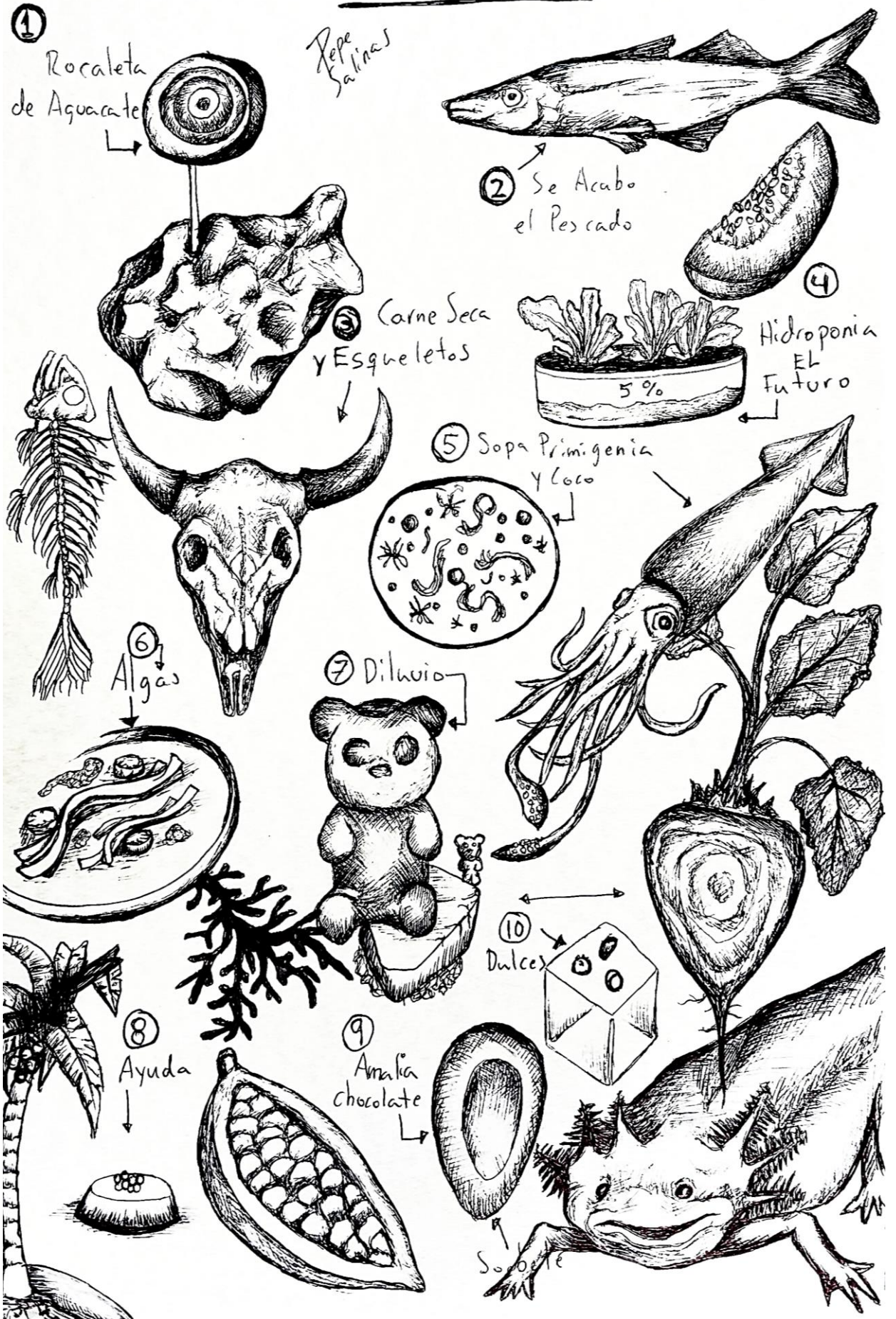


BALCÓN DEL ZÓCALO

Verano 2024



Menú de Experiencias

Nuestro menú degustación cambia con cada temporada
Este menú es EL DÍA CERO, y es el agua y su escasez, la inspiración
de todo nuestro proceso y desarrollo creativo

*Our tasting menu changes every season, this one is called "ZERO DAY"
and its water and its scarcity the inspiration of our process and creative
development*

Agua Mineral
Mineral Water

-

Lago de Pátzcuaro
Patzcuaro Lake

-

El Futuro
The Future

-

La Salvación
The Salvation

-

Sopa Amniótica
Amniotic Soup

-

El Mar
The Sea

-

El Diluvio Universal
The Universal Flood

-

Acuérdate de Acapulco
Remember Acapulco

-

Amalia
Honor

\$1,650° mxn (550 g) / 13:00 – 22:00 hrs.

Maridaje de Temporada ***Seasonal Pairing***

Selección de Vinos y Espirituosos del Día / *Daily Selection of Wines and 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 / 550 cal

Tasting Menus are served to full tables / It's a Gastronomic Experience designed to let you go

The consumption of raw or term products is under the responsibility of the person requesting them.

All prices include VAT / Prices in Mexican Pesos / The grammage is prior to cooking / Tipping is not mandatory / There is no minimum consumption / 550 cal

ESPECIALES DE LA SEMANA

Una selección de lo mejor de nuestros proveedores

Carpaccio de Pulpo Maya de Campeche, Piel de Limón Eureka, Aceite de Habanero, Cebolla Morada y Pepino Persa <i>Octopus Carpaccio, Lemon Peel, Infused Habanero Oil, Red Onion and Persian Cucumber</i>	\$850.00 m.n.
Flat Bread con Wagyu Cross, Jocoque de Cuaresmeño y Pesto de Quelites <i>Wagyu Cross Flank Beef Flat Bread with Cuaresmeño Pepper Jocoque and Quelites Pesto</i>	\$750.00 m.n.
Tlayuda de Escamoles con Puré de Haba, Aguacate, Nopales y Epazote Frito <i>Ant Eggs Tlayuda with Faba Bean Pureé, Avocado, Cactus and Crispy Epazote</i>	\$950.00 m.n.
Chuleta de Res a las Brasas con Papas Fritas Trufadas / 650 g <i>Grilled Prime Rib Eye with Truffled French Fries and Parmesan Cheese / 650 g</i>	\$1,750.00 m.n.
Tabla de Jamón Ibérico / 100 g <i>Iberic Ham Plate / 100 g</i>	\$950.00 m.n.

Estos platillos se venden por separado / *This dishes are out of the menu*

ESPECIALES DE LA SEMANA

Una selección de lo mejor de nuestros proveedores

Carpaccio de Pulpo Maya de Campeche, Piel de Limón Eureka, Aceite de Habanero, Cebolla Morada y Pepino Persa <i>Octopus Carpaccio, Lemon Peel, Infused Habanero Oil, Red Onion and Persian Cucumber</i>	\$850.00 m.n.
Flat Bread con Wagyu Cross, Jocoque de Cuaresmeño y Pesto de Quelites <i>Wagyu Cross Flank Beef Flat Bread with Cuaresmeño Pepper Jocoque and Quelites Pesto</i>	\$750.00 m.n.
Tlayuda de Escamoles con Puré de Haba, Aguacate, Nopales y Epazote Frito <i>Ant Eggs Tlayuda with Faba Bean Pureé, Avocado, Cactus and Crispy Epazote</i>	\$950.00 m.n.
Chuleta de Res a las Brasas con Papas Fritas Trufadas / 650 g <i>Grilled Prime Rib Eye with Truffled French Fries and Parmesan Cheese / 650 g</i>	\$1,750.00 m.n.
Tabla de Jamón Ibérico / 100 g <i>Iberic Ham Plate / 100 g</i>	\$950.00 m.n.

Estos platillos se venden por separado / *This dishes are out of the menu*

ESPECIALES DE LA SEMANA

Una selección de lo mejor de nuestros proveedores

Carpaccio de Pulpo Maya de Campeche, Piel de Limón Eureka, Aceite de Habanero, Cebolla Morada y Pepino Persa <i>Octopus Carpaccio, Lemon Peel, Infused Habanero Oil, Red Onion and Persian Cucumber</i>	\$850.00 m.n.
Flat Bread con Wagyu Cross, Jocoque de Cuaresmeño y Pesto de Quelites <i>Wagyu Cross Flank Beef Flat Bread with Cuaresmeño Pepper Jocoque and Quelites Pesto</i>	\$750.00 m.n.
Tlayuda de Escamoles con Puré de Haba, Aguacate, Nopales y Epazote Frito <i>Ant Eggs Tlayuda with Faba Bean Pureé, Avocado, Cactus and Crispy Epazote</i>	\$950.00 m.n.
Chuleta de Res a las Brasas con Papas Fritas Trufadas / 650 g <i>Grilled Prime Rib Eye with Truffled French Fries and Parmesan Cheese / 650 g</i>	\$1,750.00 m.n.
Tabla de Jamón Ibérico / 100 g <i>Iberic Ham Plate / 100 g</i>	\$950.00 m.n.

Estos platillos se venden por separado / *This dishes are out of the menu*

SELECCIÓN DEL CHEF

Nuestra propuesta de Cocina de Autor cambia constantemente para ti seleccionando el mejor producto mexicano de temporada

Elige 1 Platillo de Cada Tiempo y Crea tu Propia Experiencia.

Our Signature Cuisine proposal is constantly changing for you, selecting the best seasonal Mexican products

Choose 1 Dish From Each Half and Create Your Own Experience.

Entrantes 100 g.

Ensalada César con Aderezo de Anchoa, Hongos, Tocino Crujiente y Parmesano

Caesar Salad with Anchovy Dressing, Fried Mushrooms, Crispy Bacon and Parmesan Cheese

Ceviche de Almeja Chocolate y Lubina, Pepino, Cebolla Morada y Chile Verde

Chocolate Clam and Stripped Bass Ceviche, Cucumber, Red Onion and Green Chili

Empanada de Camarón Gobernador con Queso y Chimichurri de Poblano

Shrimp Governor Fried Empanada and Poblano Pepper Chimichurri

Maíz 100 g.

Tamal de Queso Menonita, Salsa de Jitomate Rostizado y Rajas Poblanas

Menonita Cheese Tamal, Roasted Tomato Sauce and Poblano Pepper

Taco de Pecho de Ternera, Ensalada de Chicharro Chino y Salsa Martajada

Braised Veal Breast Corn Taco, Snow Peas Salad, and Chopped Salsa

Quesa Birria Norteña, Puré de Aguacate y Cebollitas con Chile Manzano

Quesa Birria, Avocado Pureé and Pickled Manzano Pepper with Red Onion

Principales 200 g.

Risotto de Limón Amarillo con Zanahorias Rostizadas y Pepita de Calabaza

Lemon Risotto with Roasted Carrots and Pumpkin Seeds

Lomo de Totoaba Sustentable con Salsa de Poblano, Habas y Chicharos

Sustainable Totoaba Loin in Poblano Sauce, Fava Beans and Green Peas

Filete de Res de Sonora, Encacahuatado y Tempura de Verduras Baby

Sonora Beef Tenderloin, Peanut Sauce and Tempura Baby Veggies

\$650.00 m.n.

\$750.00 m.n.

\$950.00 m.n.

Postres 100 g.

Tarta Tatin de Pera con Sorbete de Yogurt y Toronjil

Pear Tart Tatin with Yogurth and Toronjil Sorbet

Amalia de Chocolate en Texturas y Frambuesa

Amalia Chocolate in Textures and Raspberry

Panna Cotta, Durazno Criollo a las Brasas y Sorbete de Naranja

Panna Cotta, Grilled Peaches and Orange Sorbet

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 / 550 cal
The consumption of raw or term products is under the responsibility of the person requesting them.

All prices include VAT / Prices in Mexican Pesos / The grammage is prior to cooking / Tipping is not mandatory / There is no minimum consumption / 550 cal