

BALCÓN DEL ZÓCALO

Menú de Primavera 2024 | Spring Menu 2024

Servicio a la Carta / Service Menu
07:00 a 12:30 horas

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

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal / 213 cal. \$65°°

Croissant / 231 cal. \$65°°

Chocolatín / 456 cal. \$65°°

Campechana / 365 cal. \$65°°

Panque de elote / 420 cal. \$65°°

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

Rehilete con Semillas Germinadas y Pepita de Calabaza / 553 cal. \$75°°

Pastry Braid with Sprout and Pumpkin Seeds

Piedra de Plátano y Nuez con Chocolate Wholefruit / 510 cal. \$75°°

Brioche with Banana, Chocolate Wholefruit and Nut

Pan de Elote Glaseado con Bugambilia Cristalizada / 542 cal. \$75°°

Corn Bread Glazed with Crystallized Bougainvillea Flower

Berlinesa de Crema de Limón y Mermelada de Frutos Rojos / 553 cal. \$75°°

Lemon Cream Berliner with Red Fruits Jam

Carré de Frambuesa con Queso de Cabra y Piel de Limón / 510 cal. \$75°°

Raspberry, Goat Cheese and Lemon Peel Carré

Croissant / Chocolatín con Almendras / 490 cal. \$75°°

Croissant / Chocولاتin with Almonds

Rol de Blueberry con Glaseado de Queso Crema / 462 cal. \$75°°

Blueberry Roll with Cream Cheese Frosting

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal de Nata / 320 cal. \$75°°

Vanilla or Artesanal Chocolate Concha with Whipped Cream

Pan Rústico / Rustic Bread

Bolillo de Masa Madre 80 g 3 piezas / *Sour Dough Bolillo* 80 g 3pz / 375 cal.

\$65°° mxn

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

La propina es opcional / No hay consumo mínimo

Barra de Pan Rústico 750 g / *Rustic Bread* 750 g / 1845 cal. \$85°° mxn

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 / 75 cal.
\$185° mxn

Café de Altura 250 ml.
Select Coffee Blend 250 ml. / 3 cal.
\$75° mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche 264 ml
Oaxaca "Home Made" Chocolate 264 ml / 208 cal.
\$85° 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) / 112 cal.
\$75° mxn

Barra de Jugos / Juice Bar 420 ml

Avena, Uva, Papaya, Miel y Jugo de Naranja
Oatmeal, Grape, Papaya, Honey, Orange Juice / 261 cal.
\$95° mxn

Zanahoria, Manzana roja, Pera, Jugo de Naranja y Miel
Carrot, Red Apple, Pear, Orange Juice, Honey / 275 cal.
\$95° mxn

Piña, Guayaba, Apio, Jugo de Naranja y Miel de Agave
Pineapple, Guava, Celery, Orange Juice, Agave Honey / 295 cal.
\$95° mxn

Fresa, Plátano, Zarcamora, Leche de Almendra y Miel
Strawberry, Banana, Blackberry, Almond Milk, Honey / 305 cal.
\$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 / 261 cal.
\$350° mxn

Frutas Mixtas de Temporada 160 g
Seasonal Fruits Plate 160 g / 85 cal.
\$145° mxn

Yogurt Natural con Granola de la Casa y Frutos Rojos 160 g
Yogurt with Home Made Granola and Berries 160 g / 152 cal.
\$165° 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 / 661 cal.

\$320° mxn

Pan Francés

Con Espuma de Chocolate Blanco, Plátano, Cajeta y Perfume de Cardamomo 2 pzas

White Chocolate Foam, Banana, Goat Milk Caramel and Cardamom Perfume 2 pieces / 523 cal.

\$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 / 756 cal.*

\$320° 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 / 510 cal.*

\$285° 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 / 306 cal.*

\$350° 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 / 535 cal.

\$310° mxn

Extras

Papas a la Francesa 200 g / 548 cal., Frijoles 100 g / 145 cal.,

Pollo 100 g / 195 cal, Arrachera 100 g / 145 cal. , Huevo 100 g / 212 cal.,

Tocino 50 g / 266 cal., Aguacate 50 g / 80 cal., Orden de Nata 75 g / 259 cal.

\$55° mxn

Servicio Buffet (de 7:00 a.m. A 10:00 a.m.)

\$450° 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 / 946 cal.

\$320° 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 / 505 cal.

\$350° mxn

Enfrijoladas a la Veracruzana

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

"Veracruz Enfrijoladas" stuffed with Chiken or "Mexicana" Scrambled Eggs, Chorizo and Avocado 180g / 577 cal.

\$320° mxn

Tampiqueña de Res

Enmolada, Guacamole, Queso Panela Asado y Rajas 180 g

Tampiqueña Beef Steak, Enmolada, Guacamole, Roasted "Panela Cheese" and Poblano Pepper Slices 180g / 624 cal.

\$450° 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 / 698 cal.

\$285° mxn

Huevos en Cazuela

Con Chorizo, Champiñones y Flor de Calabaza, Salsa Ranchera, Aguacate y Pan Cristal 180 g

Simmered Pot Eggs, Chorizo, Mushrooms and Squash Blossom, Fried Tomato Sauce and Avocado 180 g / 421 cal.

\$285° mxn

Tacos de Chicharrón de Filete de Res

Tortilla de Harina Hecha en Casa y Queso Menonita con Guacamole y Pico de Gallo 180 g

Homme made Flour Tortillas, Menonita Cheese with Guacamole and Pico de Gallo / 530 cal. 180g

\$350° 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 / 577 cal.

\$320° mxn

Tacos de Cecina

Cecina Natural, Cecina Adobada, Mixto, Nopal, Cebolla Asada, Papa Paja, Aguacate, Salsa Verde 180g

Dried Beef Meat, Dried Pork Meat, Mix, Cactus, Roasted Onion, Straw Potatoes, Avocado, Green Sauce 180 g / 642 cal.

\$320° 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