

# BALCÓN DEL ZÓCALO

## Menú de Verano 2023 | Summer Menu 2023

Servicio a la Carta público en general / Service Menu general public  
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

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal

Croissant

Chocolatín

Frangipane

Pollo

Babka

**Pan Relleno** 1 pza 130 g / **Stuffed Bakery** 1 piece 130 g  
\$85° mxn por pieza / \$85° mxn per piece

Bicicleta de Pastelera de Coco y Piña Fresca

*Fresh Pineapple with Coconut Custard Cream stuffed Bread*

Anpan de Dulce de Frijol y Mermelada de Mango

*Mango Jam and sweet Bayo beans Anpan Bread*

Berlinesa de Lemon Curd y Mermelada de Frutos Rojos

*Red Fruits and Lemon Curd Berliner*

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 Compota de Durazno y Chantilly de Romero*

*Coffee Mouseline Cream Croissant Roll*

Concha de Vainilla o Chocolate Artesanal de Nata

*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  
\$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, Zaramora, 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*