



Market

Restaurant

SALADS / ENSALADAS



Cesar Salad with house dressing and crispy bacon.

Ensalada César con aderezo de la casa y tocino crujiente.

Loreto Salad, mix of lettuce, jicama, black bean, corn, avocado, fried sweet potato, and cherry tomato served with guajillo chili vinaigrette.

Ensalada Loreto, con mix de lechugas, jícama, frijol negro, elote, aguacate, camote frito y tomate cherry con vinagreta de chile guajillo.

Dreamy Vegan Salad with grilled vegetables, pumpkin seeds, and roasted garlic vinaigrette.

Ensalada de ensueño vegano con verdura a la parrilla, semillas de calabaza y vinagreta de ajo rostizado.

SOUPS AND CREAMS / SOPAS Y CREMAS



Traditional Tortilla Soup, garnished with avocado, fresh cheese, sour cream, tortilla strips, and pork rind.

Tradicional sopa de tortilla con sus guarniciones de aguacate, queso fresco, crema, tiras de tortilla frita y chicharrón.

Chicken and Vegetable Soup with a touch of poblano pepper.

Sopa de verduras con pollo y un toque de chile poblano.

Cream of Green Bean Soup with almonds and smoked bacon.

Crema de ejotes con almendra y tocino ahumado.

Cold Cream of Avocado and Cucumber Soup with a Mexican shrimp relish.

Crema fría de aguacate y pepino con relish de camarón a la mexicana.

MEAT / CARNES



Tampiqueña-Style Flank Steak with sides of fried tacos, rice, marinated peppers, charro beans, fresh cheese, fried plantains, and corn and flour tortillas.

Arrachera estilo tampiqueña, con su guarnición de tacos dorados, arroz, chiles toreados, frijoles charros, queso panela y plátano macho frito, tortilla de maíz y de harina.

Beef Filet in hibiscus sauce with sweet potato quenelle, and mushrooms and spinach sauteed in garlic and oregano.

Filete de res en salsa de jamaica con quenelle de camote y champiñones con espinacas salteadas en ajo y orégano.

POULTRY / AVES



Organic Chicken marinated in rose pickle, finished on the grill with tomatillo and jalapeño relish, vegetable chips and lime reduction.

Pollo orgánico marinado en salmuera de rosa y terminado a la parrilla con relish de tomatillo y chile jalapeño, chips de vegetales y reducción de limón criollo.

Chicken Breast stuffed with fresh cheese and bell peppers, crusted with dry peppers, orange and cilantro chutney, and marinated potatoes.

Pechuga de pollo rellena con queso fresco y morrones con costra de chiles secos, chutney de naranja y cilantro y papitas cambray adobadas.

SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS

Baked Sea Bass with chipotle mayonnaise and grilled octopus, steamed vegetables and creamy rice.

Filete de cabrilla al horno con gratín de mayonesa de chipotle con pulpo a las brasas, vegetales al vapor y arroz a la crema.

Salmon with jícama and mango salad, guajillo pepper and withe wine sauce and mint scent.

Medallón de salmón con ensalada de jícama y mango, salsa de chile guajillo al vino blanco y perfumado con menta.

Shrimp and Scallops rolled in jalapeño butter, served with Mexican risotto and sweet mushrooms.

Camarones y callo de hacha isolados en mantequilla de jalapeño con risotto mexicano y champiñones dulces.

PORK / CERDO

Pan Seared Pork Chops with thyme butter, black mole and potato chips.

Chuleta de cerdo al sartén con mantequilla de tomillo, mole negro y papitas crocantes.

Slow Roasted Pork Ribs served with zucchini ratatouille and regional fresh cheese.

Costilla de cerdo en cocción lenta por 4 horas con ratatouille de calabaza y queso fresco de la región.

CRAVINGS / ANTOJITOS

Marinated Enchiladas served your way

Enchiladas adobadas con relleno a su elección:

Chicken, beef or vegetarian / *Pollo, res o vegetarianas*

Shrimp / *Camarón*

Corn Tostadas with tatemada and avocado sauce, and pickled onion

Tostadas con salsa tatemada, salsa de aguacate y cebolla desflemada:

Chicken, beef or vegetarian / *Pollo, res o vegetarianas*

Shrimp / *Camarón*

Mexican Platter with a cheese enchilada, stuffed pepper, chicken tamal, poblano pepper strips, guacamole and a deep fried taco roll.

Platón mexicano, con enchilada de queso, chile relleno, tamal de pollo, rajas poblanas, guacamole y taco dorado.

DESSERTS / POSTRES



Three-Milk Cake with caramel and roasted pineapple.

Pastel de tres leches con salsa de cajeta y piña rostizada.

Flourless Chocolate Cake with passion fruit sauce and sunflower seed oil.

Pastel de chocolate sin harina con salsa de fruta de la pasión y tierra de semilla de girasol.

Cheese Flan with orange and mint sauce.

Flan de queso con chutney de naranja y menta.

Coconut Tapioca with strawberry and Rosemary salad.

Tapioca de coco con ensalada de fresa al romero.

Homemade Neapolitan ice cream with sugar free granola cookie.

Helado a la napolitana hecho en casa con galleta de granola libre de azúcar.

Market
Restaurant