

BLACK BIRD

★ RESTAURANT & LIVE MUSIC VENUE ★

Somos un restaurante vanguardista que ofrece **comida fusión "al fresco"**. Integramos a nuestro concepto los principios del movimiento **Slow Food**, promoviendo procesos artesanales limpios y de calidad, apoyando el comercio local justo, y ofreciendo anfitriónaje personalizado que nos vincula con la comunidad y los visitantes a quienes servimos. Los colaboradores de **Black Bird Loreto** somos apasionados por el buen comer y el arte. Siempre te haremos sentir como en casa, compartiendo y sirviendo con la mejor gana de que te lleves el mejor recuerdo.

Black Bird Loreto nace de la fusión de dos visiones entusiastas. Desde el amor de **Mariana** por: la naturaleza y Loreto, la jardinería, los preceptos de sustentabilidad, la promoción de productos locales, los procesos artesanales entre otras cosas. Por otro lado el gran entusiasmo de **Penelope** por: la música y el arte en todas sus manifestaciones, el cine, los festivales culinarios, espectáculos y más. Sumadas las experiencias, aptitudes y voluntades de ambas se ha creado un lugar para compartir vivencias enriquecedoras. Nuestro equipo se fortalece con la participación de jóvenes colaboradores, cuyas filosofías de vida y metas personales encuentran compatibilidad y oportunidad de desarrollo dentro de este proyecto.

Como familia en Black Bird buscamos cuidar nuestra salud, espiritual, física y mental y queremos ofrecerte la oportunidad de que obtengas para ti lo mismo. Nuestros platillos han sido cuidadosamente seleccionados para deleitarte y nutrirte, el espacio ha sido habilitado para generar un ambiente de paz y armonía, que facilite un reencuentro con la naturaleza. Nuestros espectáculos musicales son ofrecidos siempre con el ánimo de celebrar la vida.

We are an avant-garde restaurant offering fusion cuisine "al fresco". We integrate to our concept the core values of the **Slow Food philosophy**, promoting artisanal and clean quality food process, supporting local economy, and hosting with personalized attention that links us with our community and all visitors we serve. The whole team is passionate about good food and arts. We strive to make you feel like at home, sharing and serving with the best disposition to show you a good time and build forever lasting memories.

Black Bird Loreto is born from the fusion of two enthusiastic visions. On one side you have **Mariana's** love for nature and Loreto, her advocacy for sustainability, promotion of local products, involvement with artisanal processes and more. On the other hand **Penelope's** enthusiasm for music, all manifestations of art, films, culinary festivals, concerts and more. The combination of expertise, talents and both hearts has created a space to share rich cultural experiences. Our team strengthens with the hard work of young collaborators, likeminded souls with life goals that match our lifestyle and find in our garden project the correct environment to grow and thrive.

As a working family we keep as a priority the good care of our spiritual, physical and mental health, so we want to offer you the opportunity of having the same for yourself. Our dishes have been carefully thought for your enjoyment and nourishment, the space has been designed to provide with peace and harmony to reconnect with nature. Our live music performances are always offered as a celebration of life.

¡Bienvenidos todos!

Mariana & Penelope
Blackbirdloreto.com / penelopeanaya.com

BREAKFAST / DESAYUNOS

Fruit Platter / Plato de Fruta \$90

Combination of seasonal fruits, banana, apple, pear, melon, cottage cheese and nuts.

Combinación de frutas de temporada, plátano, manzana, pera, melón, queso cottage y nueces.

Bread Basket / Plato de Pan \$40

Order of house bread with butter, honey and homemade jam.

Orden de pan con mantequilla, miel y mermelada hecha en casa.

Turkish Breakfast / Desayuno Turco\$90

1 Boiled egg, olives, tomato salad, cucumber, fresh cheese, two slices of ham and a toast.

1 Huevo cocido, aceitunas, jitomate, lechuga, pepino, queso fresco, dos rebanadas de jamón y un pan tostado.

Cobb salad / Ensalada Cobb.....\$160

Bed of apricot lettuce, hardboiled egg, ham, panela, tomato, bacon, avocado & dressing.

Lechuga orejona, huevo cocido, jamón, panela, jitomate, tocino, aguacate y aderezo.

Ranch Eggs / Huevos Rancheros.....\$160

Sunny-side up eggs on a tortilla with beans and a slice of ham, bathed in red sauce.

Huevos estrellados sobre tortilla con frijoles, una rebanada de jamón y bañados en salsa roja de la casa .

**Acompañados con frijoles y queso fresco / Accompanied with beans and fresh cheese*

Divorced Eggs / Huevos Divorciados.....\$160

2 Sunny-side up eggs on a tortilla w/ beans & slice of ham. Bathed in red & green sauce.

Huevos estrellados sobre tortilla con frijoles y rebanada de jamón. Bañados en salsa roja y verde .

**Acompañados con frijoles y queso fresco / Accompanied with beans and fresh cheese.*

Eggs with Ham / Huevos con jamón.....\$160

Scrambled eggs with ham. Add other ingredient (tomato, onion, spinach or mushrooms).

Huevos revueltos con jamón. Puedes agregar otro ingrediente (jitomate, cebolla, espinacas ó champiñones).

**Acompañados con frijoles y queso fresco / Accompanied with beans and fresh cheese*

Omelet to your preference / Omelette al gusto\$168

Huevos revuletos con queso y dos de nuestros ingredientes (jamón, jitomate, cebolla, espinacas, rajas, nopales ó champiñones).

Scrambled eggs with cheese and two of our ingredients (ham, tomato, onion, spinach, poblano pepper, nopales or mushrooms).

**Acompañados con frijoles y queso fresco / Accompanied with beans and fresh cheese*

Keto diet Breakfast / "Desayuno Keto"\$210

Omelette with 4 egg whites stuffed with salmon on a bed of spinach and avocado.

Omelette de 4 claras de huevo relleno de salmón sobre cama de espinacas y aguacate.

Poblano poached egg / Huevo Poche Poblano..... \$190

Cheese and ham between 2 corn tortillas, covered with beans and 1 poached egg on top. Bathed in poblano sauce and dressed w/ cream, avocado, red onion, cilantro & bacon.

Sincronizada de queso con jamón, con una capa de frijoles, 1 huevo poche bañado en salsa de poblano, servido con crema, aguacate, cebolla morada, cilantro y tocino.

Double poached eggs / Huevo Poche Doble \$210

Same dish but with 2 eggs

Mismo platillo pero con 2 huevos.

"Croque Monsieur" \$190

Smoked turkey ham sandwich, bathed in a 3 cheese sauce, mainly Parmesan.

Sandwich de jamón de pavo ahumado, bañado en salsa de 3 quesos principalmente parmesano.

"Croque Madame" \$210

Smoked turkey ham sandwich, bathed in a sauce of 3 cheeses, mainly Parmesan and 1 fried egg.

Sandwich de jamón de pavo ahumado, bañado en salsa de 3 quesos principalmente parmesano y 1 huevo estrellado.

"Croque Madame doble" \$229

Same sandwich but with 2 eggs.

Mismo sándwich pero con 2 huevos estrellado.



APPETIZERS / ENTRADAS

"Carpaccio de Salmón" \$220

Slices of salmon, fine herbs, olive oil, lemon, Parmesan cheese, capers, olives & basil or arugula.

Láminas de salmón, hierbas finas, aceite de oliva, limón, queso parmesano, alcaparras, aceituna y albahaca o arúgula.

"Carpaccio de res" \$190

Slices of beef tenderloin, fine herbs, olive oil, lemon, Parmesan cheese, capers, olives and basil or arugula.

Láminas de res, hierbas finas, aceite de oliva, limón, queso parmesano, alcaparras, aceituna y albahaca o arúgula.

"Carpaccio de jitomate" \$130

Slices of tomato, fine herbs, olive oil, lemon, Parmesan cheese, capers, olives and basil or arugula.

Láminas de jitomate, hierbas finas, aceite de oliva, limón, queso parmesano, alcaparras, aceituna y albahaca o arúgula.

Cheese & charcuterie board / “Tabla de quesos 2” \$350
100 gms of edam cheese, 100 gms of maasdam cheese, 100 grams of brie with house jam, 100 grams of salami 100 grams of prosciutto with dates and local goat cheese, fruits and seeds.
100 gms de queso edam, 100 gms de queso maasdam, 100 gramos de brie con mermelada de casa, 100 gramos de salami 100 gramos de jamón serrano con datil y queso local de cabra, frutos y nueces.

Cheese & charcuterie board / “Tabla para 4” \$620
200 gms of edam cheese, 200 gms of masdam cheese, 200 grams of brie with house jam, 200 grams of salami 200 grams of prosciutto with dates and local goat cheese, fruits & nuts.
200 gms de queso edam, 200 gms de queso maasdam, 200 gramos de brie con mermelada de la casa, 200 gramos de salami 200 gramos de jamón serrano con datil y queso local de cabra, frutos y nueces.

FISH SNAKS / PLATILLOS DE MEDIO DÍA

“Tostadas de atún Teriyaki (3) \$190
Tuna cubes in teriyaki sauce, mounted on tortilla toast with chipotle dressing, served with fried leek, avocado and basil.
Cubos de atún fresco marinado en salsa teriyaki, sobre una tostada con aderezo de chipotle, servido con poro frito, aguacate y albahaca.

“Ceviche de temporada” \$190
Seasonal local fish cured with lime juice and olive oil, served with cucumber, radish, onion, and seasonal fruit.
Ceviche de pescado local de temporada, con pepino, rábano, cebolla, fruto de temporada.

“Tacos de la pesca del día” \$180
3 Tacos de pescado local con queso manchego, mayonesa de chipotle ensalada y salsa pico de gallo.
3 Fish tacos with Manchego cheese, chipotle mayonnaise salad side & pico de gallo.

SALADS / ENSALADAS

Seasonal Salad with fruit / Ensalada de Futa de estación \$180
Bed of spinach, apple, pear, peach, red berries, goat cheese, pecan nuts & almonds. Dressed with balsamic vinegar, mustard and olive oil.
Cama de espinacas, manzana, pera, durazno, frutos rojos, queso de cabra, nueces y almendra. Vinagreta de balsámico, mostaza y aceite de oliva.

Cobb Salad / Ensalada Cobb \$190
Bed of apricot lettuce, egg, ham, panela, tomato, bacon, avocado and dressing.
Cama de lechuga orejona, huevo, jamón, panela, jitomate, tocino, aguacate y aderezo.

MAIN COURSE AND SPECIALS / PLATO FUERTE Y ESPECIALES

Seared Tuna / Atún sellado a la parrilla \$240

Grilled tuna with sesame seeds, accompanied by sautéed vegetables and rice.

Atún sellado a la parrilla con ajonjolí, acompañado de verduras salteadas y arroz.

Rosemary Chicken / Pollo a la parrilla con romero \$240

Chicken grilled with sesame seeds, accompanied by sautéed vegetables and rice.

Pollo a la parrilla, acompañado de verduras salteadas y arroz.

Rosemary Salmon / Salmón a la parrilla con romero \$290

Grilled salmon with rosemary, accompanied by sautéed vegetables and rice.

Salmón a la parrilla, acompañado de verduras salteadas y arroz.

Chimichurri Steak – Rib Eye or Porterhouse / Corte al chimichurri\$340

Grilled steak to your preference, accompanied with potato wedges, vegetables & rice.

Corte a la parrilla al término de preferencia, acompañado de papas gajo, verduras y arroz.

Burger / Hamburguesa \$190

Sirloin burger, cheese, tomato, pickles, onion, lettuce, accompanied with potato wedges.

Hamburguesa de sirloin, queso, jitomate, pepinillos, cebolla, lechuga, acompañada de papas gajos.

Double burger / Hamburguesa doble \$230

Double sirloin burger, cheese, tomato, pickles, onion, lettuce, with potato wedges.

Hamburguesa de sirloin doble, queso, jitomate, pepinillos, cebolla, lechuga, acompañada de papas gajos.

Sweet-pineapple Pork / Lomo de puerco agridulce\$230

Baked pork with sweet and sour mustard-honey pineapple sauce, accompanied with rice and vegetables.

Lomo de Puerco al horno con salsas agridulce de mostaza y piña, acompañado de arroz y verduras.

Blueberry Chicken / Pollo Arándano \$230

Grilled chicken with butter and cranberry sauce, accompanied by rice and vegetables.

Pollo a la parrilla con mantequilla y salsa de arándano, acompañado de arroz y verduras.

Blueberry Salmon / Salmón Arándano\$290

Grilled salmon with butter and cranberry sauce, accompanied by rice and vegetables.

salmón a la parrilla con mantequilla y salsa de arándano, acompañado de arroz y verduras.

Veggie & Rice Bowl / Cuenco de Arroz y verduras\$160

Bowl of rice & stir fry vegetables. / Cuenco de arroz y verduras asadas.

SOUPS & BROTHS (CONSULT IF AVAILABLE) / SOPAS Y CALDOS (CONSULTAR)

Crock-pot cooked / "Cocido de res"\$190

Delicious beef broth, with greens, accompanied by chopped onion, chili & cilantro.

Delicioso caldo de res, con verduras, acompañado de cebolla picada, chile y cilantro.

Thailand curry soup / "Sopa Tailandesa Tom Kha Gai"\$210

Traditional Thai soup with chicken, radish, ginger, curry, lime, fish sauce, mushrooms, coconut and minced coriander.

Sopa tradicional tailandesa con pollo, rábano, jengibre, curry, lima, salsa de pescado, champiñones, leche de coco y cilantro picado.

Vietnamese Soup / Sopa Vietnamita\$190

Beef broth with vegetables, tenderloin carpaccio and rice noodles. Garnished with minced chives & parsley.

Caldo de res con vegetales, finas rebanadas de filete de res y fideos de arroz. Acentuado con cebollin y perejil.

Veggie cream / Crema de verduras \$180

Vegetable cream (with chicken broth), salt, garlic and pepper.

Crema de verdura con ajo, sal y pimienta.



DESSERTS / POSTRES

We have our regulars and occasionally have new recipes, ask your waiter in case we have something that is not on the menú.

Mini Pie or Tart: Apple, Pecan or Fig / Mini Pay o Tarta de: Manzana, Nuez o Higo

Single / Sencillo \$85 With ice-cream / Con helado \$110

Special Ice-Cream with fruit and house Jam / Helado Rey.....\$85

You can pre-order a special celebration cake or a load of mini tarts to go. For that please make sure to reserve a table with us with at least 2 day anticipation. If you like our bread or jams ask if available for purchase inside the B-Hive Concept Store.

BEVERAGES / BEBIDAS

<i>Café Americano</i>	\$45
<i>Café capuchino</i>	\$65
<i>Café late</i>	\$65
<i>Agua</i>	\$25
<i>Refrescos</i>	\$35
<i>Limonada</i>	\$45
<i>Naranja</i>	\$45
<i>Smoothie Frutos</i>	\$65
<i>Jugo Verde</i>	\$65
<i>Jugo de naranja</i>	\$65
*Kombucha	
*Tepache	

BREWS COCKTAILS & MOCKTAILS / CERVEZAS, COCTELES CON Y SIN ALCOHOL

<i>Cerveza regular / Regular beer</i>	\$45
<i>Cerveza Premium / Premium beer</i>	\$50
<i>Vino de la casa / House wine</i>	\$100
<i>Coctel regular / Regular cocktail</i>	\$100
<i>Coctel Premium / Premium Cocktail</i>	\$150
<i>Licores en las rocas / Liquor on the rocks</i>	\$180
<i>Cocteles especial BB</i>	\$200

Suggestions from our bar

<i>Margarita</i>	<i>Mojito</i>	<i>Cuba libre</i>
<i>Piña colada</i>	<i>Mezcalitas</i>	<i>Tequila sunrise</i>
<i>Mexican sunset</i>	<i>Paloma</i>	<i>Sangría</i>
<i>Gin & Tonic</i>	<i>Vodka Tonic</i>	<i>Vodka jugo</i>
<i>Daiquiri</i>	<i>Martini</i>	<i>Mimosa</i>