

BALCÓN DEL ZÓCALO

Menú de Primavera 2023 | Spring 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

\$65^{°°} mxn por pieza / \$65^{°°} mxn per piece

Oreja Bicolor con Nibs de Cacao
Chocolate and Cacao Palmier

Ojo de Buey
"Bulls Eye" Bread

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal
Vanilla or Chocolate "Concha"

Croissant

Chocolatín

Kouing Amann

Rol de Alegría
Frangiepane, Amaranth, Cranberry

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

\$85^{°°} mxn por pieza / \$85^{°°} mxn per piece

Berlinesa de Frutos Rojos
Red Fruits Berliner

Moño de Natilla de Elote con Rompope
Bun with Corn and Eggnog Custard Cream

Carré de Frambuesa con Queso de Cabra y Piel de Limón
Raspberry, Goat Cheese and Lemon Peel Carré

Croissant / Chocolatín con Almendras
Croissant / Chocولاتin with Almonds

Croissant Roll de Mermelada de Limón con Lavanda
Coffee Mouseline Cream Croissant Roll

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal de Nata
Vanilla or Artesanal Chocolate Concha with Whiped Cream

Pan Rústico / Rustic Bread

Bolillo de Masa Madre 80 g 3 piezas / *Sour Dough Bolillo* 80 g 3pz
\$65^{°°} mxn

Barra de Pan Rústico 750 g / *Rustic Bread* 750 g
\$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

\$120° mxn

Café de Altura 250 ml

Select Coffee Blend 250 ml

\$65° mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche 264 ml

Oaxaca "Home Made" Chocolate 264 ml

\$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)

\$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 g

Smoked Salmon and Avocado Seeds Toast 180 g

\$310° mxn

Frutas Mixtas de Temporada 160 g

Seasonal Fruits Plate 160 g

\$125° mxn

Yogurt Natural con Granola de la Casa y Frutos Rojos 160 g

Yogurt with Home Made Granola and Berries 160 g

\$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
\$285° 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
\$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
\$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
\$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
\$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
\$275° mxn

Extras

Papas a la Francesa 200 g
Frijoles 100 g, Pollo 100 g, Arrachera 100 g, Huevo 100 g,
Tocino 50 g, Aguacate 50 g
Orden de Nata 75 g
\$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
\$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
\$275°° 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
\$265°° 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
\$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
\$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
\$265°° mxn

Sandwich de Queso al Grill

Queso Oaxaca y Queso Menonita, Jitomate Deshidratado, Albahaca, Epazote y Cebolla Morada 180 g
Grilled Cheese Sandwich, Sundried Tomatoes, Basil, Epazote and Red Onion 180g
\$265°° 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
\$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, Geen Sauce 180 g
\$285°° 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