

BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Otoño-Invierno | Autumn-Winter Menu 2022-2023

Menú Místico 2022

La mística define a los fenómenos que no se pueden explicar racionalmente como el disfrutar de sentarse a la mesa en un ritual de aromas, texturas y sensaciones, se refiere a la esencia de la vida.

Comer como un acto de placer y reflexión, una expresión latente de tradición y cultura.

Pasión, inquietud, creatividad ¿pueden estos ser ingredientes que despierten emociones y estas a su vez ser capaces de generar un recuerdo en la memoria y el alma?

Platos, técnicas, historias...

Balcón Del Zócalo

Mystic Menu 2022

Mysticism defines phenomena that cannot be explained rationally, such as enjoying sitting at the table in a ritual of aromas, textures and sensations, referring to the essence of life.

Eating as an act of pleasure and reflection, a latent expression of tradition and culture.

Passion, restlessness, creativity, can these be ingredients that awaken emotions and these in turn be capable of generating a memory and soul?

Dishes, techniques, stories...

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

\$1,250° 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*

\$1,000° 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

Tasting Menus are served at complete tables, this is a gastronomic experience designed to be guided.

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
\$295^{oo} mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes
Romain Hearts, Caesar Dressing, Bacon, Parmesan Cheese and Crispy Mushrooms
\$245^{oo} mxn

Tiradito de Pulpo, Mandarina, Salsa de Mango y Uvas
Octopus Tiradito, Tangerine, Mango Sauce and Grapes
\$320^{oo} mxn

Tostadas de Minilla de Pescado, Chicharrón Norteño y Camarón Cocido 3 pzas
Minilla Fish Tostadas, "Chicharrón Norteño" and Shrimp 3 pieces
\$275^{oo} mxn

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

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas
Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces
\$320^{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" Gyozas and Xnipec Sauce 8 pieces
\$325^{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*

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 Cheesse and Veggie Chicharron 2 pieces

\$285^{oo} mxn

Carnitas de Huitlacoche y Hongos (Vegetal) 2 pzas

Huitlacoche and Seasonal Mushrooms (Veggie) 2 pieces

\$275^{oo} mxn

Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas

Chicharron with Octopus and Cheesse 3 pieces

\$320^{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

\$295^{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

\$310^{oo} mxn

Suadero de Picaña 2 pzas

Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces

\$320^{oo} mxn

Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas

"Birria" and Cheesse Crust 2 pieces

\$315^{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

\$145^{oo} mxn

Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón

Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoalbroiled Vegetables

\$145^{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
\$325^{oo} mxn

Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas 120 g
Avocado Risotto Ocosingo Cheese & Purslane 120 g
\$325^{oo} mxn
Con Camarones / *With Shrimps*
\$375^{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
\$350^{oo} mxn

Pulpo de Campeche al Carbón, Salsa Verde y Piña 180 g
Charcoalbroiled Octopus, Avocado Sauce And Pickled Pineapple 180 g
\$510^{oo} mxn

Lubina a la Talla, Salsa de Frijol y Sope de Chorizo 180 g
"A la Talla" Stripped Bass, Black Beans Sauce and "Chorizo" Sope 180 g
\$420^{oo} mxn

Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada 200 g
Overnight Braised Veal Breast with Beer Sauce 200 g
\$390^{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
\$385^{oo} mxn

Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles 850 g
Braised Pork Shank, "Cochinita" Sauce and Beans 850 g
\$480^{oo} mxn

Filete de Res con Mole de Olla, Hongos Fritos, Espárragos y Puré de Papa Ligero 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
\$750^{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
\$1,250^{oo} mxn

Extra de 1 g de Trufa Blanca de Temporada \$125^{oo}
Extra 1 g of seasonal White truffle \$125^{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