

BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Invierno | Winter Menu 2023

Amalia

Chocolate 70% Cacao, Mousse de Chocolate con Mandarina, Helado de Avellana
Chocolate 70% Cacao, Chocolate Mousse, Tangerine, Hazelnut Icecream / 606 cal.
\$225^{°°} mxn

Pan de Yema y Whiskey de Maíz

Pan de Yema con Crema Irlandesa, Jamón Ibérico, Bourbon Mexicano, Sorbet de Piña
Yolk Bread, Iberic Ham, Mexican Bourbon, Pinapple Sorbet/ 450 cal.
\$225^{°°} mxn

Tres leches

Bizcocho embebido en 3 Leches, Cereza, Texturas de Fresas, Helado de Frutos Rojos
"3 leches Cake", Cherry, Strawberry Textures, Red Fruits Ice Cream/ 683 cal.
\$225^{°°} mxn

Gelatina de Mosaico

Yuzu, Fresa, Tepache, Leche de Keffir, Jerez, Marquesita
Home Made Keffir, Yuzu, Strawberry, Sherry, Marquesita/ 654 cal.
\$220^{°°} mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / La propina no es obligatoria
No hay consumo mínimo / El gramaje de Todos los Postres es de Aproximadamente de 120 g

*Taxes Included / Prices are in Mexican Pesos / Optional TIP /
Minimum Consumption Not Required / All the desserts are Approx. of 120 g*

Café | Coffee

Café de Altura / International Blend Coffee (8 oz / 250 ml) / 2 cal.
\$65^{oo} mxn

Espresso / Cortado (1 oz / 33 ml) / 9 cal.
\$65^{oo} mxn

Espresso Doble / Cortado (2 oz / 66 ml) / 10 cal.
\$95^{oo} mxn

Capuccino (8 oz / 264 ml) / 74 cal.
\$85^{oo} mxn

Carajillo / Licor 43 y Café Espresso (4 oz / 132 ml) / 92 cal
\$180^{oo} mxn

Tés y Tizanas Naturales / Selected Teas (8 oz / 264 ml) / 2 cal.
\$75^{oo} mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche / Oaxaca "Home Made" Chocolate
(8 oz / 264 ml) / 214 cal.
\$75^{oo} mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / La propina no es obligatoria
No hay consumo mínimo

Taxes Included / Prices are in Mexican Pesos / Optional TIP /
Minimum Consumption Not Required