

BALCÓN DEL ZÓCALO

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

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

Pan Gourmet / Gourmet Bakery

Oreja Bicolor con Nibs de Cacao
Chocolate and Cacao Palmier
\$55°° mxn

Roll De Gianduja de Nuez y Cardamomo
Nuts & Cardamom Gianduja Roll
\$65°° mxn

Concha de Vainilla o Chocolate
Vanilla or Chocolate "Concha"
\$55°° mxn

Croissant
\$55°° mxn

Chocolatín
\$65°° mxn

Kouing Amann
\$55°° mxn

Pan Relleno / Stuffed Bakery

\$70°° mxn por pieza / \$70°° 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 Alegía
Frangiepane, Amaranth, Cranberry

Croissant / Chocolatín con Almendras
Croissant / Chocولاتin with Almonds

Pan Rústico / Rustic Bread

Bolillo de Masa Madre / *Sour Dough Bolillo* 80 g 3pz
\$45°° mxn

Barra de Pan Rústico / *Rustic Bread* 750 g
\$70°° 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
\$55°° mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche 264 ml
Oaxaca "Home Made" Chocolate 264 ml
\$65°° 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, Zarzamora, 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 gr
Smoked Salmon and Avocado Seeds Toast 180 gr
\$250°° mxn

Frutas Mixtas de Temporada 160 gr
Seasonal Fruits Plate 160 gr
\$85°° mxn

Yogurt Natural con Granola de la Casa y Frutos Rojos 160 gr
Yogurt with Home Made Granola and Berries 160 gr
\$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

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
\$210° 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
\$145° 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
\$185° 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
\$165° 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
\$185° 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
\$175° 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
\$175°° 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
\$175°° 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
\$185°° 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
\$275°° 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
\$165°° 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.
\$165°° 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
\$165°° 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
\$165°° 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
\$175°° 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