

BALCÓN DEL ZÓCALO

Cocina Mexicana Contemporánea

Menú de Otoño-Invierno | Autumn-Winter Menu 2022-2023

Amalia

Cremoso de Chocolate Oscuro, Tamal de Masa Azul, Helado de Avellana
Dark Chocolate Mousse, Blue Corn Tamal, Hazelnut 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

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

Sandwich Helado de Elote

Semifredo de Panque de Elote, Sablé de Huitlacoche, Espuma de Rompope
Corn Biscuit Semifredo, Huitlacoche and Rompope Foam
\$185°° mxn

Torrija de Tres Leches

Texturas y Helado de Guayaba
Textures and Guava Ice Cream
\$210°° 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*

Café | Coffee

Café de Altura / *International Blend Coffee* (8 oz / 250 ml)

\$55^{oo} mxn

Espresso / Cortado (1 oz / 33 ml)

\$65^{oo} mxn

Espresso Doble / Cortado (2 oz / 66 ml)

\$85^{oo} mxn

Capuccino (8 oz / 264 ml)

\$70^{oo} mxn

Carajillo / Licor 43 y Café Espresso (4 oz / 132 ml)

\$160^{oo} mxn

Tés y Tizanas Naturales / *Selected Teas* (8 oz / 264 ml)

\$65^{oo} mxn

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

\$65^{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*