

BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Invierno | Winter Menu 2023

Amalia

Cre moso de Chocolate Oscuro, Crujiente de Feuilletine, Helado de Rosita de Cacao con Pinole
Dark Chocolate Mousse, Crispy Feuilletine, Cacao Flower Ice Cream
\$225°° mxn

Cheesecake de Queso Menonita

Compota de Higo con Balsámico, Higos Frescos, Helado de Higo y Kefir
Balsamic Fig Mermelade, Fresh Figs, Fig Ice Cream and Kefir
\$225°° mxn

Flan de Haba Tonka

Cre moso de Pixtle, Sorbete de Fresa
Pixtle Mousse, Strawberry Ice Cream
\$215°° mxn

Torrija de Tres Leches

Chilacayote Dulce, Espuma Pericón
Sweet Squash, Mexican Marigold Foam
\$210°° 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)
\$65^{oo} mxn

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

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

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

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

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

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche / Oaxaca "Home Made" Chocolate (8 oz / 264 ml)
\$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*