

# BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Invierno | Winter 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.

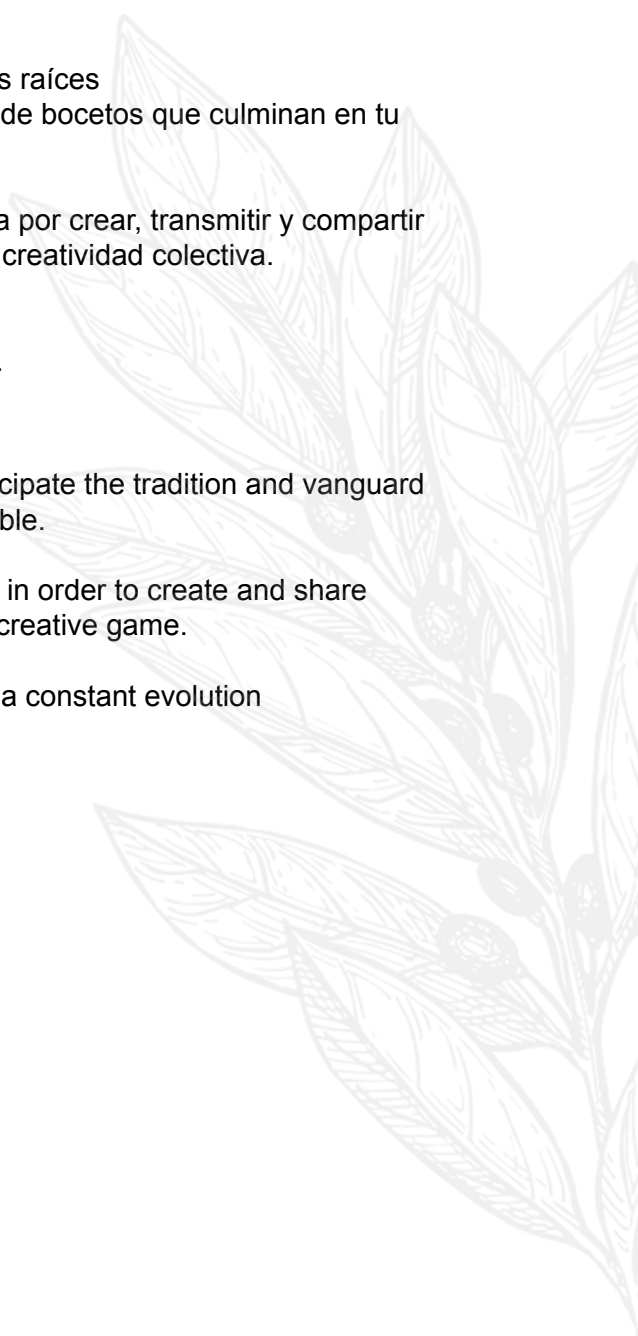
Esperamos que lo disfrutes.

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.



## **Menú de Experiencias** *Experience Menu*

Quesadilla de Sesos y Salsa Verde con Aguacate  
*Pork Brain Quesadilla, Green Sauce with Avocado*

-

Carne Vegetal con Gazpacho Moreliano  
*Dried Veggie Meat and Straw Berry*

-

Encacahuatado de Rana y Piel de Toronja Cristalizada  
*Peanut Sauce, Frog Legs and Grapefruit Candied Peel*

-

Trucha de Zitácuaro con Curry de Erizo y Chile Güero Fermentado  
*Trout from Zitácuaro with Sea Urchin, Curry and Fermented Güero Pepper*

-

Tamal de Manea con Faisán y Mole Chulkab  
*Pheasant Manea Tamale and Chulkab Mole*

-

Taco de Mollejas de Ternera, Rajas de Poblano y Nopales  
*Veal Breads Taco, Poblano Pepper and Cactus*

-

Cola de Res, Flores y Poro Braseado  
*Beef Oxtail, Flowers and Braised Leek*

-

Clorofila  
*Chlorophyll Dessert*

-

Amalia, Texturas de Chocolate y Helado de Avellana  
*Amalia, Chocolate Textures and Hazelnut Ice Cream*

-

1,320 cal

\$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 / 372 cal.*  
\$325°° mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes  
*Romain Hearts, Caesar Dressing, Bacon, Parmesan Cheese and Crispy Mushrooms / 340 cal.*  
\$295°° mxn

Tostadas de Minilla de Pescado, Chicharrón Norteño y Camarón Cocido 3 pzas  
*Minilla Fish Tostadas, "Chicharrón Norteño" and Shrimp 3 pieces / 491 cal.*  
\$315°° mxn

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas  
*Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces / 620 cal.*  
\$355°° mxn

Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec 8 pzas  
*Mexican Pork Stew "Cochinita Pibil" Gyozas and Xnipec Sauce 8 pieces / 640 cal.*  
\$355°° mxn

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla con Asiento Oaxaqueño y Aguacate  
*Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with "Asiento" and Avocado / 595 cal.*  
\$425°° mxn

Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 100 g  
*Iberic Ham Plate 100 g / 240 cal.*  
\$850°° 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 / 364 cal.*  
\$265°° mxn

Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas  
*Chicharron with Octopus and Cheese 3 pieces / 421 cal.*  
\$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 / 584 cal*  
\$345°° mxn

Pork Belly al Pastor y Piña Preservada 2 pzas  
*"Al Pastor" Pork Belly, and Preserved Pineapple 2 pieces / 534 cal.*  
\$345°° mxn

Suadero de Picaña 2 pzas  
*Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces / 626 cal.*  
\$355°° mxn

Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas  
*"Birria" and Cheese Crust 2 pieces / 483 cal.*  
\$355°° mxn

Taco Gobernador de Camarón Gigante a la Talla 2 pzas  
*"Gobernador Taco" Giant Shrimp "a la Talla" 2 pieces / 610 cal.*  
\$420°° mxn

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

## Sopa / Soup

Sopa de Tortilla con Perejil Frito  
*Tortilla Soup with Traditional Garnish / 196 cal.*  
\$185°° mxn

Sopa de Lentejas, Jamón Ibérico y Plátano Macho  
*Lentil Soup, Iberico Ham and Fried Plantain / 320 cal.*  
\$195°° mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón  
*Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoalbroiled Vegetables / 110 cal.*  
\$175°° mxn

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

## Principales / Main Courses

Setas y Huauzontles Rebozados, Queso Oaxaca y Salsa de Poblano 180 g  
*Breaded Mushrooms and "Huauzontles", Oaxaca Cheese and Poblano Pepper Sauce 180 g / 392 cal.*  
\$420°° mxn

Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas 120 g  
*Avocado Risotto Ocosingo Cheese & Purslane 120 g / 295 cal.*  
\$375°° mxn  
Con Camarones / *With Shrimps / 154 cal.*  
\$450°° mxn

Pulpo de Campeche al Carbón, Salsa Verde y Piña 180 g  
*Charcoalbroiled Octopus, Avocado Sauce And Pickled Pineapple 180 g / 624 cal.*  
\$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 / 423 cal.*  
\$550°° mxn

Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada 200 g  
*Overnight Braised Veal Breast with Beer Sauce 200 g / 359 cal.*  
\$490°° mxn

Ravioles de Requesón y Pistache en Salsa de Flor de Calabaza y Verduras de Huerto 200 g  
*Fresh Home Made Requeson and Pistacchio Ravioli, Squash Blossom Sauce and Veggies 200 g / 356 cal.*  
\$450°° mxn

Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles 850 g  
*Braised Pork Shank, "Cochinita" Sauce and Beans 850 g / 2119 cal.*  
\$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 / 685 cal.*  
\$850°° 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