

# 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<sup>oo</sup> mxn

Ensalada César, Tocino, Parmesano y Hongos Crujientes  
*Romain Hearts, Caesar Dressing, Bacon, Parmesan Cheesse and Crispy Mushrooms*  
\$245<sup>oo</sup> mxn

Tiradito de Pulpo, Mandarina, Salsa de Mango y Uvas  
*Octopus Tiradito, Tangerine, Mango Sauce and Grapes*  
\$320<sup>oo</sup> mxn

Tostadas de Minilla de Pescado, Chicharrón Norteño y Camarón Cocido 3 pzas  
*Minilla Fish Tostadas, "Chicharrón Norteño" and Shrimp 3 pieces*  
\$275<sup>oo</sup> mxn

Ceviche de Lubina, Maíz Tostado, Jícama y Chile Habanero  
*Seasonal Ceviche with Toasted Corn, Mexican Turnip and Habanero*  
\$375<sup>oo</sup> mxn

Tostadas de Atún, Ponzu y Mayonesa de Chapulines 3 pzas  
*Seared Tuna Tostada, Ponzu Sauce and Grasshopper Mayonnaise 3 pieces*  
\$320<sup>oo</sup> mxn

Tlayuda de Escamoles a la Mantequilla y Aguacate  
*Corn "Tlayuda", Buttered Ant Eggs with Avocado*  
\$425<sup>oo</sup> mxn

Gyozas de Cochinita Pibil y Xnipec 8 pzas  
*Mexican Pork Stew "Cochinita Pibil" Gyozas and Xnipec Sauce 8 pieces*  
\$325<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn*

### Carnitas de Huitlacoche y Hongos (Vegetal) 2 pzas

*Huitlacoche and Seasonal Mushrooms (Veggie) 2 pieces*

*\$275<sup>oo</sup> mxn*

### Flautas de Chicharrón Prensado de Pulpo y Queso 3 pzas

*Chicharron with Octopus and Cheesse 3 pieces*

*\$320<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn*

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

*Seasonal Flowers, Estofado Mole and Honey (Veggie) 2 pieces*

*\$295<sup>oo</sup> mxn*

### Pork Belly al Pastor y Piña Preservada 2 pzas

*"Al Pastor" Pork Belly, and Preserved Pineapple 2 pieces*

*\$310<sup>oo</sup> mxn*

### Suadero de Picaña 2 pzas

*Beef, Chorizo and Avocado 2 pieces*

*\$320<sup>oo</sup> mxn*

### Birria y Chicharrón de Queso 2 pzas

*"Birria" and Cheesse Crust 2 pieces*

*\$315<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn*

### Caldo de Milpa con Chile Poblano y Verduras al Carbón

*Veggie Soup with Poblano Pepper and Charcoilbroiled Vegetables*

*\$145<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn

Risotto de Aguacate con Queso Ocosingo y Verdolagas 120 g  
*Avocado Risotto Ocosingo Cheese & Purslane 120 g*  
\$325<sup>oo</sup> mxn  
Con Camarones / *With Shrimps*  
\$375<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn

Pulpo de Campeche al Carbón, Salsa Verde y Piña 180 g  
*Charcoalbroiled Octopus, Avocado Sauce And Pickled Pineapple 180 g*  
\$510<sup>oo</sup> 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 200 g*  
\$420<sup>oo</sup> mxn

Pecho de Ternera a la Cerveza y Cebolla Glaseada 200 g  
*Overnight Braised Veal Breast with Beer Sauce 200 g*  
\$390<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn

Chamorro de Cerdo en Cochinita Negra y Frijoles 850 g  
*Braised Pork Shank, "Cochinita" Sauce and Beans 850 g*  
\$480<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> 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<sup>oo</sup> mxn

*Extra de 1 g de Trufa Blanca de Temporada \$125<sup>oo</sup>*  
*Extra de 1 g de Trufa Negra de Temporada \$95<sup>oo</sup>*

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*