

# 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 postres tienen un gramaje aproximado de 120 gramos Todos los precios incluyen IVA / Precios en Pesos Mexicanos / La propina no es obligatoria  
No hay consumo mínimo

*All the desserts have an approximate weight of 120 grams/  
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<sup>oo</sup> mxn

Espresso / Cortado (1 oz / 33 ml)  
\$65<sup>oo</sup> mxn

Espresso Doble / Cortado (2 oz / 66 ml)  
\$85<sup>oo</sup> mxn

Capuccino (8 oz / 264 ml)  
\$70<sup>oo</sup> mxn

Carajillo / Licor 43 y Café Espresso (4 oz / 132 ml)  
\$160<sup>oo</sup> mxn

Tés y Tizanas Naturales / *Selected Teas* (8 oz / 264 ml)  
\$65<sup>oo</sup> mxn

Chocolate de Oaxaca con Agua ó Leche / Oaxaca "Home Made" Chocolate (8 oz / 264 ml)  
\$65<sup>oo</sup> 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*