

EL BALCÓN DEL ZEVALLOS



Encuétranos cómo:
El Balcón del Zevallos

Av. 1 #101 Altos 1, Centro Histórico
Córdoba, Veracruz.

Tels. (271) 714 6699, 712 1989

PASTAS

- Fetuccini ó Spaguetti
- \$ 210 Cuatro quesos
- \$ 165 Alfredo
- \$ 220 Bolognesa
- \$ 160 De vegetales
- \$ 295 Del Mar
- \$ 285 Fideo braseado con costilla de res

AVES

- \$ 280 Fajitas de pollo a la parrilla
Pimiento, cebollines y papas francesas
- \$ 295 Fajitas de pollo a la campesina adobadas
Nopal, guacamole y frijoles

PARRILLADAS & CORTES FINOS AL CARBÓN

- \$ 470 Parrillada de camarones
Camarón y piña.
- \$ 620 Parrillada Bicentenario
Centro de filete, arrachera Angus, chorizo blanco, elote & cebollines.
- \$ 595 Parrillada Balcón
Centro de filete, pechuga, chorizo rojo, elote y cebollines.
- \$ 495 Parrillada ranchera
Carne enchilada, carne salada, chorizo, elote y cebollines.
- \$ 660 Cowboy 500 grs
- \$ 515 Rib-Eye 350 grs
- \$ 440 T-Bone 350 grs
- \$ 365 Arrachera Angus

CENTROS DE FILETE a la parrilla con guarnición

- \$ 395 Natural
- \$ 435 A la costra de café
- \$ 405 Al limón
- \$ 445 3 cordobeses

+ \$ 35 •• Cocinados a la tabla de madera

ENTRADAS

- \$ 155 Patatas Bravas
- \$ 375 Carpaccio de res
- \$ 360 Carpaccio de salmón
- \$ 290 Carpaccio de atún
- \$ 235 Roast Beef
- \$ 115 Dobladita de camarón *con frijoles, queso y crema*
- \$ 460 Trucha asalmonada
- \$ 255 Tacos de pato
- \$ 180 Empanadas *de choclo, carne y/o espinaca*
- \$ 195 Queso fundido natural
- \$ 295 Queso fundido con chistorra
- \$ 205 Queso asado a la plancha
- \$ 250 Queso especial *con chorizo, poblano y/o champiñones*
- \$ 230 Chistorra
- \$ 220 Champiñones al ajillo
- \$ 275 Machitos
- \$ 355 Mollejas
- \$ 215 Nachos *con frijoles y chistorra*
- \$ 170 Guacamole *con chapulines*
- \$ 105 Tostada de atún

SOPAS

- \$ 165 Jugo de carne
- \$ 105 Sopa ranchera
- \$ 105 Frijol con fideo
- \$ 120 Crema de tomate
- \$ 230 Tesmole de camarón

PESCADOS & MARISCOS

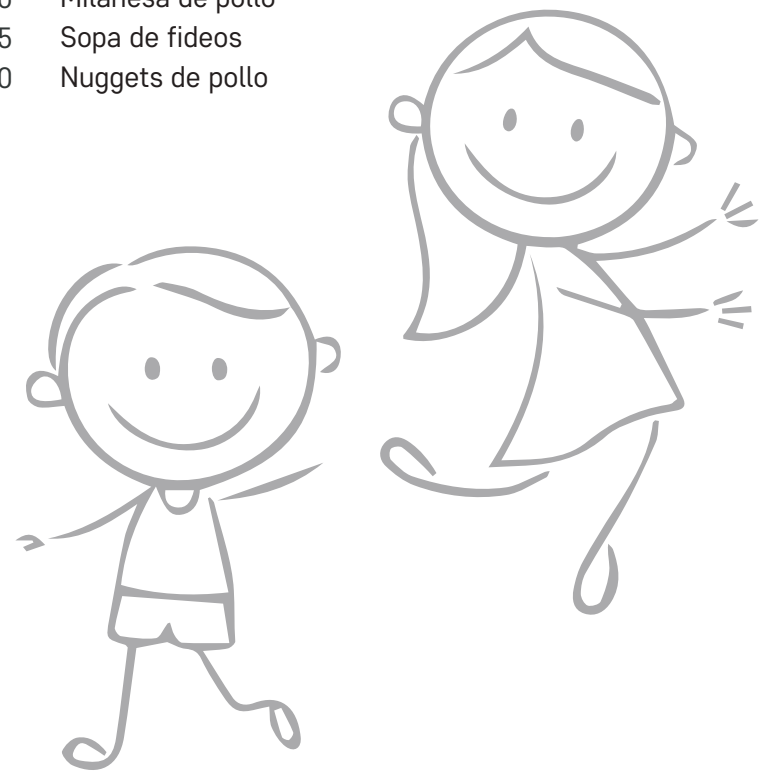
- \$ 330 Aguachile Verde
- \$ 355 Braseado de salmón
- \$ 395 Posta de salmón a las finas hierbas
- \$ 440 Salmón con crocante de pistache sobre cama de fideo thai
- \$ 460 Camarones en salsa de tamarindo y vino blanco
- \$ 480 Camarones al ajillo
- \$ 330 Ceviche Tropical
- \$ 305 Filete de pescado al ajillo
- \$ 315 Filete de Pescado a la Veracruzana
- \$ 245 Tacos de Pescado
- \$ 310 Atún a las brasas

OTRAS DELICIAS

- \$ 295 Hamburguesa gourmet
- \$ 295 Pepito Balcón
- \$ 295 Tacos Balcón *con chiles toreados*
- \$ 295 Tacos Chester
Gratinado con queso gouda, tocino & chorizo
- \$ 395 Tacos de centro de filete
Champiñones y queso
- \$ 370 Tacos de arrachera Angus
Champiñones y queso
- \$ 280 Pellizcadas de Rib-Eye y Tuétano
- Según Ingredientes Pizza
con masa súper delgada

MENÚ PARA NIÑOS

- \$ 80 Gorditas de frijol *3 piezas*
- \$ 80 Empanadas de queso *3 piezas*
- \$ 85 Sincronizadas *3 piezas*
- \$ 109 Spaguetti salsa roja
- \$ 109 Spaguetti a la crema
- \$ 130 Milanesa de pollo
- \$ 105 Sopa de fideos
- \$ 130 Nuggets de pollo



CUIDEMOS EL PLANETA

Por un planeta mejor nuestros envases para llevar son ecológicos y tendrán un costo de \$15

ENSALADAS

- \$ 195 Cítrica
Mezcla de lechugas, naranja, toronja, tomate deshidratado queso panela, aderezo agri-dulce con ajonjolí caramelizado
- \$ 225 De pera con crujiente de tocino, espinaca y nuez
- \$ 195 Griega
Jitomate, queso de cabra, pepino, aceitunas negras, hierba buena y cebolla morada.
- \$ 220 Berros
Tocino y champiñones, servido con aderezo de limón.
- \$ 245 César
- \$ 205 De la abuela
Mezcla de lechugas, jitomate, aguacate, zanahoria, queso panela asado, granos de elote y semillas de calabaza con aderezo de miel y mostaza o balsámico.
- \$ 245 Balcón
Lechuga orejona, pechuga de pollo, manzana amarilla, palmitos, nuez, servida con salsa mil islas.
- \$ 275 Zevallos
Mezcla de lechugas con hoja de espinaca baby, pechuga a la plancha, queso de cabra, plátano deshidratado, fresas & ajonjolí negro servida con aderezo oriental.