

# EL BALCÓN DEL ZEVALLOS





**EL BALCÓN**  
DEL ZEVALLOS

# ENTRADAS

- \$ 175 Patatas Bravas
- \$ 395 Carpaccio de res
- \$ 375 Carpaccio de salmón
- \$ 315 Carpaccio de atún
- \$ 255 Roast Beef
- \$ 130 Dobladita de camarón *con frijoles, queso y crema*
- \$ 495 Trucha asalmonada
- \$ 282 Tacos de pato
- \$ 190 Empanadas *de choclo, carne y/o espinaca*
- \$ 205 Queso fundido natural
- \$ 320 Queso fundido con chistorra
- \$ 245 Queso asado a la plancha
- \$ 275 Queso especial *con chorizo, poblano y/o champiñones*
- \$ 245 Chistorra
- \$ 235 Champiñones al ajillo
- \$ 315 Machitos
- \$ 370 Mollejas
- \$ 225 Nachos *con frijoles y chistorra*
- \$ 190 Guacamole *con chapulines*
- \$ 130 Tostada de atún

# SOPAS

- \$ 185 Jugo de carne
- \$ 115 Sopa ranchera
- \$ 115 Frijol con fideo
- \$ 130 Crema de tomate
- \$ 255 Tesmole de camarón
- \$ 115 Consomé de pollo, con verduras y arroz

# ENSALADAS

- \$ 195 Cítrica**  
*Mezcla de lechugas, naranja, toronja, tomate deshidratado queso panela, aderezo agri-dulce con ajonjolí caramelizado*
- \$ 235 De pera con crujiente de tocino, espinaca y nuez**
- \$ 195 Griega**  
*Jitomate, queso de cabra, pepino, aceitunas negras, hierba buena y cebolla morada.*
- \$ 240 Berros**  
*Tocino y champiñones, servido con aderezo de limón.*
- \$ 270 César**
- \$ 235 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.*
- \$ 255 Balcón**  
*Lechuga orejona, pechuga de pollo, manzana amarilla, palmitos, nuez, servida con aderezo de miel y mostaza.*
- \$ 290 Zevallos**  
*Mezcla de lechugas con hoja de espinaca baby, pechuga a la plancha, queso de cabra, plátano deshidratado, fresas & ajonjolí negro servida con aderezo de miel y mostaza.*

# PASTAS

Fetuccini ó Spaguetti

- \$ 245 Cuatro quesos
- \$ 195 Alfredo
- \$ 265 Bolognesa
- \$ 190 De vegetales
- \$ 325 Del Mar
- \$ 315 Fideo braseado con costilla de res

# AVES

- \$ 310 Fajitas de pollo a la parrilla  
*Pimiento, cebollines y papas francesas*
- \$ 325 Fajitas de pollo a la campesina adobadas  
*Nopal, guacamole y frijoles*

# PARRILLADAS & CORTES FINOS AL CARBÓN

- \$ 485 Parrillada de camarones  
*Camarón y piña.*
- \$ 680 Parrillada Bicentenario  
*Centro de filete, arrachera Angus, chorizo blanco, elote & cebollines.*
- \$ 635 Parrillada Balcón  
*Centro de filete, pechuga, chorizo rojo, elote y cebollines.*
- \$ 545 Parrillada ranchera  
*Carne enchilada, carne salada, chorizo, elote y cebollines.*
- \$ 685 Cowboy 500 grs
- \$ 570 Rib-Eye 350 grs
- \$ 495 T-Bone 350 grs
- \$ 385 Arrachera Angus

## **CENTROS DE FILETE** a la parrilla con guarnición

- \$ 425 Natural
  - \$ 475 A la costra de café
  - \$ 440 Al limón
  - \$ 465 3 cordobeses
- + \$ 35
- Cocinados a la tabla de madera
  - Guarniciones: guacamole, papas francesas  
papa horno, verduras al vapor, ensalda mixta,  
puré de papa, verduras gratín.

# PESCADOS & MARISCOS

























- \$ 355 Aguachile Verde
- \$ 380 Braseado de salmón
- \$ 410 Posta de salmón a las finas hierbas
- \$ 455 Salmón con crocante de pistache sobre cama de fideo thai
- \$ 475 Camarones en salsa de tamarindo y vino blanco
- \$ 490 Camarones al ajillo
- \$ 355 Ceviche Tropical
- \$ 320 Filete de pescado al ajillo
- \$ 330 Filete de Pescado a la Veracruzana
- \$ 260 Tacos de Pescado
- \$ 335 Atún a las brasas

## OTRAS DELICIAS

- \$ 325 Hamburguesa gourmet
- \$ 325 Pepito Balcón
- \$ 325 Tacos Balcón *con chiles toreados*
- \$ 325 Tacos Chester  
*Gratinado con queso gouda, tocino & chorizo*
- \$ 425 Tacos de centro de filete  
*Champiñones y queso*
- \$ 390 Tacos de arrachera Angus  
*Champiñones y queso*
- \$ 340 Pellizcadas de Rib-Eye y Tuétano
- \$ 210 Pizza Mexicana
- \$ 205 Pizza Vegetariana
- \$ 265 Pizza Cuatro Quesos
- \$ 210 Pizza Jamón y Piña
- \$ 235 Pizza Jamón Serrano
- \$ 235 Pizza Chorizo pamplona

# EL BALCÓN DEL ZEVALLOS

## MENÚ DE BEBIDAS

VINO BLANCO			copa								
			150 ml	375 ml	750 ml	ENSALADAS	QUESOS	PESCADOS & MARISCOS	PASTA	POLLO	POSTRES
Marqués De Riscal Sauvignon Blanc				392	689	●		●	●	●	
Blanc de Blancs Chardonnay		88			405	●		●	●	●	
Casa Madero Reserva 2 V Chardonnay, Chenin Blanc					657	●	●	●	●	●	
VINO ROSADO											
						VERDURAS	QUESOS	PESCADOS & MARISCOS	PASTA	POLLO	CARNE
Casa Madero V					657	●		●	●	●	
L.A. Cetto Blanc de Zinfandel					415	●		●	●	●	
ESPUMOSO											
Moët & Chandon Brut Imperial					3450	●		●	●	●	●
Moët & Chandon Nectar Imperial					3450	●	●	●	●	●	●
Asti Martini					795		●	●	●	●	●
Umberto Cesari Lambrusco Grasparossa					520			●			●

# VINO TINTO



copa

150 ml

375 ml

750 ml



			VERDURAS	QUESOS	PESCADOS & MARISCOS	PASTA	POLLO	CARNE
Casa Madero Cabernet Sauvignon				●				●
Casa Madero Merlot								●
Casa Madero 3V								●
Domecq XA Cabernet Sauvignon		\$ 95	●	●	●		●	●
L.A. Cetto Reserva Privada Nebbiolo		\$120	●		●			●
L.A. Cetto Petite Syrah		\$ 95			●			●
MariaTinto Tempranillo-Syrah				●	●		●	●
Finca Las Moras Malbec		\$ 95				●		●
Terrazas de los Andes Reserva Malbec				●		●		●
Navarro Correas Col. Privada Malbec				●	●	●	●	●
Santa Digna Reserva Cabernet						●	●	●
Santa Digna Reserva Merlot			●		●	●	●	
Cono Sur Tocornal Merlot		\$ 95	●	●		●	●	●
Celeste Crianza Tempranillo					●	●		●
Cepa 21 Tempranillo				●			●	●
Cune Crianza Tempranillo					●	●	●	●
Emina Tempranillo				●	●	●		●
Gran Coronas Reserva Cabernet Sauvignon				●			●	●
Sangre de Toro Reserva Garnacha, Syrah							●	●
Marqués de Cáceres Crianza Tempranillo		\$ 445		●	●		●	●
Matarromera Crianza Tempranillo		\$1090					●	●
Matarromera Reserva Tempranillo							●	●
Pruno Tempranillo				●				●
Sangre de Toro Garnacha, Cariñena		\$ 335						●
Protos Crianza Tempranillo				●	●		●	●

# DE LA CASA

250 ml Copa de clericot 93  
Tinto - Blanco - Rosado

1 l Jarra clericot grande 290

500 ml Jarra clericot chica 210

Chelada 30

Michelada 35

Chelato 45

355 ml Refresco 58

600 ml Agua natural 48

355 ml Agua mineral 58

600 ml Topo chico 80

330 ml Perrier 75

296 ml Agua Quina 58

355 ml Cerveza Artesanal 85

325 ml Superior 60

355 ml Sol Clara y Oscura 60

325 ml Indio 60

325 ml Xx Oscura y Lager 60

325 ml Tecate y Tecate Light 60

355 ml Bohemia Clara y Oscura 65

355 ml Heineken y Ultra 70

250 ml Heineken Zero 60

## Limonada o Naranjada

	Vaso 376 ml	Jarra chica 1000 ml	Jarra grande 2200 ml
Natural	65	135	180
Mineral	70	155	197

## GIN & TONIC

copa

Frutos Rojos \$140

St. Germain \$140

Pepino Limón \$140

Branble \$140

Condesa de Zevallos \$140

## Cocteles EL BALCÓN

Coctelería de autor

145 ¿Conde o Coronel?

*Ginebra, Cold Brew, Jarabe de Frutos Rojos, Agua Quina.*

145 Pócima para el Buen Querer, *Receta de la Mulata de Córdoba Mezcal, Licor de Chile, Jugo de Limón, Sangrita, Jugo De Naranja.*

145 La Güera Rodríguez

*Ron Blanco, Licor de Flores, Manzanilla Bitter, Naranja y Agua Quina.*

145 O' Donojú el Irlandés

*Whisky, Pepino, Jugo de Limón, Jarabe, Romero, Agua Mineral.*

145 Entre las Sábanas de Iturbide

*Brandy, Licor de Frambuesa Negra y Jugo De Limón*

COCTELES		COCTELES	
	copa		copa
Piña Colada	\$120	Negroni Sinatra	\$135
Medias de Seda	\$115	Whisky Sour	\$135
Alfonso XIII	\$115	Elder Flower Martini	\$135
Bloody Mary	\$115	Manhattan	\$135
Vampiro	\$115	Carajillo Mexa	\$135
Margarita	\$135	Splash	\$125
Beso de Angel	\$115	Clamato sin licor	\$105
Mint Julep	\$125	Clamato con Vodka	\$125
Mojito	\$135	Sangría	\$105
Piedra	\$115	Perla Negra	\$160
Ruso Blanco	\$115	Tinto de Verano	\$105
Ruso Negro	\$125	Paloma	\$115
Tom Collins	\$115		
Aperol Spritz	\$135		

APERITIVOS Y DIGESTIVOS			
	copa		copa
Amaretto Disaronno	\$115	Oporto Ferreira	\$115
Anís Chinchón Seco	\$115	Baileys	\$115
Anís Chinchón Dulce	\$115	Gran Marnier	\$115
Anís las Cadenas	\$115	Jägermeister	\$115
Sambuca Bianco	\$115	Martini Rosso	\$115
Sambuca Nero	\$115	Martini Seco	\$115
Licor 43	\$125	Cinzano Rosso	\$115
Strega	\$135	Cinzano Bianco	\$115
Frangelico	\$115	Campari	\$115
Chartreuse Verde	\$195	Agavero	\$105
Freinet	\$115	Tío Pepe	\$105

GINEBRA		copa 60ml	botella
750 ml	Beefeater	\$120	\$1200
750 ml	Bombay Sapphire	\$130	\$1300
750 ml	Hendricks	\$165	\$1650
750 ml	Puerto de Indias	\$130	\$1300
750 ml	Tanqueray London	\$145	\$1450
750 ml	Tanqueray Flor de Sevilla	\$155	\$1550

COGNAC		copa 60ml	
	Martell V.S.O.P.	\$	230
	Hennessy V.S.O.P.	\$	250
	Courvoisier V.S.O.P.	\$	230
	Remy Martin V.S.O.P.	\$	240

MEZCALES		copa 60ml	botella
750 ml	400 Conejos Joven Espadín	\$130	\$1300
750 ml	Recuerdo de Oaxaca	\$105	\$1050
700 ml	Jarabe de Pico Espadín	\$145	\$1450
750 ml	Ojo de Tigre Joven	\$145	\$1450
750 ml	Montelobos Espadín	\$145	\$1450

VODKA		copa 60ml	botella
750 ml	Absolut Azul	\$105	\$1050
750 ml	Absolut Citrón	\$105	\$1050
750 ml	Grey Goose	\$150	\$1500
750 ml	Smirnoff	\$ 90	\$ 900
750 ml	Smirnoff Tamarindo	\$ 90	\$ 900
750 ml	Stolichnaya	\$105	\$1050
750 ml	Wyborowa	\$ 90	\$ 900

# TEQUILA

	copa 60ml	botella
750 ml Casa Dragones Reposado	\$490	\$4900
750 ml Casa Dragones Blanco	\$265	\$2650
700 ml Herradura Ultra	\$150	\$1500
700 ml Herradura Reposado	\$135	\$1350
750 ml Herradura Añejo	\$198	\$1980
700 ml Herradura Blanco	\$115	\$1150
695 ml José Cuervo Tradicional	\$105	\$1050
700 ml Centenerio Reposado	\$105	\$1050
700 ml Sauza Hornitos Reposado	\$105	\$1050
700 ml Don Julio Reposado	\$138	\$1380
700 ml Don Julio Blanco	\$138	\$1380
700 ml Don Julio 70 Añejo	\$215	\$2150
750 ml Don Julio 1942	\$605	\$6050
700 ml Don Julio Añejo	\$198	\$1980
750 ml 1800 Añejo	\$160	\$1600
700 ml 1800 Reposado	\$135	\$1350
700 ml Cazadores Reposado	\$ 99	\$ 990
700 ml Maestro Dobel Diamante	\$170	\$1700
700 ml Gran Centenario Azul Reposado	\$ 95	\$ 950
750 ml Tres Generaciones Añejo	\$127	\$1270

## BRANDY

	copa 60ml	botella
700 ml Carlos I	\$155	\$1550
700 ml Gran duque D Alba	\$176	\$1760
700 ml Fundador	\$ 99	\$ 990
700 ml Terry Centenario	\$105	\$1050
700 ml Cardenal de Mendoza	\$180	\$1800
700 ml Torres 10	\$115	\$1150
700 ml Torres 15	\$135	\$1350
700 ml Torres 20	\$215	\$2150
700 ml Magno	\$105	\$1050
750 ml Lepanto	\$180	\$1800

# WHISKY

	copa 60ml	botella
750 ml Buchanan's 12 años	\$ 175	\$ 1750
750 ml Buchanan's 18 años	\$ 375	\$ 3750
750 ml Buchanan's Master	\$ 215	\$ 2150
750 ml Buchanan's Two Souls	\$ 160	\$ 1600
750 ml Chivas Regal 12 años	\$ 154	\$ 1540
750 ml Glenfiddich 12 años	\$ 230	\$ 2300
750 ml J&B Rare	\$ 105	\$ 1050
700 ml Jack Daniel's	\$ 105	\$ 1050
700 ml Johnnie Walker Red Label	\$ 115	\$ 1150
750 ml Johnnie Walker Black Label	\$ 190	\$ 1950
750 ml Johnnie Walker Blue Label	\$1375	\$13750
750 ml Johnnie Walker Gold Label	\$ 275	\$ 2750
700 ml Johnnie Walker Green Label	\$ 350	\$ 3500
700 ml Macallan 12 años	\$ 299	\$ 2990
750 ml Old Parr 12 años	\$ 175	\$ 1750

## RON

	copa 60ml	botella
750 ml Appleton Estate	\$115	\$1150
700 ml Bacardi Blanco	\$115	\$1150
700 ml Bacardi Añejo	\$ 90	\$ 900
750 ml Bacardi Solera	\$ 99	\$ 990
750 ml Bacardi 8	\$125	\$ 1250
750 ml Botran Añejo 12 años	\$125	\$1250
750 ml Flor de Caña 7 años	\$105	\$1050
750 ml Flor de Caña 12 años	\$125	\$1250
700 ml Havana Club 7 años	\$105	\$1050
750 ml Matusalem Gran Reserva	\$120	\$1200
750 ml Matusalem Platino	\$ 99	\$ 990
750 ml Zacapa 23 años	\$215	\$2150
750 ml Villa Rica 23 años	\$120	\$1200

# CARTA DE CAFÉ



\$44  
**RISTRETTO**

Café concentrado



\$44  
**ESPRESSO**



\$44  
**AMERICANO**



\$55  
**ESPRESSO DOBLE**

Doble carga de espresso



\$69  
**LATTE**

Café con leche espumada



\$49  
**CORTADO**

Café con un toque de leche



\$69  
**CAFÉ CON LECHE**

Tal cual.



\$69  
**LÁGRIMA**

Leche con un poco de café



\$69  
**CAPPUCCINO ITALIANO**

Café, leche, espuma y cacao



\$69  
**CAPPUCCINO**

Café, leche, espuma de leche.



\$72  
**HAWAIANO**

Café con leche de coco



\$72  
**CHAI LATTE**

Te chai con leche.



\$59  
**CAFÉ CON CREMA**

Crema batida con leche.



\$77  
**AFFOGATO**

Café con un poco de helado

## AGRÉGALE UN TOQUE DIFERENTE:

Mocha +\$22    Rompope +\$27  
Cajeta +\$22    Baileys +\$35

## CON ALCOHOL



\$135  
**CAFÉ AMARETTO**

Doble carga de espresso



\$105  
**CAPPUCCINO HELADO  
CON LICOR DE CAFÉ**



\$145  
**CARAJILLO**

Café, licor 43.



\$135  
**RON CAFÉ**

Café con ron



\$135  
**ESPRESSO MARTINI**

Café espresso con vodka y licor de café



\$135  
**GIN CAFÉ**

Ginebra, espresso, agua quina, café en grano y pimienta en grano.



\$135  
**IRLANDÉS**

Café con whisky, un poco de azúcar y crema.



\$135  
**MOJITO DE CAFÉ**

Espresso con ron, azúcar y hierbabuena machacada.

## TÉ



\$44  
**TÉ**

Infusiones



\$55  
**TÉ CHAI**

En este restaurante podrás disfrutar de un genuino café cordobés de especie arábica, varietal caturra, de la comunidad de Cuauhtémoc, con proceso de lavado, aroma achocolatado, gusto a avellana, resabio a especias y acidéz media baja, óptimo para espresso.



tripadvisor

Encuétranos cómo:  
**El Balcón del Zevallos**

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

Tels. (271) 714 6699, 712 1989

# MENÚ PARA NIÑOS

- \$ 95 Gorditas de frijol *3 piezas*
- \$ 95 Empanadas de queso *3 piezas*
- \$ 105 Sincronizadas *3 piezas*
- \$ 126 Spaguetti salsa roja
- \$ 126 Spaguetti a la crema
- \$ 145 Milanesa de pollo
- \$ 145 Nuggets de pollo



**CUIDEMOS EL PLANETA**

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