

BALCÓN DEL ZÓCALO

Degustación de Temporada

Seasonal Tasting Menu

Pieles y Tártara de Aguacate

Beef Skins and Avocado Tartar

-

Infladitas de Queso Menonita y Mole Negro

Menonita Cheese Infladita with Black Mole

-

Calabaza a la Brasa y Mantequilla

Seasonal Charcoalbroiled Pumpkin and Butter

-

Lubina y Velouté de Higos

Stripped Bass and Fig Velouté Sauce

-

Marquesita de Arroz con Hongos de Temporada y Trufa

Wild Mushroom Marquesita Cracker and Seasonal Truffle

-

Magret de Pato Moulard y Kombucha de Café

Moulard Duck Breast with Coffee Kombucha

-

Cachete de Res con Chichilo Negro

Beef Cheek and Black Chichilo Sauce

-

Sandwich Helado de Elote y Huitlacoche

Corn Ice Cream Sandwich and Corn Mushroom Cookie

-

Tamal Amalia de Chocolate y Avellana

Sweet Blue Corn Tamal, Hazelnut Craqueline Ice Cream and Chocolate Ganache

\$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*

\$1,250° 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°° mxn

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

Tiradito de Pulpo, Mandarina, Salsa de Mango y Uvas
Octopus Tiradito, Tangerine, Mango Sauce and Grapes
\$345°° mxn

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

Ceviche de Lubina, Maíz Tostado, Jícama y Chile Habanero
Seasonal Ceviche with Toasted Corn, Mexican Turnip and Habanero
\$375°° mxn

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

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla y Aguacate
Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with Avocado
\$425°° mxn

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

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 Cheese and Veggie Chicharron 2 pieces
\$295^{oo} mxn

Carnitas de Huitlacoche y Hongos (Vegetal) 2 pzas

Huitlacoche and Seasonal Mushrooms (Veggie) 2 pieces
\$295^{oo} mxn

Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas

Chicharron with Octopus and Cheese 3 pieces
\$345^{oo} 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^{oo} mxn

Flores de Temporada, Mole Estofado y Miel (Vegetal) 2 pzas

Seasonal Flowers, Estofado Mole and Honey (Veggie) 2 pieces
\$295^{oo} mxn

Pork Belly al Pastor y Piña Preservada 2 pzas

"Al Pastor" Pork Belly, and Preserved Pineapple 2 pieces
\$345^{oo} mxn

Suadero de Picaña 2 pzas

Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces
\$355^{oo} mxn

Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas

"Birria" and Cheese Crust 2 pieces
\$355^{oo} mxn

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^{oo} mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón

Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoilbroiled Vegetables
\$165^{oo} 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*

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^{oo} mxn

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

Arroz Meloso de Hongos de Temporada, Oreja Crujiente de Cerdo y Puré de Dátil con Balsámico 180 g
Seasonal Mushroom Risotto, Fried Crispy Pig Ears and Balsamic Date Pureé 180 g
\$450^{oo} mxn

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

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

Ravioles de Short Rib en Fondo de Chile Pasilla y Verduras del Huerto 200 g
Fresh Home Made Ravioli, Pasilla Pepper Sauce and Market Garden Veggies 200 g
\$520^{oo} mxn

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

Filete de Res con Mole de Olla, Hongos Fritos, Espárragos y Puré de Papa Ligerero 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^{oo} mxn

Chuleta de Res sin Hueso a las Brasas y Esquites 550 g
Calidad Prime, Importada y Terminada con Aceite de Ajo Tostado y Sal de Escamas
Charcoalbroiled Boneless Prime Rib with Corn Skits 550 g
Imported Prime Rib done with Roasted Garlic Oil and Salt Flakes
\$1,450^{oo} mxn

Extra de 1 g de Trufa Blanca de Temporada / White Seasonal Truffle \$125^{oo}
Extra de 1 g de Trufa Negra de Temporada / Black Seasonal Truffle \$95^{oo}

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