



BALCÓN DEL ZÓCALO

Temporada Primavera 2023

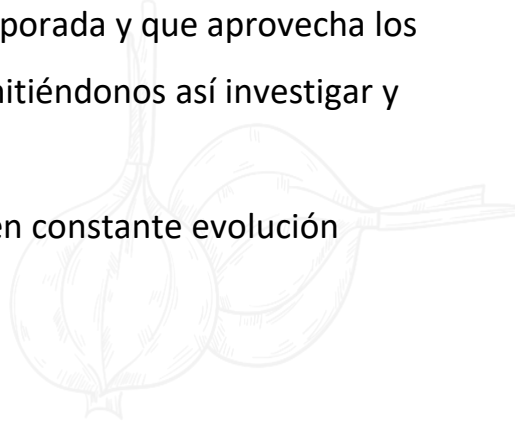
Somos un juego a tres bandas, la cocina el servicio y tú.

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 participe 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.



“PALETA DE COLORES”

Degustación de Primavera

Spring Tasting Menu

Mochi de Aguacate y Poblano
Avocado and Poblano Pepper Mochi

-

Ostra de la Baja con Mignonette de Kombucha Azul
Baja Oyster with Blue Kombucha Mignonette

-

Chicharrón de Camarón y Cueritos de Mar
Shrimp Cracker and Sea Pickles

-

Tamal de Civet de Conejo y Naranja
Rabbit Civet Tamale and Orange

-

Lubina con Mole de Sandía
Stripped Seabass and Watermelon Mole

-

Lechón, Mole de Olla 2023, Mil Hojas de Manzana y Zea Koji
Suckling Pig, Mole de Olla 2023, Apple Mille Feuilles and Zea Koji

-

Toronja & Aguacate
Avocado & Grapefruit

-

Tejocote en Conserva, Queso Vegetal, Ate de Guayaba y Yogurt Casero
Preserved Yellow Hawthorn, Veggie Cheese, Guava Paste and Home made Yogurt

-

Amalia

Chocolate Biscuit, Citric Agar, Caramelized Cacao Nibs, Spiced Chocolate Sorbet and Rootbeer Leaf

\$1,500^{oo} 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^{oo} 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*

Orden de 6 Ostrones de la Península de Baja California, Salsa de Habanero, Salsa Negra y Rasurada Verde

6 Baja California Oysters, Habanero Sauce, Black Sauce and Green Sauce

\$420^{oo} mxn

Ceviche de Amadai, Ruibarbo y Leche de Tigre de Bugambilia

Amadai and Rhubarb Ceviche with "Leche de Tigre de Bugambilia"

\$375^{oo} mxn

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^{oo} mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes

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

\$295^{oo} mxn

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

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

\$315^{oo} mxn

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas

Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces

\$355^{oo} mxn

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla y Aguacate

Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with Avocado

\$425^{oo} mxn

Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec 8 pzas

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

\$355^{oo} 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 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

\$335^{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

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^{oo} mxn

Taco de Escamoles en Mantequilla de Cuaresmeño y Epazote Frito 2 pzas

Buttered Ant Eggs Taco and Crispy Epazote 2 pieces

\$415^{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

Taco Gobernador de Camarón Gigante a la Talla 2 pzas

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

\$420^{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 customer / 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^{°°} mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón

Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoalbroiled Vegetables

\$165^{°°} 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^{°°} 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^{°°} 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 con Chorizo de Pulpo y Salsa Fresca 200 g

"A la Talla" Stripped Bass, Black Beans Tamale with Octopus "Chorizo" 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 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^{°°} 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 220 g

Carne 100% Mexicana de Sonora "Rancho 17"

Beef Tenderloin with "Mole de Olla" Sauce, Potatoes Mille Feuilles, Asparagus and Crispy Kale 220 g

\$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

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