

# BALCÓN DEL ZÓCALO

## Temporada Invierno 2022

Somos un juego a tres bandas, la cocina el servicio y tú.

Un desafío compartido con la única intención de transmitir la pasión por lo que hacemos transformada en un juego de creatividad colectiva, no cuestionamos ni redefinimos, nos adaptamos.

Hacer México es nuestra filosofía para fomentar la sustentabilidad de la industria gastronómica y el producto es el hilo conductor de nuestra visión sobre el futuro. Trabajamos con un menú dinámico que cambia con cada temporada y que aprovecha los ingredientes que se encuentran en su mejor momento permitiéndonos así investigar y expandir nuestros límites.

Hoy serás cómplice y partícipe de este teatro culinario en constante evolución

*We are a three-way game, the kitchen, the service and you*

*A shared challenge with the sole intention of transmitting the passion for what we do transformed into a game of collective creativity.*

*We work with a dynamic menu that changes with each season and takes advantage of the best ingredients allowing us to investigate and expand our limits.*

*Today you will be accomplice and participant in this constantly evolving culinary theater.*

# **“CLAROSCUROS”**

## **Degustación de Invierno**

*Winter Tasting Menu*

Quesadilla de Chapulín y Aguacate

*Avocado and Cricket Quesadilla*

-

Tarta de Sikilpak y Machaca de Nopal

*Sikilpak Tart and Dried Cactus Machaca*

-

Crema Ligera de Papa Trufada, Médula de Res y Caviar de Típicos

*Beef Spinal Cord, and Truffled Potato Cream*

-

Tamal de Mandarina con Erizo y Mole Amarillo No. 5

*Tangerine Tamal with Sea Urchin and No.5 Yellow Mole*

-

Gyoza y Croqueta de Pato, Salsa de Ciruelas con Pasilla y Crema de Foie Gras

*Duck Confit Gyoza and Croquette with Plum-Pasilla Pepper Sauce and Foie Gras Cream*

-

Tosta de Masa Madre con Foie Gras de Lubina, Ponzu y Mazapán

*Stripped Bass Foie Gras, Sourdough Toast, Ponzu and Sweetened Peanut Powder*

-

Cordero Braseado, Café de Maíz, Betabel Rostizado, Vinagre de Frutos del Bosque.

*Braised Lamb, Corn Coffee Sauce and Roasted Beet*

-

Mini Torrija

*Milk Toast*

-

Amalia de Chocolate

*Chocolate Amalia*

\$1,500°° mxn (550 g) / 13:00 – 2200 hrs

## **Maridaje de Temporada**

*Seasonal Pairing*

Selección de Vinos y Espirituosos del Día / *Daily Selection of Wines & Spirits*

\$1,250°° mxn (540 ml aprox.)

El consumo de productos crudos o a término es bajo la responsabilidad de quien los solicita.  
Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción /  
La propina no es obligatoria / No hay consumo mínimo

*Raw Products ingestion is responsibility from the own costumer / Taxes Included  
Prices in Mexican Pesos / Weight before cooking / Tipping is optional / Minimum Consumption not required*

## Entrantes / Appetizers

Los platillos tienen un peso aproximado de 150 g / Each plate weight approx. 150 g

Bruschettas de Carpaccio de Res, Hongos Fritos y Mayonesa de Chicatanas 3 pzas  
*Beef Tenderloin Bruschettas, Crispy Mushrooms and Chicatana Ant Mayonnaise 3 pieces*  
\$325<sup>oo</sup> mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes  
*Romain Hearts, Caesar Dressing, Bacon, Parmesan Cheesse and Crispy Mushrooms*  
\$295<sup>oo</sup> mxn

Tostadas de Minilla de Pescado, Chicharrón Norteño y Camarón Cocido 3 pzas  
*Minilla Fish Tostadas, "Chicharrón Norteño" and Shrimp 3 pieces*  
\$315<sup>oo</sup> mxn

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas  
*Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces*  
\$355<sup>oo</sup> mxn

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla y Aguacate  
*Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with Avocado*  
\$425<sup>oo</sup> mxn

Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec 8 pzas  
*Mexican Pork Stew "Cochinita Pibil" Gyozas and Xnipec Sauce 8 pieces*  
\$355<sup>oo</sup> mxn

## Tacos

Los platillos tienen un peso aproximado de 150 g / Each plate weight approx. 150 g

Vegetal de Mercado 2 pzas  
*"Del Mercado" Veggie, Cactus, Fresh Cheesse and Veggie Chicharron 2 pieces*  
\$295<sup>oo</sup> mxn

Carnitas de Huitlacoche y Hongos (Vegetal) 2 pzas  
*Huitlacoche and Seasonal Mushrooms (Veggie) 2 pieces*  
\$295<sup>oo</sup> mxn

Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas  
*Chicharron with Octopus and Cheesse 3 pieces*  
\$335<sup>oo</sup> mxn

Taco de Lechuga, Camarón Empanizado en Coco y Pipián al Azafrán 2 pzas  
*Coconut Breaded Shrimp, Lettuce Taco with Carrot-Saffron Pipian 2 pieces*  
\$345<sup>oo</sup> mxn

Taco de Pulpo en Recado Negro, Cremoso de Aguacate y Cebolla Encurtida 2 pzas  
*Broiled Octopus and Recado Negro Taco, Avocado and Pickled Red Onion 2 pieces*  
\$365<sup>oo</sup> mxn

Taco de Escamoles en Mantequilla de Cuaresmeño y Perejil Frito 2 pzas  
*Buttered Ant Eggs Taco and Crispy Parsley 2 pieces*  
\$415<sup>oo</sup> mxn

Flores de Temporada, Mole Estofado y Miel (Vegetal) 2 pzas  
*Seasonal Flowers, Estofado Mole and Honey (Veggie) 2 pieces*  
\$295<sup>oo</sup> mxn

Pork Belly al Pastor y Piña Preservada 2 pzas  
*"Al Pastor" Pork Belly, and Preserved Pineapple 2 pieces*  
\$345<sup>oo</sup> mxn

Suadero de Picaña 2 pzas  
*Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces*  
\$355<sup>oo</sup> mxn

Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas  
*"Birria" and Cheesse Crust 2 pieces*  
\$355<sup>oo</sup> mxn

El consumo de productos crudos o a término es bajo la responsabilidad de quien los solicita.  
Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción /  
La propina no es obligatoria / No hay consumo mínimo

*Raw Products ingestion is responsibility from the own costumer / Taxes Included  
Prices in Mexican Pesos / Weight before cooking / Tipping is optional / Minimum Consumption not required*

## Sopa / Soup

Las Sopas tienen una cantidad aproximada de 150 ml / *The Soup has approx. 150 ml*

Sopa de Tortilla con Perejil Frito  
*Tortilla Soup with Traditional Garnish*  
\$165<sup>oo</sup> mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón  
*Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoalbroiled Vegetables*  
\$165<sup>oo</sup> mxn

## Principales / Main Courses

Brócoli a la Brasa con Mole Blanco y Crisantemos 180 g  
*Charcoalbroiled Broccoli, White Mole and White Marigold Flowers 180 g*  
\$420<sup>oo</sup> mxn

Setas y Huauzontles Rebozados, Queso Oaxaca y Salsa de Poblano 180 g  
*Breaded Mushrooms and "Huauzontles", Oaxaca Cheese and Poblano Pepper Sauce 180 g*  
\$450<sup>oo</sup> mxn

Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas 120 g  
*Avocado Risotto Ocosingo Cheese & Purslane 120 g*  
\$375<sup>oo</sup> mxn  
Con Camarones / *With Shrimps*  
\$450<sup>oo</sup> mxn

Pulpo de Campeche al Carbón, Salsa Verde y Piña 180 g  
*Charcoalbroiled Octopus, Avocado Sauce And Pickled Pineapple 180 g*  
\$580<sup>oo</sup> mxn

Lubina a la Talla, Salsa de Frijol y Sope de Chorizo 200 g  
*"A la Talla" Stripped Bass, Black Beans Sauce and "Chorizo" Sope 200 g*  
\$550<sup>oo</sup> mxn

Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada 200 g  
*Overnight Braised Veal Breast with Beer Sauce 200 g*  
\$490<sup>oo</sup> mxn

Ravioles de Res en Mole de Olla y Verduras del Huerto 200 g  
*Fresh Home Made Beef Ravioli, Pasilla Pepper Sauce and Market Garden Veggies 200 g*  
\$520<sup>oo</sup> mxn

Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles 850 g  
*Braised Pork Shank, "Cochinita" Sauce and Beans 850 g*  
\$550<sup>oo</sup> mxn

Filete de Res con Mole de Olla, Hongos Fritos, Espárragos y Puré de Papa Ligerito 220 g  
*Carne 100% Mexicana de Sonora "Rancho 17"*  
*Beef Tenderloin with "Mole de Olla" Sauce, Silky Mashed Potatoes, Asparagus and Crispy Mushrooms*  
220 g  
\$850<sup>oo</sup> mxn

El consumo de productos crudos o a término es bajo la responsabilidad de quien los solicita.  
Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción /  
La propina no es obligatoria / No hay consumo mínimo

*Raw Products ingestion is responsibility from the own costumer / Taxes Included*  
*Prices in Mexican Pesos / Weight before cooking / Tipping is optional / Minimum Consumption not required*