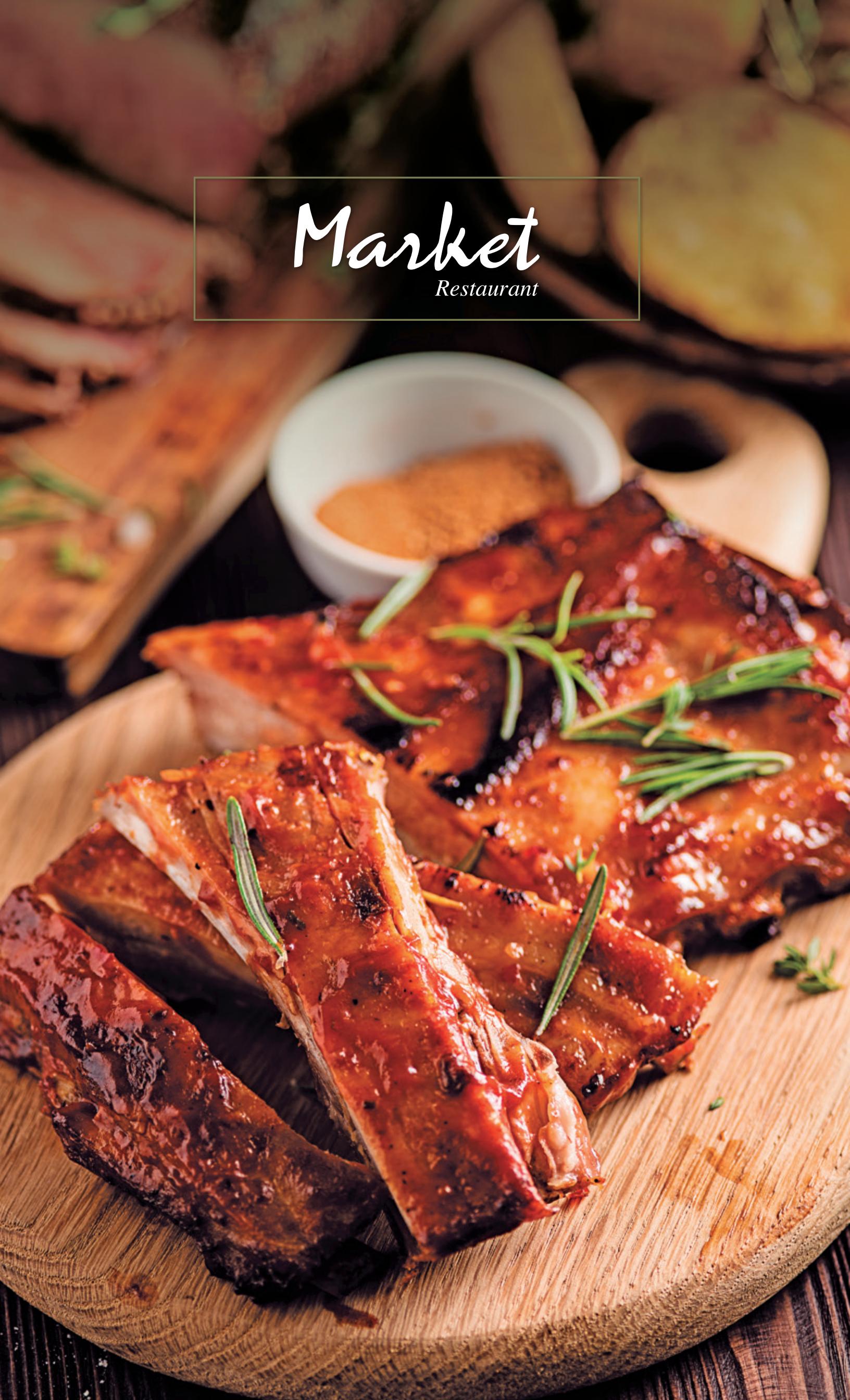


Market

Restaurant



SALADS / ENSALADAS



Caesar salad with pork belly shavings
Ensalada César con lascas de pork belly

Loreto Salad with mixed lettuce, jicama, black beans, corn, avocado, fried sweet potato, and cherry tomatoes, served with a 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 / SOPAS Y CREMAS



Traditional Tortilla Soup with garnishes of 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 chile.

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

Cream of green beans with almonds and smoked bacon.

Crema de ejotes con almendra y tocino ahumado.

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

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

MEAT / CARNES



Tampique style Arrachera with garnishes of toreado chiles, refried beans, panela cheese, Argentine chorizo, and handmade tortillas.

Arrachera estilo tampiqueña, con su guarnición de chiles toreados, frijoles charros, queso panela, chorizo argentino y tortillas de maíz hechas en casa.

Beef fillet in a hibiscus sauce with sweet potato and mushroom quenelle, served with 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.

FISH AND SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS



Baked Sea Bass with chipotle mayonnaise gratin with grilled octopus, steamed vegetables, and creamed 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.

Tuna Medallion with jicama salad, and a mango and guajillo chili sauce in white wine, and scented with mint.

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

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

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

POULTRY / AVES

Half a Chicken baked with Tomatillo and jalapeño chili relish, vegetable chips, and a lime reduction.

Medio pollo al horno 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 dried chilies, orange and coriander chutney, and served with chambray potatoes.

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

PORK / CERDO

Skillet Pork Chops with thyme butter, black mole, and crispy potatoes.

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

Loaded ribs bakedz for 4 hours with zucchini and fresh cheese from the region.

Costilla cargada horneada por 4 horas con colache de calabaza y queso fresco de la región.

CRAVINGS / ANTOJITOS

Marinated Enchiladas with the filling of your choice:

Enchiladas adobadas y llenas a su elección:

Chicken, steak, or vegetarian / *pollo, res o vegetarianas.*

Shrimp / *camarón.*

Chicken, steak, shrimp, or vegetarian Tostadas with Tatemada salsa, avocado sauce, and skinned onions.

Tostadas de pollo, res, camarón o vegetarianas, con salsa tatemada, salsa de aguacate y cebolla desflemada.

Mexican Platter with a cheese enchilada, stuffed pepper, chicken tamal, poblano rajas, guacamole, and a crispy taco.

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

DESSERT / POSTRES

Tres leches cake with caramel sauce and roasted pineapples.

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.

Coconut Tapioca with strawberry and rosemary salad.

Tapioca de coco con ensalada de fresa al romero.

HOMEMADE Neapolitan Ice cream with a sugar-free granola cookie.

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

