

# BALCÓN DEL ZÓCALO

## COCTELERÍA DE INVIERNO I WINTER MIXOLOGY

### **PALANQUETA**

MEZCAL 400 CONEJOS, LICOR FRANGELICO, CACAHUATE TOSTADO, JOCOQUE & LIMÓN FRESCO

*400 CONEJOS MEZCAL, FRANGELICO LIQUEUR, ROASTED PEANUTS, JOCOQUE & FRESH LIME*

\$280°° mxn

### **GRANA PADANO**

TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO, HOJA DE GUAYABA, QUESO GRANA PADANO, JUGO DE LIMÓN

*AGED JOSÉ CUERVO, GUAVA LEAVES, GRANA PADANO CHEESE & LIME*

\$280°° mxn

### **SUCIO**

GINEBRA BULLDOG, DOLIN DRY, ENCURTIDO DE BETABEL

*BULLDOG DRY GIN, DOLIN DRY, PICKLED BEET JUICE*

\$280°° mxn

### **CAMOTE & LECHERA**

RON BACARDÍ AÑEJO, CAMOTE A LAS BRASAS, LIMÓN EUREKA

*AGED BACARDÍ RUM, ROASTED SWEET POTATO, EUREKA LEMON*

\$280°° mxn

### **SIMPLE**

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY, PERA NATURAL, GENGIBRE, CANELA & VINO ESPUMANTE

*JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY, PEAR, GINGER, CINNAMON & SPARKLING WINE*

\$280°° mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

## **MEZCAL Y OTROS ESPÍRITUS MEZCAL AND OTHER MEXICAN SPIRITS**

ESTACIÓN IPIÑA, SALMIANA (Mezcal, S.L.P.)  
\$270 °° mxn

CARREÑO, TEPEZTATE (Mezcal, Oaxaca)  
\$380 °° mxn

TARIACURI, CUPREATA (Mezcal, Michoacán)  
\$320 °° mxn

ROSITA TAHONA MAYORDOMO, ESPADÍN CON MAMEY (Mezcal,  
Oaxaca)  
\$310 °° mxn

ROSITA TAHONA VINO DE MAGUEY, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)  
\$220 °° mxn

AGUA MÁGICA, ESPADÍN Y TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)  
\$240 °° mxn

MONTELOBOS, ESPADÍN ANCESTRAL (Mezcal, Oaxaca)  
\$300 °° mxn

7 MISTERIOS, ARROQUEÑO (Mezcal, Oaxaca)  
\$350 °° mxn

MARCA NEGRA, SAN MARTÍN (Mezcal, Oaxaca)  
\$380 °° mxn

UNIÓN, ESPADÍN Y CIRIAL (Mezcal, Oaxaca)  
\$210 °° mxn

400 CONEJOS, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)  
\$210 °° mxn

BOCANADA, ESPADÍN Y CUISHE (Mezcal, Oaxaca)  
\$280 °° mxn

CREYENTE, CUISHE (Mezcal, Oaxaca)  
\$260 °° mxn

THE LOST EXPLORER, ESPADÍN (Mezcal, Oaxaca)  
\$370 °° mxn

THE LOST EXPLORER, TOBALÁ (Mezcal, Oaxaca)  
\$450 °° mxn

URUAPAN BLANCO EDICIÓN ESPECIAL (Charanda, Michoacán)  
\$350 °° mxn

MUJER DE PIEDRA, ANGUSTIFOLIA HAW (Bacanora, Sonora)  
\$370 °° mxn

CARDENXE SIERRA (Sotol, Chihuahua)  
\$400 °° mxn

# TEQUILA

## BLANCO / WHITE

RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO  
\$300<sup>oo</sup> mxn

LAPIS PLATINUM  
\$210<sup>oo</sup> mxn

CORACHO  
\$240<sup>oo</sup> mxn

MAYENDA  
\$600<sup>oo</sup> mxn

DON JULIO BLANCO  
\$220<sup>oo</sup> mxn

ELEMENTAL  
\$210<sup>oo</sup> mxn

CASCAHUÍN TAHONA BLANCO  
\$300<sup>oo</sup> mxn

CASCAHUÍN 11 BRIX  
\$850<sup>oo</sup> mxn

7 LEGUAS BLANCO  
\$200<sup>oo</sup> mxn

LOCO BLANCO  
\$350<sup>oo</sup> mxn

## REPOSADO Y AÑEJO / AGED

1800 AÑEJO  
\$220<sup>oo</sup> mxn

DON JULIO REPOSADO  
\$220<sup>oo</sup> mxn

EL TEQUILEÑO AÑEJO  
\$330<sup>oo</sup> mxn

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL  
\$180<sup>oo</sup> mxn

PURA SANGRE REPOSADO  
\$280<sup>oo</sup> mxn

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AÑEJO  
\$650<sup>oo</sup> mxn

MAESTRO DOBEL DIAMANTE  
\$260<sup>oo</sup> mxn

DON JULIO 1942  
\$750<sup>oo</sup> mxn

DON JULIO 70  
\$295<sup>oo</sup> mxn

OLMECA ALTOS REPOSADO  
\$220<sup>oo</sup> mxn

PATRÓN AÑEJO  
\$320 mxn

1800 CRISTALINO  
\$260<sup>oo</sup> mxn



## **GINEBRA GIN**

TANQUERAY  
STRENGTH  
\$190°° mxn

HENDRICKS  
\$260°° mxn

MONKEY 47  
\$395°° mxn

LARIOS GIN  
\$190°° mxn

TANQUERAY TEN  
\$240°° mxn

MOONLIGHT  
STRAWBERRY  
\$190°° mxn

BOMBAY SHAPPHIRE  
\$190°° mxn

BULLDOG  
\$190°° mxn

PRIMA ROSA  
\$220°° mxn

MARTIN MILLER'S  
\$180°° mxn



## **VODKA**

ABSOLUT CITRON  
\$190°° mxn

SMIRNOFF  
\$170°° mxn

GREY GOOSE  
\$240°° mxn

BELVEDERE  
\$290°° mxn

ABSOLUT AZUL  
\$190°° mxn

TITOS  
\$190°° mxn

KETEL ONE  
\$160°° mxn

STOLICHNAYA ELIT  
\$220°° mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

## BRANDY

MARÍA & BERNARDO  
\$350°° mxn

CARDENAL MENDOZA  
\$350°° mxn

TORRES 15  
\$260°° mxn

TORRES 20  
\$300°° mxn

XIMENEZ-SPÍNOLA  
\$600°° mxn

## COGNAC

MARTELL MEDAILLON V.S.O.P.  
\$320°° mxn

HENNESSY V.S.O.P.  
\$360°° mxn

HENNESSY V.S.  
\$310°° mxn

## RON / RUM

ZACAPA CENTENARIO 23  
YEARS OLD  
\$320°° mxn

ELEMENTAL BLANCO  
\$220°° mxn

BACARDI BLANCO  
\$140°° mxn

BACARDI AÑEJO  
\$140°° mxn

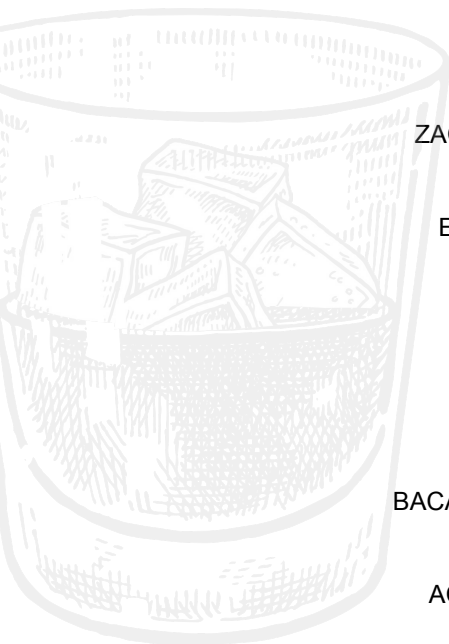
NAVAJAS  
\$200°° mxn

BACARDI RESERVA 8 YEARS  
OLD  
\$190°° mxn

ACONTE 7 YEARS OLD  
\$220°° mxn

APPLETON ESTATE  
\$140°° mxn

HAVANA CLUB 7 YEARS OLD  
\$180°° mxn



Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

## WHISKY / BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK  
LABEL  
\$240°° mxn

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL  
\$950°° mxn

JOHNNIE WALKER RED LABEL  
\$190°° mxn

BUCHANAN'S 12 YEARS OLD  
\$220°° mxn

JAMESON  
\$190°° mxn

## MALTA / SINGLE MALT

THE MACALLAN 12 SINGLE MALT  
\$350°° mxn

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD  
\$320°° mxn

GLENLIVET FOUNDER'S  
RESERVE  
\$300°° mxn

## BOURBON, RYE, TENNESSEE

BULLEIT BOURBON  
\$190°° mxn

MAKER'S MARK  
\$190°° mxn

JACK DANIEL'S, OLD N° 7  
\$190°° mxn

WILD TURKEY, RYE  
\$190°° mxn

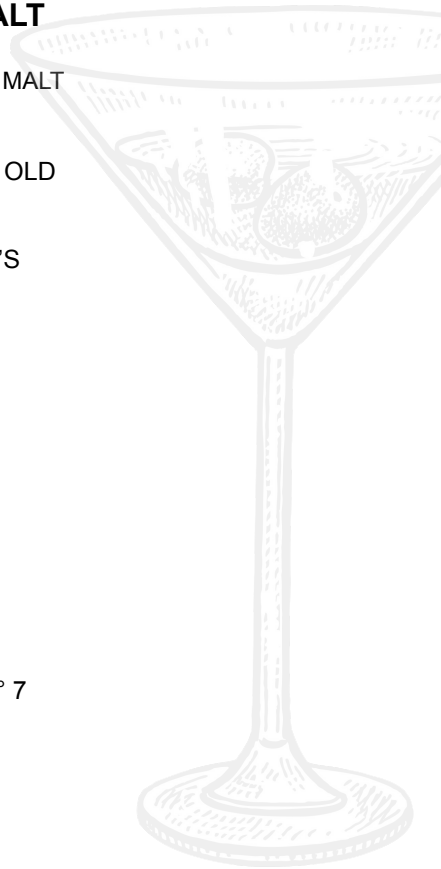
## WHISKEY MEXICANO

PRIETO, MEZCLA DE MAICES  
\$220°° mxn

## REVÉS, BARRICA DE MEZCAL

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezzador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip



## LICORES / LIQUORS AND OTHER SPIRITS

BAILEYS  
\$190<sup>00</sup> mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN DULCE  
\$160<sup>00</sup> mxn

ANÍS ALCOHOLERA CHINCHÓN SECO  
\$160<sup>00</sup> mxn

APEROL  
\$180<sup>00</sup> mxn

AMARETTO DISARONNO  
\$190<sup>00</sup> mxn

CAMPARI  
\$190<sup>00</sup> mxn

CHARTREUSSE AMARILLO  
\$230<sup>00</sup> mxn

FRANGELICO  
\$190<sup>00</sup> mxn

FERNET BRANCA  
\$190<sup>00</sup> mxn

KAHLÚA  
\$190<sup>00</sup> mxn

LICOR 43  
\$190<sup>00</sup> mxn

MARTINI VERMOUTH DULCE  
\$190<sup>00</sup> mxn

CINZANO VERMOUTH SECO  
\$190<sup>00</sup> mxn

CINZANO VERMOUTH BIANCO  
\$190<sup>00</sup> mxn

DOLIN VERMOUTH DRY  
\$190<sup>00</sup> mxn

MIDORI  
\$190<sup>00</sup> mxn

SAMBUCA NEGRO  
\$190<sup>00</sup> mxn

XTABENTUN  
\$190<sup>00</sup> mxn

LIBOR  
\$190<sup>00</sup> mxn

STREGA  
\$220<sup>00</sup> mxn

GUAYCURA  
\$190<sup>00</sup> mxn

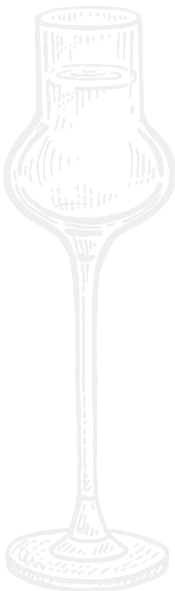
LILLET  
\$190<sup>00</sup> mxn

PERNOD  
\$220<sup>00</sup> mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / Measured 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip

AMARO AVERNA  
\$200<sup>00</sup> mxn



**CERVEZA DE BARRIL | DRAFT BEER**  
(Copa / Glass 325 ml)

MONOPOLIO, LAGER (San Luis Potosí, México)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

**CERVEZA ARTESANAL  
MEXICAN HAND CRAFTED BEER**  
(Botella / Bottle 355 ml)

COLIMITA, LAGER (Colima, México)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

MALIGNA, DARK LAGER (Jalisco, Guadalajara)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

PERRO DEL MAR, IPA (Baja California, México)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

ALLENDE, GOLDEN ALE (San Miguel de Allende, Guanajuato)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

ALLENDE, WITBIER (San Miguel de Allende, Guanajuato)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

CIELITO LINDO, HEFEWEIZEN (Jalisco, Guadalajara)  
\$140<sup>oo</sup> mxn

**CERVEZA NACIONAL  
MEXICAN BEER**  
(Botella / Bottle 355 ml)

XX LAGER  
\$90<sup>oo</sup> mxn

TECATE  
\$90<sup>oo</sup> mxn

INDIO  
\$90<sup>oo</sup> mxn

BOHEMIA CLARA  
\$90<sup>oo</sup> mxn

BOHEMIA OSCURA  
\$90<sup>oo</sup> mxn

TECATE LIGHT  
\$90<sup>oo</sup> mxn

HEINEKEN 0.0 **250 ml**  
\$70<sup>oo</sup> mxn

CUBANA 40 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce)  
+\$40<sup>oo</sup> mxn

CON CLAMATO 60 ml (fresh lemon juice, worcestershire sauce,  
clam juice)  
+\$50<sup>oo</sup> mxn

MICHELADA 30 ml (fresh lemon juice, ice and salt)  
+\$35<sup>oo</sup> mxn



## SELECCIÓN DE AGUA MINERAL SOFT DRINKS

AGUA NATURAL / STILL WATER "ALAMEDA" 375 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "TOPO CHICO" 355 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "PERRIER" 330 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "S. PELLEGRINO" 750  
ml  
\$170<sup>oo</sup> mxn

AGUA GASIFICADA / SPARKLING WATER "LAHAR" 500 ml  
\$110<sup>oo</sup> mxn

AGUA NATURAL / STILL WATER "BUI" 946 ml  
\$150<sup>oo</sup> mxn

AGUA TÓNICA VELVET SODA / TONIC WATER VELVET SODA 275  
ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

AGUA VELVET SODA LYCHEE / LYCHEE WATER VELVET SODA  
275 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

AGUA VELVET SODA GUANABANA / SOURSOP WATER VELVET  
SODA 275 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

CLAMATO NATURAL PREPARADO / MIXED CLAM JUICE 295 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

JUGO DE TOMATE PREPARADO / MIXED TOMATO JUICE 295 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

NARANJADA / LIMONADA 295 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

PIÑADA 295 ml  
\$90<sup>oo</sup> mxn

REFRESCOS EN LATA / SODAS 355 ml  
\$75<sup>oo</sup> mxn

SANGRÍA NATURAL 295 ml  
\$120<sup>oo</sup> mxn

Servida con 2 oz de destilado, equivalente a 60 ml / mezclador 135 ml / Mixed with 2 alcohol oz, equivalent  
to 60 ml

Nuestros precios incluyen IVA / Propina no es obligatoria / Tax Included / Optional Tip