

DINNER | CENAS

Market

Restaurant

Prices are in Mexican pesos, tax included. USD prices are approximate and may vary based on current exchange rates. Consumption of raw food is at your own risk.

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. Los precios en dólares son aproximados y sujetos a tipo de cambio. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

APPETIZERS AND CEVICHE ENTRADAS Y CECICHES

YUCATÁN-STYLE FISH (90 g) AND SHRIMP CECICHE (90 g) **\$270 MXN**
CEVICHE DE PESCADO (90 g) Y CAMARÓN ESTILO YUCATÁN (90 g)

Pickled in Creole lemon juice and mixed with cilantro and purple onion, accompanied by nopal tostadas.
Encurtido en limón criollo, cilantro y cebolla morada, acompañado de tostadas de nopal.

TRILOGY OF SOPES (3 pieces) **\$170 MXN**
TRILOGÍA DE SOPES (3 piezas)

Mexican sopes served with pressed chicharrón in green sauce (30 g), chipotle chicken tinga (30 g) and shredded beef (30 g), served with a tomato and oregano broth.
Con chicharrón prensado en salsa verde (30 g), con tinga de pollo al chipotle (30 g) y carne de res deshebrada (30 g), acompañados de consomé de tomate y orégano.

CRUNCHY TACOS (3 pieces) **\$145 MXN**
TACOS DORADOS (3 piezas)

Crunchy tacos filled with potato and fresh cheese, served with a garden salad, fresh cheese, avocado sauce, and sour cream.

Tacos dorados de papa y queso fresco con su ensalada de la hortaliza, queso fresco, salsa de aguacate y crema.

STUFFED JALAPENO PEPPERS (2 pieces) **\$220 MXN**
CHILES JALAPEÑOS RELLENOS (2 piezas)

Jalapeno peppers stuffed with dried tomatoes, garlic, and cottage cheese on a bed of pickled cucumber.

Chiles jalapeños rellenos de tomate deshidratado, ajo y requesón sobre cama de pepino encurtido.

AVOCADO RELISH | RELISH DE AGUACATE **\$235 MXN**

Mexico City-style avocado relish with fried rice leaf and seed and tree chili salsa.

Relish de aguacate estilo ciudad de México con hoja de arroz frita y salsa de semillas y chile de árbol.

STUFFED INFLADITA (1 piece) | INFLADITA (1 pieza) **\$140 MXN**

Puffed tortilla stuffed with cochinita pibil (30 g) and a base of black beans, roasted avocado, and pickled onion.

Infladita de cochinita pibil (30 g) con base de frijol negro, aguacate tatemado y cebollita encurtida.

BELLA LINDA AVOCADO (one half avocado) **\$210 MXN**
AGUACATE BELLA LINDA (medio aguacate)

With shrimp (40 g), crab (30 g), and a chipotle cream, black sesame seeds and basil oil.

Con camarón (40 g) y jaiba (30 g) con cremosa de chipotle, ajonjolí negro y aceite de albahaca.

SALADS | ENSALADAS

WATERMELON AND MANGO SALAD **\$195 MXN**
PENSALADA DE SANDÍA Y MANGO

With caramelized pumpkin seeds and piquín chili dressing.
Con pepita de calabaza caramelizada y aderezo de chile piquín.

BEETROOT AND JICAMA SALAD **\$195 MXN**
ENSALADA DE BETABEL Y JÍCAMA

With spinach, breaded goat cheese, epazote dressing, and a parsley tostada.

Con espinacas, queso de cabra empanizado, aderezo de epazote y tostada de perejil.

DINNER | CENAS

Market

Restaurant

Prices are in Mexican pesos, tax included. USD prices are approximate and may vary based on current exchange rates. Consumption of raw food is at your own risk.

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. Los precios en dólares son aproximados y sujetos a tipo de cambio. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

SALADS | ENSALADAS

SEAFOOD SALAD

\$240 MXN

ENSALADA DE MARISCOS

With shrimp (30 g), octopus (30 g), scallop (30 g), squid (30 g), pico de gallo, mayonnaise, and old mustard mounted on a basket of asadero cheese.

Camarón (30 g), pulpo (30 g), callo (30 g), y calamar (30 g), con pico de gallo, mayonesa, mostaza antigua montada sobre una canasta de queso asadero.

CHICKEN (150 g) OR TUNA SALAD (150g)

\$240 MXN

ENSALADA DE POLLO (150 g) O DE ATÚN (150 g)

With güero chili, light mayonnaise and baked corn tostadas. *Con chile güero escalfado, mayonesa light y tostadas de maíz horneadas.*

COLD AND HOT SOUPS

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

AVOCADO AND CUCUMBER SOUP

\$170 MXN

CREMA DE AGUACATE Y PEPINO

With a touch of mint, sour cream, and bean crocants.

Con un toque de menta, crema agria y crocantes de frijol.

SHRIMP CHILPACHOLE (100 g)

\$240 MXN

CHILPACHOLE DE CAMARÓN (100 g)

With a touch of guajillo chili (Veracruz-style soup) with julienne vegetables and a garnish of lemon, cilantro, onion and serrano chili.

Con un toque de chile guajillo (sopa estilo Veracruz) con juliana de vegetales y guarnición de limón, cilantro, cebolla y chile serrano.

AZTECA SOUP | SOPA AZTECA

\$170 MXN

With pumpkin flower, white mushrooms, chicken broth, and fresh tomatoes flavored with parsley and cumin oil, accompanied by fresh homemade tortillas.

Con flor de calabaza, hongo blanco, con caldo de pollo y tomate fresco aromatizada con aceite de perejil y comino, acompañada de tortillas frescas hechas en casa.

BLACK BEAN SOUP | SOPA DE FRIJOL NEGRO

\$170 MXN

With fried tortillas and poached egg seasoned with herbs from our garden.

Con tortilla doradita y huevo pochado condimentada con hierbas de nuestra hortaliza.

CREAM OF CILANTRO SOUP

\$170 MXN

CREMA DE CILANTRO

With nopal and cambay onion salad, and crispy sunflower seeds.

Con ensalada de nopal y cebollita cambay, con crocante de semilla de girasol.

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

TRILOGY OF ENCHILADAS (3 pieces)

\$260 MXN

TRILOGÍA DE ENCHILADAS (3 piezas)

Mole poblano with chicken (30 g), green mole with pork (30 g), and red mole with beef (30 g), served with white rice and beans from the pot.

Mole poblano con pollo (30 g), mole verde con cerdo (30 g) y mole rojo con res (30 g), acompañado con arroz blanco y frijoles de la olla.

DINNER | CENAS

Market

Restaurant

Prices are in Mexican pesos, tax included. USD prices are approximate and may vary based on current exchange rates. Consumption of raw food is at your own risk.

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. Los precios en dólares son aproximados y sujetos a tipo de cambio. El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.

09 / 07 / 2025

MAIN DISHES | PLATOS FUERTES

- BEEF MOLCAJETE | MOLCAJETE DE RES** **\$540 MXN**
With Oaxaca cheese, ranchero chorizo (100 g), roasted onions, flank steak (200 g), morita chili sauce, and a side of guacamole and freshly made corn tortillas.
Con queso Oaxaca, chorizo ranchero (100 g), cebollitas asadas, arrachera (200 g), salsa de chile morita y guarnición de guacamole y tortillas de maíz recién hechas.
- SHRIMP STUFFED POBLANO PEPPER (1 piece)** **\$200 MXN**
CHILE RELLENO DE CAMARÓN (1 pieza)
With shrimp stew (100 g) on a mirror of homemade ranchero sauce and rice of the day.
Con guisado de camarón (100 g) con espejo de salsa ranchera casera y arroz del día.
- CHEESE STUFFED PEPPER (1 piece)** **\$155 MXN**
CHILE RELLENO DE QUESO (1 pieza)
With tomato broth, onion rings, cherry tomatoes, white rice, and refried beans.
Con su caldillo de tomate, aros de cebolla blanca, tomate cherry, arroz blanco y frijol refrito.
- FISH FILLET (200 g)** **\$435 MXN**
FILETE DE PESCADO (200 g)
Fish fillet with wild sauce, a banana pepper stuffed with turkey chilório, served on a bed of lentils and plantains.
Filete de pescado con salsa silvestre, chile güero relleno de chilorio de pavo, sobre cama de lentejas y plátano macho.
- MANCHAMANTELES SHRIMP (120 g)** **\$360 MXN**
CAMARONES MANCHAMANTELES (120 g)
With fruity mantel sauce, with huitlacoche rice and baby vegetables sautéed in spicy sesame oil.
Con salsa de mancha manteles afrutada, con arroz de huitlacoche y verduras baby salteadas en aceite de ajonjolí picante.
- ROASTED PORK RIBS (300 g)** **\$245 MXN**
COSTILLAS DE CERDO ASADAS (300 g)
Baked with cranberry sauce and serrano pepper pineapple relish, fresh plum and grilled corn with lemon mayonnaise.
Al horno con salsa de arándanos y relish de piña con chile serrano, ciruela fresca y elotes a la parrilla con mayonesa de limón.
- BEEF STEAK MEDALLION (200 g)** **\$530 MXN**
MEDALLONES DE FILETE DE RES (200 g)
With ancho chili marinade, beet puree, zucchini stew and blue tortilla crumbles.
Con adobo de chile ancho, puré de betabel, estofado de calabacitas y arena de tortilla azul.