

# BALCÓN DEL ZÓCALO

## Menú de Otoño-Invierno | Autumn-Winter Menu 2022

Servicio a la Carta / Service Menu

07:00 a 12:30 horas

**Pan Gourmet** 1 pza 90 g / **Gourmet Bakery** 1 piece 90 g

Oreja Bicolor con Nibs de Cacao

*Chocolate and Cacao Palmier*

\$65°° mxn

Roll De Gianduja de Nuez y Cardamomo

*Nuts & Cardamom Gianduja Roll*

\$75°° mxn

Concha de Vainilla o Chocolate

*Vanilla or Chocolate "Concha"*

\$65°° mxn

Croissant

\$65°° mxn

Chocolatín

\$75°° mxn

Kouing Amann

\$65°° mxn

**Pan Relleno** 1 pza 130 g / **Stuffed Bakery** 1 piece 130 g

\$85°° mxn por pieza / \$85°° mxn per piece

Croissant de Calabaza Especiada

*Spicy Pumpkin Croissant*

Carré de Frambuesa con Mascarpone y Piel de Limón

*Raspberry and Lemon Peel Mascarpone Carré*

Carré de Manzana en Ponche

*Apple and Fruit Punch*

Hilo de Fresa

*Danes Dough, Strawberry Custard Cream, Fresh Strawberry*

Rol de Alegría

*Frangiepane, Amaranth, Cranberry*

Croissant / Chocolatín con Almendras

*Croissant / Chocولاتin with Almonds*

**Pan Rústico / Rustic Bread**

Bolillo de Masa Madre 80 g 3 piezas / *Sour Dough Bolillo* 80 g 3pz

\$65°° mxn

Barra de Pan Rústico 750 g / *Rustic Bread* 750 g

\$85°° mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción

La propina es opcional / No hay consumo mínimo

*Taxes included/ Prices in Mexican pesos / Grammage weight, before cooking / Tipping it's optional/ Minimum consume not required*

## **Bebidas | Drinks**

Mimosas 230 ml  
*Champbrulé Brut Nature, Baja California México*  
\$120° mxn

Café de Altura 250 ml  
*Select Coffee Blend 250 ml*  
\$65° mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche 264 ml  
*Oaxaca "Home Made" Chocolate 264 ml*  
\$75° mxn

Jugos Naturales / *Natural Juices* 350 ml  
Naranja, Toronja, Zanahoria y Jugo Verde (según temporada)  
*Orange, Grapefruit, Carrot or Green juice (according to the season)*  
\$75° mxn

### **Barra de Jugos / Juice Bar 420 ml**

Avena, Uva, Papaya, Miel y Jugo de Naranja  
*Oatmeal, Grape, Papaya, Honey, Orange Juice*  
\$95° mxn

Zanahoria, Manzana roja, Pera, Jugo de Naranja y Miel  
*Carrot, Red Apple, Pear, Orange Juice, Honey*  
\$95° mxn

Piña, Guayaba, Apio, Jugo de Naranja y Miel de Agave  
*Pineapple, Guava, Celery, Orange Juice, Agave Honey*  
\$95° mxn

Fresa, Plátano, Zaramora, Leche de Almendra y Miel  
*Strawberry, Banana, Blackberry, Almond Milk, Honey*  
\$95° mxn

## **Saludable | Healthy Options**

Tosta de Pan de Semillas Germinadas con Salmón y Aguacate 180 g  
*Smoked Salmon and Avocado Seeds Toast 180 g*  
\$310° mxn

Frutas Mixtas de Temporada 160 g  
*Seasonal Fruits Plate 160 g*  
\$125° mxn

Yogurt Natural con Granola de la Casa y Frutos Rojos 160 g  
*Yogurt with Home Made Granola and Berries 160 g*  
\$125° mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción  
La propina es opcional / No hay consumo mínimo

*Taxes included/ Prices in Mexican pesos / Grammage weight, before cooking / Tipping it's optional/ Minimum consume not required*

## Tradicional

### Club Sándwich

Con Pechuga de Pollo a la Plancha y Jamón de Pavo, Queso Oaxaca,  
Tocino, Aguacate, Portobello y Papas a la Francesa 1 pza  
*Club Sandwich with Chicken and Turkey Ham*  
*Oaxaca Cheese, Bacon, Avocado, Portobello Mushroom and French Fries 1 piece*  
\$285°° mxn

### Pan francés

Con Yogurt Griego, Supremas de Cítricos y Coulis de Maracuyá 3 pzas  
*French Toast, Citrus Segments, Greek Yogurt and Passion Fruit Coulis 3 pieces*  
\$225°° mxn

### Huevos Benedictinos

Sobre Pan de Semillas Germinadas, Rajas, Quelites y Huauzontles con  
Salsa Holandesa de Chicatana 180 g  
*Benedict Eggs, Sprouted seeds Bread, Poblano Pepper Slices, "Huauzontles"*  
*and Quelites with Chicatana Ant Hollandaise Sauce 180 g*  
\$285°° mxn

Huevos Divorciados al uso de "Martita" Nuestra Mayora  
Sobre Tortilla Frita y Sopes con Puntas de Filete y Crema 3 pzas  
*Fried Eggs by "Martita" our Traditional Cook, Fried Tortilla, Red and Green Sauce*  
*with Beef Steak "Sopes", Cream and Cheese 3 pieces*  
\$265°° mxn

### Omelette de Claras

Relleno de Milpa con Escamoles acompañado de Tlayuda con  
Ensalada Verde y Aguacate 180 g  
*Egg Whites Omelette Filled with Squash Blossom, Ant Eggs, Avocado Green Salad Tlayuda 180 g*  
\$310°° mxn

### Huevos con Machaca

Frijoles Güeros y Tortillas de Trigo Caseras 180 g  
*Scrambled Eggs with Shredded Beef, White Beans and Homemade Wheat Tortillas 180 g*  
\$275°° mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción  
La propina es opcional / No hay consumo mínimo

*Taxes included/ Prices in Mexican pesos / Grammage weight, before cooking / Tipping it's optional/ Minimum  
consume not required*

## Especiales

### Chilaquiles Verdes o Rojos

con Pechuga de Pollo o Arrachera, Crema y Queso 180g

*Green or Red Sauce Chilaquiles, Shredded Chicken Breast or Skirt Steak, Cream and Cheese 180 g*  
\$275°° mxn

### Enchiladas Suizas o Enmoladas con Pechuga de Pollo o Arrachera 180 g

*"Swiss" or "Mole" Sauce "Enchiladas" Shredded Chicken Breast or Skirt Steak, 180 g*  
\$275°° mxn

### Enfrijoladas a la Veracruzana

Rellenas de Pollo ó Huevo a la Mexicana, Chorizo y Aguacate Fresco 180g

*"Veracruz Enfrijoladas" stuffed with Chiken or "Mexicana" Scrambled Eggs, Chorizo and Avocado 180g*  
\$265°° mxn

### Tampiqueña de Res

Enmolada, Guacamole, Queso Panela Asado y Rajas 180g

*Tampiqueña Beef Steak, Enmolada, Guacamole, Roasted "Panela Cheese" and Poblano Pepper Slices 180g*  
\$375°° mxn

### Tecolotes 180 g

Chilaquiles de Salsa Verde o Roja, con Pollo o Arrachera, Gratinados sobre Pan Tostado y Pico de Gallo

*Green or Red Chilaquiles Sandwich, Melted Cheese Shredded Chicken Breast or Skirt Steak 180 g*  
\$265°° mxn

### Torta Ahogada de Carnitas

Untada con Frijoles Refritos, Cebolla Encurtida y Salsa Roja 180 g

*Pork Carnitas Sandwich, Fried Beans, Pickled Onions and Drowned in Red Sauce 180 g*  
\$245°° mxn

### Huevos en Cazuela

Con Chorizo, Champiñones y Flor de Calabaza, Salsa Ranchera y Aguacate y Pan Cristal

*Simmered Pot Eggs, Chorizo, Mushrooms and Squash Blossom, Fried Tomato Sauce and Avocado*  
\$265°° mxn

### Sandwich de Queso al Grill

Queso Oaxaca y Queso Menonita, Jitomate Deshidratado, Albahaca, Epazote y Cebolla Morada

*Grilled Cheese Sandwich, Sundried Tomatoes, Basil, Epazote and Red Onion*  
\$265°° mxn

### Inflada de Maíz

con Salsa Cremosa de Chile Poblano, Rajas y Pechuga de Pollo o Arrachera 150 g

*Puffed fried Tortilla with Poblano Pepper Sauce*  
*Poblano Pepper slices, Shredded Chicken Breast or Skirt Steak 150g*  
\$285°° mxn

Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / El gramaje es previo a cocción

La propina es opcional / No hay consumo mínimo

*Taxes included/ Prices in Mexican pesos / Grammage weight, before cooking / Tipping it's optional/ Minimum consume not required*