

# BALCÓN DEL ZÓCALO

## Menú de Invierno 2023 | Winter Menu 2023

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°°

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

*Trenza de Ate con Queso / 553 cal. \$75°°*  
*Pastry Braid with Ocosingo Cheese*

*Huacal de Tejocote y Romero / 510 cal. \$75°°*  
*Puff Pastry Stuffed with Tejocote and Rosemary*

*Brioche de Elote Relleno de Crema Pastelera / 542 cal. \$75°°*  
*Corn Bread Brioche with Custard Cream*

*Berlinesa de Guayaba con Queso / 553 cal. \$75°°*  
*Cheese and Guava Curd Berliner*

*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*

*Barra de Pan Rústico 750 g / Rustic Bread 750 g / 1845 cal. \$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 / 75 cal.  
\$120°° mxn

Café de Altura 250 ml.  
Select Coffee Blend 250 ml. / 3 cal.  
\$65°° mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche 264 ml  
Oaxaca "Home Made" Chocolate 264 ml / 208 cal.  
\$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) /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, Zarzamora, 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.*  
\$310°° mxn

Frutas Mixtas de Temporada 160 g  
*Seasonal Fruits Plate 160 g / 85 cal.*  
\$125°° mxn

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

\$285°° 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.*

\$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 / 510 cal.*

\$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 / 306 cal.*

\$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 / 535 cal.*

\$275°° 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**

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.*

\$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 / 505 cal.*

\$275°° 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.*

\$265°° 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.*

\$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 / 698 cal.*

\$265°° 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.*

\$265°° 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*

\$285°° 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.*

\$285°° 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.*

\$285°° mxn

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

**Servicio Buffet (de 7:00 a.m. A 10:00 a.m.)**  
La propina es opcional / No hay consumo mínimo

**\$450°° mxn**  
Taxes included/ Prices in Mexican pesos / Grammage weight, before cooking / Tipping it's optional/  
Minimum consume not required