

CONTRAPORTADA

OCHO AÑOS DESPUÉS



Empezamos con algunas mesas, una cocina y una idea.
Hoy seguimos creyendo que los mejores restaurantes no sirven comida.
Crean recuerdos.
Gracias por acompañarnos en esta historia.
Ocho años después, seguimos cocinando con el mismo corazón.
Piso Cuatro
Fundado en Zona Esmeralda • 2019



SÍGUENOS

 @pisocuatro_

 Piso Cuatro

 pisocuatro.com

LA GACETA DE PISO CUATRO

EST. 2019

EDICIÓN NO. 001

JUNIO 2026

ZONA ESMERALDA



PISO CUATRO LLEGA A ANTIGUA

OCHO AÑOS DESPUÉS, LA COCINA A LA VISTA COMIENZA
EL CAPÍTULO MÁS AMBICIOSO DE SU HISTORIA

De una terraza de Zona Esmeralda a una nueva casa construida para seguir
contando historias alrededor de una mesa.



EST. 2019

EL FUEGO SIGUE SIENDO NOTICIA

BRASAS & PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA (500 GR.) Pesca sustentable Dúo de salsas Frijoles meneados	\$644	MIGNON CON MANTEQUILLA DE AJO ROSTIZADO (200 GR.) Puré cremoso de papa Jus de carne Cebollín	\$394
SHORT RIB ESTOFADO (400 GR.) Cocinado 14 horas Papas cambray Jus de carne	\$734	SALMÓN AL AZAFRÁN Y HONGOS (200 GR.) Risotto funghi Pimientos confitados Vino blanco	\$434
FILETE AL TRAPO (400 GR.) Centro de filete Hierbas aromáticas Puré de papas	\$884	MILANESA DOS SALSAS (200 GR.) Pechuga de pollo marinada Salsa alfredo y marinada Parmesano	\$394
HAMBURGUESA WAGYU CROSS (200 GR.) Doble queso Foie gras Mermelada spicy de jitomate	\$354	PULPO AL AJILLO (200 GR.) Piña al rescoldo Papas cambray Aceite especiado	\$534

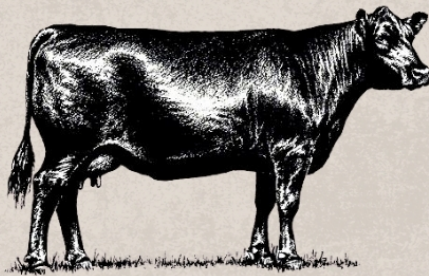


CORTE ESPECIAL

CORTES DE LA CASA

NUESTROS CORTES SE PREPARAN CON MANTEQUILLA DE AJO ROSTIZADO Y SAL DE COLIMA

RIBEYE BLACK ANGUS • 400 GR • 800 GR	\$1,094 \$1,854	PURÉ DE PAPAS AL PARMESANO (200 GR.) Mantequilla Sal de Colima Nuez moscada	\$154
NEW YORK BLACK ANGUS • 400 GR • 800 GR	\$1,054 \$1,794	PURÉ DE COLIFLOR Caramelizada (200 GR.) Crema Pimienta negra Cebollín	\$154
POTERHOUSE BLACK ANGUS • 1000 GR	\$2,594	VEGETALES AL GRILL (200 GR.) Crema Pimienta negra Cebollín	\$154
		PURÉ DE CAMOTE ROSTIZADO (200 GR.) Camote al rescoldo Mantequilla Pimienta negra	\$154



ANTES DE ABRIR LAS PUERTAS

Durante meses no hubo clientes, música ni brindis.

Solo planos, polvo, decisiones difíciles y la convicción de que valía la pena construir algo extraordinario.



MANIFIESTO

Hay lugares que se construyen con ladrillos.

Y hay lugares que se construyen con personas.

Piso Cuatro nació hace ocho años con una idea sencilla: hacer las cosas de manera diferente.

Lo que vino después fueron miles de platos, millones de conversaciones, celebraciones, despedidas, aniversarios, acuerdos, primeras citas, reencuentros y noches que terminaron convirtiéndose en recuerdos.

Pero nada de eso habría sido posible sin la gente.

Las personas que llegan antes que todos para encender los fogones.

Las que prueban, corrigen y vuelven a empezar.

Las que reciben a cada invitado.

Las que cargan, limpian, sirven, cocinan y cuidan cada detalle cuando nadie las está viendo.

Esta carta está dedicada a ellas.

Porque detrás de cada platillo hay horas de trabajo.

Detrás de cada servicio hay sacrificio.

Y detrás de cada experiencia hay un equipo entero dejando el corazón.

Hoy abrimos una nueva etapa.

Una nueva casa.

Una nueva historia.

Seguir cocinando con honestidad.
Seguir sirviendo con orgullo.
Seguir dejando el alma detrás de los fogones.

Bienvenidos a Piso Cuatro Antigua.

El plan sube de nivel.



PEQUEÑOS COMENSALES

MENÚ INFANTIL

- **MINI BURGER CON QUESO Y PAPAS A LA FRANCESA.** \$154
- **FARFALLE ALFREDO CON TIRAS DE POLLO CRUNCHY.** \$154
- **LASAGNA DE RES CON QUESO.** \$154
- **BURRITO DE ARRACHERA CON GUACAMOLE.** \$154
- **GRINGA DE PASTOR.** \$154



PORQUE LAS GRANDES HISTORIAS TAMBIÉN EMPIEZAN EN MESAS PEQUEÑAS

ÚLTIMA EDICIÓN

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$294
Chocolate suizo | Coulis de frutos rojos | Gelato artesanal

TARTA VASCA \$234
Brie | Mascarpone | Galleta lotus

FONDANT DE MATCHA \$294
Lychees | Chocolate blanco | Matcha

BRUCE \$354
Mousse chocolate | Bizcocho chocolate | Praliné de avellanas

TARTA TATÍN \$294
Manzana | Caramelo | Hojaldre

TARTA DE FRAMBUESA Y MANGO \$264
Frangipane | Cremosos mango | Menta

MÁRMOL DE CHOCOLATE \$354
Mascarpone | Frutos rojos | Caramelo salado



“UNA COCINA CREADA PARA CELEBRAR EL PLACER DE COMPARTIR Y CONSTRUIR RECUERDOS”

- CHEF CRISTIAN BALBONTIN

COCINA A LA VISTA.
ALMA DETRÁS DE LOS FOGONES.

PRIMERA PLANA

PARA COMPARTIR

AGUACHILE DE CALLO DE HACHA Y CAMARÓN (120 GR.) \$394

Serrano tatemado | Leche de tigre | Plátano macho frito

TIRADITO DE SALMÓN CON MARACUYÁ (120 GR.) \$374

Aguacate | Ceniza de chiles | Poro frito

TOSTADA DE ATÚN BLUEFIN Y SANDÍA (120 GR.) \$164

Aguacate | Mayo chipotle | Ajonjolí tostado

AGUACHILE DE FILETE (120 GR.) \$354

Filete sellado a las brasas | Macha cítrica | Aguacate

TARTAR DE ATÚN CON FOIE GRAS (60 GR.) \$454

Salsa agridulce | Cebollín | Pistaches tostados

TARTAR DE RES Y TUÉTANO (120 GR.) \$414

Alcaparras fritas | Mostaza antigua | Perejil

ALCACHOFA CON FONDUE DE QUESOS (1 PZA.) \$294

Rostizada | Miel de trufa | Nueces

EMPANADAS DE RES AL CUCHILLO (3 PZAS.) \$184

Especias | Huevo duro | Queso Gouda

ELOTE BABY AL CARBÓN (5 PZAS.) \$194

Chileatole al epazote | Aceite macha | Parmesano

PAPAS CON SALSA TRUFADA (200 GR.) \$294

Tartufo negro | Fondue | Cebollín

CLAM CHOWDER (200 ML.) \$194

Almejas | Tocino | Papa

GUACAMOLE NORTEÑO (200 GR.) \$474

Chicharrón de cerdo | Totopos | Guacamole



ASUNTOS NACIONALES

TACOS

MEXICA (80 GR.) \$184

Filete de res | Escamoles | Tuétano

LENGUA AHUMADA (80 GR.) \$164

Aguacate tatemado | Pico de gallo tropical | Jus

PULPO (80 GR.) \$184

Piña al rescoldo | Adobo | Pepita tostada

SHORT RIB (80 GR.) \$154

Cocinado 14 horas | Guacamole | Cebolla encurtida



MERCADOS Y SOCIEDAD

ENSALADAS PASTAS & RISOTTOS

BURRATA CON JAMÓN SERRANO (120 GR.) \$294	RISOTTO CON ALCACHOFAS CONFITADAS (200 GR.) \$264
Higos a las brasas Jitomate tatemado Hojas verdes	Queso roquefort Pimiento morrón Queso azul
PERA Y QUESO DE CABRA (120 GR.) \$294	RISOTTO NEGRO DE MARISCOS (200 GR.) \$354
Arándanos Hojas verdes Nueces caramelizadas	Tinta de Calamar Camarón y Pulpo Sriracha
LINGUINE VONGOLE (200 GR.) \$294	LASAGNA DE SHORT RIB (200 GR.) \$294
Almeja portuguesa Vino blanco Mojo de ajo	Short rib cocinado 14 horas Parmesano Pomodoro
ORZO CON RAGÚ DE SHORT RIB (200 GR.) \$294	
Pomodoro Perejil Parmesano	

TODAS NUESTRAS PASTAS Y RISOTTOS SE PREPARAN AL MOMENTO

INFORMACIÓN IMPORTANTE:
TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O SEMICRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL. INFORME A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. LOS GRAMAJES INDICADOS SON APROXIMADOS Y PUEDEN VARIAR LIGERAMENTE. PROPINA NO INCLUIDA. ACEPTAMOS PAGOS CON EFECTIVO, TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.