

BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Verano | Summer Menu
2023

Nuestra propuesta nunca olvida sus raíces
y en este diálogo conversan la costumbre y la vanguardia de bocetos que culminan en tu mesa.

La pasión nos define y nos provoca una constante búsqueda por crear, transmitir y compartir
cucharadas de contrastes afines en un juego de creatividad colectiva.

Esperamos que lo disfrutes.

Our proposal never forget its roots, and in this dialogue participate the tradition and vanguard
sketches which ends at your table.

The passion define us and provoke a constant research in order to create and share contrasting bites
through a collective and creative game.

Today you are partner of this culinary theater in a constant evolution

We hope that you enjoy it.

Degustación de Temporada *Seasonal Tasting Menu*

Sorrasca de Aguacate
Burnt Avocado

-

Papaya Verde y Encacahuatado
Green Papaya and Peanut

-

Tostada Arriera
Corn Tostada, Ocosingo Cheese Foam and Tomato Gel

-

Mole de Melón y Zanahoria
Cantaloupe Mole and Carrot

-

Tamal Niguiri de Camarón y Adobo
Shrimp Tamal-Niguiri with Adobo

-

Filete de Res Amino y Terrina de Hojas Verdes
Beef Tenderloin and Green Leafs Terrine

-

Chartrex BZ
BZ Chartreuse

-

3 Leches de Fresa y Cereza
Strawberry and Cherry 3 Leches Cake

-

Amalia
Banana Biscuit, Passion Fruit Cremeux and Chocolate Sorbet

\$1,500° mxn (550 g) / 13:00 – 22:00 hrs.

Maridaje de Temporada

Seasonal Pairing

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

\$1,350° mxn (540 ml aprox.)

Los Menús Degustación son servidos a mesas completas / Es una Experiencia Gastronómica diseñada para dejarse llevar

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

Carpaccio de Pulpo, Cítricos y Chicharrones de Recado Negro con Aguacate

Octopus Carpaccio, Lemon and Recado Negro Chicharrones with Avocado

\$325°° mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes

Romain Hearts, Caesar Dressing, Bacon, Parmesan Cheese and Crispy Mushrooms

\$295°° mxn

Tostadas de Minilla de Pescado, Chicharrón Norteño y Camarón Cocido 3 pzas

Minilla Fish Tostadas, "Chicharrón Norteño" and Shrimp 3 pieces

\$315°° mxn

Aguachile de Filete de Res, Salsa Macha, Pepino, Cebolla Morada y Cilantro

Beef Tenderloin Aguachile, Macha Sauce, Cucumber, Red Onion and Cilantro

\$410°° mxn

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas

Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces

\$355°° mxn

Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec 8 pzas

Mexican Pork Stew "Cochinita Pibil" Gyoza and Xnipec Sauce 8 pieces

\$355°° mxn

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla con Asiento Oaxaqueño y Aguacate 4 pzas

Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with "Asiento" and Avocado 4 pieces

\$425°° mxn

Los platillos tienen un peso aproximado de 200 g / Each plate weight approx. 200 g

Tacos

Vegetal de Mercado 2 pzas

"Del Mercado" Veggie, Cactus, Fresh Cheese and Veggie Chicharron 2 pieces

\$265°° mxn

Carnitas de Huitlacoche y Hongos 2 pzas

Huitlacoche and Seasonal Mushrooms 2 pieces

\$250°° mxn

Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas

Chicharron with Octopus and Cheese 3 pieces

\$335°° mxn

Lechuga y Camarón Empanizado en Coco, Pipián de Zanahoria y Azafrán 2 pzas

Coconut Breaded Shrimp Lettuce with Carrot-Saffron Pipian 2 pieces

\$345°° 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°° mxn

Pork Belly al Pastor y Piña Preservada 2 pzas

"Al Pastor" Pork Belly, and Preserved Pineapple 2 pieces

\$345°° mxn

Suadero de Picaña 2 pzas

Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces

\$355°° mxn

Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas

"Birria" and Cheese Crust 2 pieces

\$355°° mxn

Taco Gobernador de Camarón Gigante a la Talla 2 pzas

"Gobernador Taco" Giant Shrimp "a la Talla" 2 pieces

\$420°° mxn

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

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

Sopa / Soup

Sopa de Tortilla con Perejil Frito
Tortilla Soup with Traditional Garnish
\$185^{°°} mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón
Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoalbroiled Vegetables
\$175^{°°} mxn

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

Principales / Main Courses

Brócoli a la Brasa con Mole Blanco y Crisantemos 180 g
Charcoalbroiled Broccoli, White Mole and White Marigold Flowers 180 g
\$390^{°°} 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
\$420^{°°} mxn

Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas 120 g
Avocado Risotto Ocosingo Cheese & Purslane 120 g
\$375^{°°} mxn
Con Camarones / *With Shrimps*
\$450^{°°} mxn

Pulpo de Campeche al Carbón, Salsa Verde y Piña 180 g
Charcoalbroiled Octopus, Avocado Sauce And Pickled Pineapple 180 g
\$580^{°°} mxn

Lubina a la Talla, Tamalito de Frijol y Salsa Fresca 200 g
"A la Talla" Stripped Bass, Black Beans Tamale and Fresh Green Sauce 200 g
\$550^{°°} mxn

Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada 200 g
Overnight Braised Veal Breast with Beer Sauce 200 g
\$490^{°°} mxn

Ravioles de Requesón y Pistache en Salsa de Flor de Calabaza y Verduras de Huerto 200 g
Fresh Home Made Requeson and Pistachio Ravioli, Squash Blossom Sauce and Veggies 200 g
\$450^{°°} mxn

Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles 850 g
Braised Pork Shank, "Cochinita" Sauce and Beans 850 g
\$550^{°°} mxn

Filete de Res con Mole de Olla, Mil Hojas de Papa y Poro Glaseado 220 g
Beef Tenderloin with Mole de Olla Sauce, Potatoes Mille Feuilles and Glazed Leek 220 g
\$850^{°°} mxn