

> Untar & Compartir <

BERENJENA v

Berenjena ahumada, crudités, limón negro, cenizas, pan de masa madre

BRIOCHE (1 pza) LAC G VEG

Mantequilla regional, miel de Miraflores, manzanilla, flor de sal de San Evaristo

CAVIAR AND HASH BROWNS LAC PES

Caviar Kolifof (28gr), quelites de temporada, jocoque-raiz de apio, hash browns

W/R/ W/R/

"EMPANADA CHOYERA" (2 pzas) N G

Carne braseada, jocoque, salsa macha verde

TUÉTANO (4 racos)

Greña de res, salsa verde cruda, tortillas ribeteadas

ZARANDEADO (4 pzas) M

Camarón gigante, chintextle, piña, naranjita, chile fresno fermentado

WAGYU APACHE (120gr) G CR H

Tartare, brioche, mejillones en escabeche, erizo, horseradish, yema curada

TACO DE KAMPACHI (2 pzas) PES

BY DIEGO HDEZ. BAQUEDANO, VALLE DE GPE.

Tortilla de hoja santa, frijoles refritos con hoja de aguacate, daikon oroshi

ALMEJA A LA PARRILLA (2 pzas) M LAC

BY QUEMADERO - CHEF. ALEX VILLAGOMEZ, LA PAZ

Mojo de chile de árbol, pepita, cilantro

DE la PANGA

OYSTERS BAR

AL NATURAL (6 pcs)

Con salsas para acompañar

BAJA (6 pcs)

Mantequilla avellanada, machaca, ponzu, aceite de chiles

OSTIONES AMARA (6 grs)

Atún aleta azul, kaviar kolikof (6 grs), ponzu

OSTIONES POR



LA FUENTE M PES S H CR

Ostras, almeja del día, camarón (3 pzas c.u), atún aleta azul (90 g), kampachi (90 g), cangrejo de temporada (90 g), abulón (40 g)

ALMEJA DE TEMPORADA (2 pzas) M CR

Leche de tigre, chiltepín, elote dulce, jicama

CAMARÓN Y CALLO (120g) M CR

Coco, vainilla, cedrón-kaffir, caviar limón, taquitos dorados para acompañar

SASHIMI (100gr) PES CR

Atún aleta azul, shiitakes, jugo de pepino, tomate, ajo negro, albahaca

TOSTADA DE CARRETA (1 pza) PES S CR

BY LA CARMELITA - CHEF. JOE, TIJUANA

Jurel (60g), paté de pescado ahumado, chile california, wakame, cebolla de verdeo

> DE los HUERTOS <

FLORES DE CALABAZA (5 porzas) VEG

Requesón de la región, hummus de campo, crema de guajillo y hemp, miel de habanero

MOLE CHOYERO VEG H A

Setas, ajonolí, praliné de avellanas salado, yema de huevo curada

CALABAZA ROSTIZADA VEG N G

Emulsión de pimiento, mostazas en escabeche, quelites, pan brioche

BETABEL VEG

Jocoque, granola, pasilla mixe, cedrón, pimienta de Szechuan

VERDE ES VIDA V

Hojas mixtas, tomate verde, pepino, aguacate, shiso, yuzu

LA ROSTIZADA VEG A N

Vegetales al rescoldo, crema de anacardos, ajonjolí caramelizado, arúcula, albahaca

Grill

PESCA DEL DÍA (180g) PES N

Mole de algas, bok choy asado, sorrel, aceite de lima kaffir

PULPO (180g) M H

Bernesa de gochujang, molleja de res, pimienta Szechuan, oxalis púrpura

1/2 PESCA (400g) PES LAC

Beurre blanc de elote y esquites de cacahuazintle

COSTILLA DE RES (400g)

Jus de tomatillo, lentejas negras, hojas de lechuga para acompañar

LECHÓN PRENSADO (250g) CE

Lechón deshuesado, salsa verde cruda, puré de chicharo, salicornia

LA DEL DIEGO (350g) PES LAC G H

Chuleta de cerdo, salsa de ajo y anchoas, salchicha casera, trufa fresca de temporada (3 grs)



LAC LÁCTEO · PES PESCADO · G GLUTEN · H HUEVO · N NUÉCES · M MARISCOS
S SOYA · C CERDO · CR CRUDO · A AJONJOLÍ · VEG VEGETARIANO · V VEGANO

SPREADS

THE EGGPLANT GF VG

Smoked eggplant, crudités, black lime, ashes, sourdough

BRIOCHE ROLL (1pc) DW V E

Regional butter, Miraflores honey, chamomile,
San Evaristo sea salt

CAVIAR AND HASH BROWNS F D GF

Kolikof caviar (1 oz), seasonal quelites, jocoque-
celery root, hash browns

TABLE TALK

"EMPANADA CHOYERA" (2pcs) TN W

Braised beef, jocoque, green macha sauce

BONEMARROW (4 racos)

Shredded fried beef, green salsa, charred tortillas

ZARANDEADO (4 pcs) SF

Giant shrimp, chintextle, pineapple, kumquat,
fermented fresno chile

"APACHE" BEEF TARTAR (4.5oz) E D SF RW

Tartare, brioche, pickled mussels, sea urchin,
horseradish, cured egg yolk

KAMPACHI TACO (2pcs) F

BY DIEGO HDEZ. BAQUEDANO, VALLE DE GPE.

Hoja santa tortilla, refried beans
with avocado leaf, daikon oroshi

GRILLED SEASONAL CLAM (2pcs) SF D

BY QUEMADERO - CHEF. ALEX VILLAGOMEZ, LA PAZ

Chile de árbol mojo, pumpkin seed

BAJA TIDE TREASURES

OYSTER BAR

STRAIGHT UP (6 pcs)

Served raw, sauces on the side

BAJA (6 pcs)

Brown butter, machaca, ponzu, chili oil

AMARA OYSTER (6 pcs)

Bluefin tuna, kolikof caviar (6 grs), ponzu

OYSTERS BY



SEASONAL CLAM (2pcs) SF RW

Leche de tigre, chiltepin pepper, sweet corn, jicama

SHRIMP & BAY SCALLOPS (4.5oz) SF E RW

Coconut, vanilla, kaffir lemon verbena, lemon caviar

SASHIMI (3.5oz) F RW

Bluefin tuna, shitake, cucumber juice,
tomato, black garlic, basil

THE FOUNTAIN SF F E S RW

Oysters, daily clam, shrimp (3pcs each),
blue fin tuna (3oz), kampachi (3 oz), crab (3oz),
abalone (1.5oz), sauces for the table

CARRETA STYLE TOSTADA (1pc) F RW

BY LA CARMELITA - CHEF. JOE, TIJUANA

Yellowtail (60g), smoked fish paté,
California chile, wakame, scallion

> LOCAL FARMS <

SQUASH BLOSSOMS (5 pcs) SS D V

Regional ricotta, guajillo-hemp cream,
hummus, habanero honey

CHOYERO MOLE TN E V

Mushrooms, sesame, hazelnut praline,
cured egg yolk

BUTTERNUT SQUASH TN V M

Pepper & hazelnut emulsion, pickled mustards,
quelites, brioche bread

BEETROOT D V

Jocoque, granola, pasilla mixe,
lemon verbena, Szechuan pepper

GREEN IS LIFE VG

Mixed greens, green tomato, cucumber,
avocado, shiso, yuzu

ROASTED SALAD V SS TN

Ember-roasted vegetables, cashew cream,
caramelized sesame, arugula, basil

Grill

CATCH OF THE DAY (6.30z) TN F

Seaweed mole, roasted bok choy,
sorrel, kaffir lime oil

OCTOPUS (6.30z) SF E

Sweetbreads, Gochujang béarnaise,
Szechuan pepper, purple oxalis

HALF FISH (14oz) F D

Corn beurre blanc, cacahuazintle esquites

SHORT RIB (14oz)

Tomatillo jus, black lentils &
lettuce leaves to serve

SUCKLING PIG (8.8oz) P GF

Boneless suckling pig, raw green sauce,
pea purée, salicornia

LA DEL DIEGO (12oz) P W E F

Pork chop, anchovy & garlic sauce, seasonal truffle (3 gr),
house-made sausage



MERCADO NEGRO

CORTES DEL CARNICERO

OJO DE BIFE (500 gr)

TAPA DE RIB EYE (350 gr)

NY CON HUESO (450 gr)

CABRERÍA (400 gr)

TOMAHAWK (1.2 kg)

PORTERHOUSE (1.2 kg)

HANGER STEAK (350 gr)

EXTRAS

PAPAS APLASTADAS

Salsa carbonara, machaca, cebollín

CHÍCHARO CHINO

Pure de chícharo, nuez de la india

CHILES SHISHITOS

Ponzu, furikake de perejil

ESPINACAS

Crema de ostión ahumado

Mercado Negro, para los amantes de la carne. Cortes Pat LaFrieda, seleccionados por su calidad, marmoleo y carácter.

La mayoría de nuestros cortes son con hueso y madurados, llevados al fuego para liberar toda su expresión y sabor.

La carne se sirve como debe ser - intensa, honesta y llena de personalidad

Elige tu corte, marca tu punto - deja que el fuego haga el resto.



BLACK MARKET

BUTCHER'S MENU

RIB EYE CENTER CUT (17.5 oz)

RIB EYE CAP STEAK (12 oz)

KANSAS - BONE IN NY (16 oz)

CABRERIA - BONE IN FILET MIGNON (14 oz)

TOMAHAWK (42 oz)

PORTERHOUSE (42 oz)

HANGER STEAK (12 oz)

SIDES

SMASHED POTATOES

Carbonara sauce, machaca, chives

SNOW PEAS

Green pea purée, cashew nuts

SHISHITOS CHILES

Ponzu, parsley furikake

SPINACH

Smoked oyster cream

The Black Market for true meat lovers — a curated meat program featuring Pat LaFrieda cuts, selected for their quality, marbling, and character.

Most of our cuts are bone-in and dry-aged, brought to the fire to unlock their full expression, juiciness, and flavor.

Here, meat is served as it should be: bold, honest, and full of personality.

Choose your cut, set your doneness... and let the fire do the rest.

