con vinagreta de pepita tostada*

Beef zik marinated with watermelon horseradish citrus, creole coriander
leaves and black toast with sesame seeds 🌿🥖

*Zik de res marinado con cítrico de rábano sandía, hojas de cilantro criollo
y tostada negra con ajonjolí*

Yellowfin tuna tart, lemon marinated white cucumber leaves, Xcatic chili
mayonnaise and garlic tatemado with black recado vinaigrette 🥑🌶️🥚

*Tarta de atún aleta amarilla, hojas de pepino blanco macerado con limón,
mayonesa de chile Xcatic y ajo tatemado con vinagreta de recado negro*

Smoked portobello salad with frisée lettuce and baby spinach, zebra tomato
with creamy fresh jocoque, serrano ham and pineapple strips, dressed with coriander oil 🥛🌶️

*Ensalada de portobello ahumado con lechuga frise y espinaca baby, tomate zebra
con cremoso de jocoque fresco, fajilla de serrano y piña, aderezado con aceite de cilantro*

Tender lettuce leaves salad with green apple and mango, crunchy serrano ham
with spicy cheese and eggnog vinaigrette 🥛🥚

*Ensalada de hojas tiernas de lechuga con manzana verde y mango,
crujiente de jamón serrano con queso enchilado y vinagreta de rompopo*

HOT APPETIZERS | ENTRADAS CALIENTES

Octopus and pork chicharron taco served with handmade corn tortilla
with guacamole and chihuatile chili sauce 🥘 🌶️

*Taco de chicharrón de pulpo y puerco servido con tortilla de maíz hechas a mano
con guacamole y salsa chile Chihuatile*

Black pastor taco with red onion and yellow pepper 🌶️
Taco de pastor negro con cebolla roja y chile güero

Corn esquite with ranch cream, fresh panela cheese and pork rinds with chiltepin powder 🥛 🌶️
*Esquite de choclo con crema de rancho, queso panela fresco, chicharrón de puerco con
chiltepín en polvo*

Gordita ahogada, stuffed with pressed mushroom and huitlacoche
with guajillo chili sauce and onion and fresh oregano 🌿 🌶️
*Gordita ahogada, rellena de prensado de champiñón y huitlacoche
con caldillo de salsa de chile guajillo y cebolla con orégano fresco*

Kastacán stuffed tamal with mole and foie gras 🥘 🥛
Tamal relleno de Castacán sobre espejo de mole con emulsión de foie gras

Oaxacan cheese with spicy grasshopper and handmade tortillas 🥛 🌶️ 🌿
Quesillo oaxaqueño con chapulín enchilado y tortillas hechas a mano

SOUPS | SOPAS

Yellow corn cream with smoked Mexican pork sausage and sheep cheese 🥛

Crema de elote amarillo, chistorra de puerco ahumada y queso de oveja

Traditional red pork pozole with black tostadas 🌶️ 🥛 🍷

Tradicional pozole rojo de cerdo con tostadas negras

MEAT AND POULTRY | CARNES Y AVES

Grilled skirt steak with roasted marrow and creamy avocado
with cambray onions and rosemary galeana potatoes 🥛

*Entraña a la parrilla con tuétano rostizado y cremoso de aguacate
con cebolla cambray y papa galeana al romero*

Tenderloin steak served with cauliflower puree and peanut mole sauce 🥛 🌶️ 🍷

*Corte suave de filete de res acompañado de puré de coliflor
tatemado con salsa de mole de cacahuete*

Kurobuta pork belly with crispy skin, served with epazote-scented
red bean puree and poblano chili sauce 🌶️

*Kurobuta panceta con piel crocante, puré de frijol rojo con aroma de epazote
y salsa de chile poblano*

Grilled chicken breast, rustic mashed potato with barbecue sauce and craft beer 🥛 🌶️ 🍷

Pechuga de pollo a la parrilla, puré rústico de papa con salsa de barbacoa y cerveza artesanal

Bean stuffed panucho, smoked lamb salpicón, avocado puree and habanero ash oil 🌶️

*Panucho relleno de frijol, salpicón de cordero ahumado, puré de aguacate
y aceite de ceniza de habanero*

Traditional enchiladas stuffed with baked suckling pig with recado blanco and mole negro, fried plantain, cilantro rice, pork beans, confit cauliflower and chili sauce 🥛🌽🌶️

Tradicionales enchiladas rellenas de lechón horneado con recado blanco y mole negro, plátano frito, arroz al cilantro, frijol puerco, coliflor confitado y salsa de chile

SEAFOOD | MARISCOS

Marinated black sea bass with butter, roasted pineapple sashimi with corn on the cob and poblano cream sauce 🥛🌶️

Lubina negra marinada al pastor con mantequilla, sashimi de piña rostizada con mazorca y cremoso de poblano

Grilled octopus with white rice, corn and herb butter 🥛🌽

Pulpo zarandeado con arroz blanco, elote y mantequilla de hierbas

Chile stuffed with Oaxacan cheese and soy meat, red rice and tomato broth with smoked chipotle 🌿🥛🌶️

Chile relleno con queso Oaxaca y carne de soya, arroz rojo y caldillo de tomate con chipotle ahumado

Grilled shrimps marinated with achiote butter, orange, purple cauliflower risotto with almond butter 🥛🌶️🍊

Camarones a la parrilla marinado con mantequilla de achiote, naranja, risotto de coliflor morado con mantequilla de almendra

DESSERTS | *POSTRES*

Churros with sugar, cinnamon and Oaxacan chocolate 🍩 🍫

Churros azucacanelados, chocolate oaxaqueño

Ancestral chocolate with spiced coffee foam, prickly pear jelly and honey 🍩 🍫 🍯

Ancestral de chocolate, con espuma de café de olla, gel de tuna y teja con miel de abeja

Buñuelo, guava compote, piloncillo syrup, axiote powder
and ginger ice cream with cotton candy flamed with tequila 🍩 🍫 🍯

*Buñuelo, compota de guayaba, jarabe de piloncillo, polvo de axiote
y helado de jengibre con algodón de azúcar flameado al tequila*

Three milk - queso de bola cake with tres leches ice cream
and piloncillo with blackened corn 🍩 🍫 🍯

*Pastel tres leches de queso de bola con helado de tres leches
y piloncillo con maíz quemado*

F