

ASÍ DE TRADICIÓN, BARBACOA Y CARNITAS

(PIDE PARA LLEVAR A CASA) (PIDE TUS TORTILLAS Y SALSAS)	400 GR	KG	TACO
BARBACOA	\$520.00	\$1,300.00	\$95.00
Maciza, Espaldilla, Costilla Ram meat barbacoa			
CARNITAS	\$490.00	\$1,050.00	\$85.00
Maciza, nana, buche, costilla, cuerito, barriga, cachete Pork carnitas			

PARA EMPEZAR

CHICHARRÓN	100 GR	KG
Orden	\$175.00	\$1,750.00
Pork rind		
GORDITAS 1 PIEZA		
Las Típicas con Chicharrón Prensado (75 gr)	\$80.00	
Con Carnitas (100 gr)	\$99.00	
Clasic Mexican gorditas		
Chicharrón, Aguacate Entero, Salsa Mexicana y Tortillas (250 gr)	\$229.00	
Pork rind, avocado, salsa and tortillas		

LOS TACOS

Taco al Vapor de Carnitas, Pierna Adobada, Barbacoa o Cochinita (pueden ser combinados)

Steamed tacos with carnitas, adobo-marinated pork leg, barbacoa, or cochinita – 3 pieces (can be mixed).

3 pzs \$240.00

Taco Azteca

Orden de 50 gr de Escamoles y 50 gr de Chapulines, & Guacamole

Buttered ant eggs and grasshopper tacos

100 gr \$450.00

Taco de Steak del Norte (NY) a las Brasas & Queso Fundido

NY steak with melted cheese

500 gr \$820.00

Taco Gigante de Cecina con Queso, Aguacate, Jitomate, Cebollas Asadas, Cilantro y Crema de Rancho.

Cured beef, cheese, avocado, tomato, grilled onions, cilantro and cream

200 gr \$199.00

Taco Don Ray con Chicharrón en Salsa, Cecina y Longaniza.

Mexican pork rid, cecina and longaniza tacos

2 pzs \$199.00

Tacos de Camaron al Chipotle y Queso Ahumado

Shrimp and smoked cheese tacos

2 pzs \$235.00

Taco de Cochinita Pibil Yucateca

Slow cooked cochinita pork tacos

3 pzs \$240.00

Taco de Cecina o Arracherra con Chapulines, Guacamole y Salsa de Molcajete

Cured beef or inside beef tacos with grasshoppers, guacamole and salsa

2 pzs \$285.00

Taco de Rib Eye al Carbón, Pico de Gallo de Piña y Cambray

Charcoaled rib eye tacos with pineapple and onions

500 gr \$890.00

Taco Gobernador de Sinaloa, con Camarones, Queso, Pimientos, Poblano, Resanado de Aguacate y Salsa de la Casa

Shrimp and cheese tacos with peppers, poblano and salsa

1 pz \$140.00

Taco de Pulpo al Carbón con Adobo de Chiles y Queso Asadero

Spicey grilled octopus tacos

1 pz \$168.00

Taco Ensenada de Camarón, Salsa Especial, Col, Cebolla, Aguacate, Pico de Gallo y Chile Serrano

Shrimp tacos, baja style

1 pz \$155.00

LAS TOSTADAS

Tostada de Atún Atún, Mango, Chile Serrano, Jícama, Cilantro, Cebolla Morada, Aguacate y Salsas Especiales <i>Tuna fish toast with mango, serrano chile, onion, avocado and spinces</i>	180 gr	\$190.00
Tostada Mexicanas de Pollo Con Crema de Rancho, Jitomate, Lechuga, Cebolla, Quesillo, Frijoles y Aguacate <i>Chicken breast tostadas with tomatoe, lettuce, cream, fresh, cheese, onion, beans and avocado</i>	150 gr	\$140.00

LAS QUESADILLAS Y LOS SOPES LOREDO

Fritas o al comal (Con o sin queso) Queso (Cheese) Papa (Potato) Huitlacoche Pollo (Chicken breast) Hongos (Mushrooms) Flor de Calabaza (Pumpkin Flowers)	1 pz	\$95.00
Sope de Pollo con Frijolitos, Lechuga, Crema de Rancho, Queso y Salsa <i>Chicken Sope with Beans, Lettuce, Ranch Cream, Cheese, and Salsa.</i>	1 pz	\$99.00
Sope de Arrachera o Filete de Res, Guacamole, Frijoles y Salsa Molcajeteada <i>Inside beef or beef sopos, guacamole, beans and salsa</i>	1 pz	\$120.00
Sope de Cochinita Pibil, Frijoles, Cebollas Moradas y Chile Habanero <i>Cochinita Pibil Sope with Beans, Red Onions, and Habanero Chili</i>	1 pz	\$120.00

LAS ENSALADAS

Ensalada Cesar, (Preparada en tu Mesa) Con Pechuga de Pollo Con Camarones <i>Caesar Salad (Prepared at your table)</i>	150 gr 100 gr 100 gr	\$209.00 \$259.00 \$299.00
Ensalada Jose Luis Loredó Lechugas Baby, Cebolla, Jitomates, Aguacate, Espinacas y Vinagreta Mexicana <i>Lettuce, onions, tomatoe, avocado, spinach and vinagrette</i>	150 gr	\$199.00
Ensalada de Nopales, Berros, Quesillo, Jitomate, Cilantro, Habas y Cebolla Con Aceite de Olivo <i>Prickly pear salad, pork rid, aro cheese, tomatoes, onions and watercress</i>	150 gr	\$195.00

LOS MOLCAJETES

Molcajete Loredo Arrachera, Cecina, Pechuga de Pollo, Longaniza de la Marquesa, Nopales, Chicharrón, Quesillo, Cebollitas y Cilantro <i>Molcajete with chicken, inside beef, prickly pear, longaniza and pork</i>	300gr	\$430.00
Molcajete con Chicharrón en Salsa Roja Martajada y Cebollitas Cambray <i>Molcajete with pork rind, red sauce and grilled onions</i>	300gr	\$299.00
Molcajete con Variedad de Quesos Fundidos con Salsas y Tortillas Hechas a Mano <i>Molcajete with melted assorted cheese</i>	300gr	\$349.00
Molcajete con Variedad de Quesos Fundidos Especial Con chorizo, hongos o rajas poblanas <i>Molcajete with melted assorted cheese with chorizo, mushrooms or Poblano peppers</i>	300gr	\$379.00
Molcajete de Arrachera, Cebollas al Carbón y Chiles Toreados Ideal para compartir al centro <i>Inside beef molcajete, one kg to share</i>	1 kg	\$1,100.00
Molcajete con Escamoles a la Mantequilla y Hierbas Finas Acompañado de Guacamole y Frijoles de la Olla <i>Buttered and eggs, guacamole and pot beans</i>	100gr	\$660.00
Molcajete con Chapulines Flameados al Mezcal Acompañados con Guacamole y Salsa Martajada <i>Fried grasshoppers with mezcal</i>	100gr	\$539.00

SOPAS MEXICANAS

Sopa Regia Sopa Casera de Fideos Acompañada de una Flauta de Pollo, Aguacate, Quesillo, Crema y Salsa Especial <i>Homemade noodles soup, chicken breast tacos, avocado, fresh cheese, cream and special chipotle sauce</i>	400 ml	\$199.00
Caldo Búfalo, Arroz, Garbanzo, Barbacoa, Médula y Adobo <i>Buffalo broth, rice, chickpeas, barbacoa, marrow, and adobo</i>	400 ml	\$199.00
Consome de Carnero, Arroz, Garbanzo y Barbacoa	400 ml	\$185.00
Fideo Seco Fideo Seco con un Toque de Chipotle, Queso Fresco Rallado, Aguacate, Aros de Guajillo y de Rancho <i>Chipotle noodles with fresh cheese, avocado, guajillo and sour cream</i>	350 ml	\$165.00
Caldo de Pollo con Media Pechuga Con Verduras y Arroz, Acompañado de un Ramekin de Chipotle, Aguacate, Chicharrón y Cilantro <i>Chicken breast soup with fresh cheese, avocado, guajillo and sour cream</i>	400 ml	\$199.00
Sopa de Lentejas con Plátano Macho, Super Casera <i>Home made lentils soup with fried banana</i>	400 ml	\$199.00
Crema Poblana con Elotes Tatemados y Quesillo <i>Poblano chile soup with grilled corn and ranch cheese</i>	400 ml	\$199.00

LOS SECRETOS LOREDO

Carne Asada a la Tampiqueña Delicioso Filete de Res a la Tampiqueña, Preparado con la Tradicional Receta y Acompañado de Frijoles de la Olla, Enchilada Verde, Rajas Poblanas y Queso Braseado. Como en Tamaulipas, Un Clásico de la Familia Loredo. <i>Real Tampiqueña beef with enchilada, strips of Poblano chile and cheese</i>	300gr	\$449.00
Sábana de Res, Muy Delgada, Frijoles La Olla y Papas Fritas <i>Very thin flank steak, beans and french fries</i>	250 gr	\$419.00
Sábana de Res Gratinada, Frijoles, Variedad de Salsas y Tortillas <i>Gratin thinly sliced beef filet</i>	275 gr	\$449.00
Sábana de Res Divorciada, Rellena de Queso, Chicharrón Seco, Salsa de Frijol y Salsa Verde <i>Thinly sliced beef filet with cheese and pork rind</i>	300 gr	\$459.00
Oreja de Elefante Empanizada Gratinada con Queso Manchego y Papas Fritas Con Salsa Pasilla & Tortillas <i>Giant breaded beef, Cheese and fries</i>	300 gr	\$439.00
Mixiotes Espinazo o Carnero <i>Spine or ram mixiotes</i>	450 gr	\$429.00
Albóndigas de Chicharrón con Salsa de Tomatillo y Cilantro Con Res, Puerco y Chicharrón <i>Tomatillo salsa and pork rid meat balls</i>	400 gr	\$399.00
Albóndigas de mi Abuelita al Chipotle Con Arroz y Frijoles de la Olla <i>Chipotle Mexican meat balls</i>	400 gr	\$399.00
Chamorro al Chile Colorado Cocinado Durante 12 horas <i>Pork and red chile</i>	400 gr	\$429.00

LOS MOLES

Pollo con Mole Poblano, Pierna, Muslo o Pechuga Con Ajonjolí Tostado, Acompañado de Arroz a la Mexicana, Frijoles de la Olla y Tortillas de Comal <i>Traditional mole with chicken breast</i>	350 gr	\$399.00
Mole de Olla de Pueblo Con Chamberete y Costilla Cargada 12 hrs de Cocción Lenta, Xoconostle y Verduras <i>Traditional pot mole, meat 12 hour cooking, xoconostle and vegetables, Little spicy</i>	400 gr	\$399.00
Mole Verde de Pepita con Costilla de Cerdo Horneada Con Calabacitas Tiernas, Elotitos Blancos y Verdolagas <i>Green Pepita Mole with Baked Pork Ribs</i>	350 gr	\$429.00

LAS BRASAS NORTEÑAS

Steak del Norte NY a las Brasas Jugoso Corte de Carne, Acompañado de Cebolla al Carbón y Chiles Treados NY beef with grilled onion, grilled serrano and tortillas	500 gr	\$820.00
Cecina de Res con Frijolitos de la Olla, Aguacate y Salsa Cured beef from Yecapixila. sour cream, beans and salsa	250 gr	\$439.00
Cecina de Res Rellena de Queso Acompañado de Crema, Frijoles de la Olla, Salsas y Tortillas de Harina Cured beef, filled with cheese, sour cream, beans and salsa	250 gr	\$469.00
Rib Eye y Papas Fritas El Rey de los Cortes, Asado a la Perfección en Nuestra Parrila al Carbón Rib eye and French Fries	500 gr 700 gr	\$890.00 \$1,199.00

HABLANDO DEL MAR

Coctel de Camarones estilo Sinaloa Con Aguacate, Cebolla, Jitomate, Cilantro, Chile Serrano, Salsa Especial y Caldo de Camarón Sinaloa Shrimp Cocktail	250 gr	\$229.00
Langostinos al Mojo de Habanero, Ajillo o Mojo de Ajo Prawns with habanero garlic, garlic guajillo or garlic	350 gr	\$900.00
Lubina Rayada a las Brasas, Aceite de Olivo, Ajo y Perejil Sea bass with olive oil, garlic and parsley	200 gr	\$545.00
Salmón Fresco al Humo, Cilantro y Aguacate Fresh salmon, smoke, avocado and cilantro	200 gr	\$499.00

GUARNICIONES Y ESPECIALES

Esquites Mexicanos con Tuétano, Epazote, Chile Serrano, Crema de Rancho y Queso Mexican cooked corn, with tuetano, epazote, serrano, cream and cheese		\$169.00
Rajas con Crema y Papas Poblano strips with cream and fries		\$169.00
Puré de Papa, Parmesano & Aceite de Trufa Mashed potatoes, parmesan and truffle		\$169.00
Papa al Horno Lored		\$189.00
Baked Potato Con:		
Tocino		\$199.00
Carnitas		\$239.00
Arrachera		\$269.00

Papas Fritas Gruesas y Sal Marina

French fries with sea salt

\$189.00

Vegetales al Grill con un Toque de Balsámico y Guajillo

Grilled vegetables , balsamic and guajillo

\$189.00

Arroz Rojo de la Sra Loredo

Con zanahoria, chicharos y elotitos

Red Mexican rice

\$149.00

MENÚ INFANTIL

Kids

Milanesa de Res Jr y Papas

Beef cutlet and abc fries

120 gr

\$159.00

Milanesa de Pollo

Chicken breast cutlet

120 gr

\$159.00

Sopita de Fideos Kids

Noodle soup

200 ml

\$99.00

POSTRES

Ate con Quesos

Fruits paste with cheese

200 gr

\$199.00

Flan Mexicano de Cajeta

Mexican flan

100 gr

\$199.00

Gigante de Zanahoria y glase

Carrot cake

350 gr

\$199.00

Pastel de Trufa de Chocolate

Chocolate Cake

350 gr

\$199.00

Cremoso de Vainilla Flameado

Creme brullé

200 gr

\$199.00

Helados de Pueblo

Mexican hand maded ice cream

150 gr

\$160.00

Pastel de Quesos, Guayaba y Jamaica

Guava and jamaica cheese cake

350 gr

\$199.00

Cajetoso

Pastel Horneado y Cajeta

Burned milk cake

350 gr

\$199.00

Fresas con Crema Loredo

Strawberries and cream

250 gr

\$199.00

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON DE LA MÁS ALTA CALIDAD Y FRESCURA, POR LO QUE EN OCASIONES PUEDEN ESCASEAR. COMENTA A TU MESERO ALGÚN TIPO DE ALERGIA Y BUEN PROVECHO.