



INEZ

CAFE

## SALADS · ENSALADAS

6 A.M. - 12 P.M.  
.....

### FRUIT COCKTAIL · CÓCTEL DE FRUTA 🍷

Pineapple, papaya, kiwi, honeydew, strawberries, star fruit,  
apricot, cranberries, almonds and piquin pepper

*Piña, papaya, kiwi, melón, fresas, carambola, chabacano,  
arándano, almendras y chile piquín*

12 P.M. - 2 A.M.  
.....

### CHICKPEA AND AVOCADO · ENSALADA DE GARBANZO Y AGUACATE 🍷

Romaine lettuce with chickpea, cherry tomatoes marinated with  
olive oil, avocado, cucumber, bananas and citrus vinaigrette

*Lechuga romana con garbanzo, jitomate cherry marinado con  
aceite de oliva, aguacate, pepino, plátanos verdes y vinagreta de cítricos*

### CAESAR · ENSALADA CÉSAR

Lettuce, Parmesan cheese, croûtons with butter and garlic;  
accompanied with grilled chicken and Caesar dressing

*Lechuga, queso parmesano, crotones dorados con mantequilla y ajo;  
acompañada con pollo a la parrilla y aderezo César*

### GREEK SALAD WITH QUINOA · ENSALADA GRIEGA CON QUINOA 🍷

Romaine lettuce and kale with tomato, red quinoa, cucumber,  
olives, toasted almonds and Greek dressing

*Crujiente lechuga romana y col rizada con jitomates, quinoa roja,  
pepino, aceitunas, almendras tostadas y aderezo griego*

**COFFEE AND MORE · CAFÉ Y MÁS**

**6 A.M. - 2 A.M.**  
.....

**FRESHLY-BREWED COFFEE**  
**CAFÉ RECIÉN MOLIDO**

**ESPRESSO**

**CAFE AMERICANO**

**CAFE LATTE**

**CAPPUCCINO**

**MOCCA**

**MOCCA MEXICANO**

**FRAPPES MOCHA**

**FRAPPES LATTE**

**TEAS AND INFUSIONS · TÉS E INFUSIONES**

**6 A.M. - 2 A.M.**  
.....

**Hot or Cold · Caliente o Frío**

**GREEN TEA · TÉ VERDE**  
Sencha

**BLACK TEA · TÉ NEGRO**  
Earl Grey  
English Breakfast

**MASALA CHAI**

**INFUSIONS · INFUSIONES**

Strawberry kiwi · Fresa Kiwi

Chamomille lavender  
Manzanilla Lavanda

Mint · Menta

Rooibos

Green mint tea with lemon  
and fresh mint  
*Té verde con limón y menta*

# SMOOTHIES

6 A.M. - 2 A.M.  
.....

## SPINACH AND BLUEBERRY · *ESPINACA Y MORA AZUL* ✓

Spinach, banana, blueberry, fig, coconut milk and agave  
*Espinaca con plátano, mora azul, higo, leche de coco y agave*

## CACTUS · *NOPAL* ✓

Cactus, orange juice, pineapple and agave  
*Nopal, jugo de naranja, piña y agave*

## AVOCADO · *AGUACATE* ✓

Avocado, spinach, pineapple, water and agave  
*Aguacate, espinaca, piña, agua natural y agave*

## BANANA AND HONEY · *PLÁTANO Y MIEL* ✓

Banana, cocoa, spinach and honey  
*Plátano, cocoa, espinaca y miel de abeja*

## CARIBBEAN STRAWBERRY AND BLUEBERRY *CARIBEÑO DE FRESA Y MORA AZUL* ✓

Strawberry, blueberry, raspberry, blackberry, banana, peach & agave honey  
*Fresa, mora azul, frambuesa, zarzamora, plátano, durazno y miel de agave*

## TROPICAL ✓

Banana, mango, orange juice, ginger, turmeric and water  
*Plátano, mango, jugo de naranja, jengibre, cúrcuma y agua natural*

# CROSTINIS

6 A.M. - 12 A.M.  
.....

**Bread: Baguette or Rye · Pan: Baguette o Centeno**

## **SERRANO HAM · JAMÓN SERRANO**

Serrano ham, garlic mayonnaise, tomato, onion and rosemary oil  
*Jamón serrano, mayonesa de ajo, jitomate, cebolla y aceite de romero*

## **SMOKED SALMON · SALMÓN AHUMADO**

Smoked salmon, mint oil, tomato, avocado,  
cottage cheese and alfalfa sprouts  
*Salmón ahumado, aceite de menta, jitomate, aguacate,  
queso cottage y germen de alfalfa*

## **AVOCADO TOAST · TOSTADA DE AGUACATE**

Avocado with lime, rosemary oil, feta cheese and Mexican salsa  
+ Add hard-boiled egg  
*Aguacate con limón, aceite de romero, queso feta y salsa mexicana  
+ Agrega huevo duro*



vegan · vegano



vegetarian · vegetariano

# PANINIS

6:30 A.M. - 2 A.M.  
.....

**Bread:** Oats, Rye, Baguette or White · **Pan:** Avena, Centeno, Baguette o Trenza

## ROAST BEEF

Roast beef, garlic mayonnaise, grilled peppers, Swiss cheese,  
Dijon mustard and rosemary-infused butter

*Roast beef, mayonesa de ajo, pimientos asados, queso suizo,  
mostaza Dijon y mantequilla con infusión de romero*

## SMOKED SALMON · SALMÓN AHUMADO

Smoked salmon, portobello, caramelized onion, rosemary oil, lettuce,  
pepper jack cheese, Dijon mustard and chipotle mayonnaise with basil infusion

*Salmón ahumado, portobello, cebolla caramelizada, aceite de romero, lechuga,  
queso pepper jack, mostaza Dijon y mayonesa de chipotle con infusión de albahaca*

## VEGETARIAN · VEGETARIANO 🌿

Portobello, zucchini, grilled tomato, garlic mayonnaise,  
grilled peppers, lettuce and caramelized onion

*Portobello, calabaza italiana, tomates asados, mayonesa de ajo,  
pimientos asados, lechuga y cebolla caramelizada*

## HAM AND CHEESE · JAMÓN Y QUESO

Turkey ham, manchego cheese, dehydrated tomatoes, mayonnaise,  
grilled peppers and lettuce; pepper and garlic infusion

*Jamón de pavo, queso manchego, tomates deshidratados, mayonesa,  
pimientos asados y lechugas; con una infusión de pimienta y ajos*

## PUDDING · PUDINES

6 A.M. - 12 A.M.

### CHIA AND MANGO · CHÍA Y MANGO

Mango, almond milk, coconut milk, chia seed, vanilla and water

*Mango, leche de almendras, leche de coco, semilla de chía,  
extracto de vainilla y agua natural*

### OAT · AVENA

Oats, chia seed, coconut milk, grated coconut,  
honey, cinnamon and banana

*Avena, semilla de chía, leche de coco,  
coco rallado, miel de abeja, canela y plátano*

### CHIA AND VANILLA · CHÍA Y VAINILLA

Almond milk, coconut milk, chia, honey,  
blueberry, peach, strawberry and vanilla

*Leche de almendras, leche de coco, chía, miel de abeja,  
mora azul, durazno, fresa y extracto de vainilla*

## DESSERTS · POSTRES

6 A.M. - 2 A.M.  
.....

LEMON PIE  
PAY DE LIMÓN

BROWNIE

CHOUX

ECLAIR

CHOCOLATE CAKE  
PASTEL DE CHOCOLATE

CHEESECAKE  
PAY DE QUESO

CHOCOLATE BONBONS  
BOMBONES DE CHOCOLATE

HAZELNUT MACAROONS  
MACARRONES DE AVELLANA

GLUTEN-FREE APPLE PIE  
TARTA DE MANZANA SIN GLUTEN

GLUTEN-FREE BROWNIE  
BROWNIE SIN GLUTEN

## GALLETAS (BISCUITS)

Panaderías generally make several types of galletas depending on the region-some in bright pink and other covered in sprinkles.

They are firm, crumbly and quite popular.

*Las panaderías suelen hacer varios tipos de galletas, dependiendo de la región algunos de color rosa brillante, algunos cubiertos y otros con chispas. Son firmes, desmenuzables y muy populares.*

OATMEAL  
AVENA

MIXED  
BICOLOR

CHOCOLATE CHIP  
CHOCO CHIPS

AMARANTH  
AMARANTO



## GRILLED SANDWICHES · SÁNDWICHES AL GRILL

6 A.M. - 2 A.M.  
.....

**Bread: Rye or Multigrain**  
**Pan: Centeno o Multigrano**

### SERRANO HAM · JAMÓN SERRANO

Rye bread and crispy serrano ham with melted provolone and manchego cheese  
*Pan de centeno y jamón serrano crujiente con queso provolone y manchego fundidos*

### SPINACH AND CHEDDAR · ESPINACAS Y QUESO CHEDDAR

Crispy bread with sautéed spinach in olive oil, bacon and serrano ham with melted cheddar and provolone cheese  
*Pan crujiente con espinacas salteadas en aceite de olivo, tocino y jamón serrano con queso cheddar y provolone fundido*

### EXTRAVAGANT ROAST BEEF

Sliced roast beef with peppers, melted mozzarella cheese and grilled onion rings  
*Láminas de roast beef con pimientos, queso mozzarella fundido y aros de cebolla a la plancha*



vegan · vegano



vegetarian · vegetariano

## MEXICAN SWEET BREAD · PAN DULCE MEXICANO

6 A.M. - 2 A.M.  
.....

### CUERNOS

Cuernos are made from a rolled pastry in the shape of a bull's horn. They are similar to a French croissant, but not as rich. They are also topped with the traditional sugar crust pastry (pasta) – a mixture of white flour, sugar and margarine (butter). In some regions, like in Oaxaca, cuernos are also called Cuernitos dulces con pasta as in the picture from the panadería Columba. Cuernos have a rich tasting dough with elements of vanilla and cinnamon for flavour.

*Los Cuernos están hechos de una masa enrollada con forma de un cuerno de toro; similar a un croissant francés pero los cuernos no llevan tanta mantequilla. Estos también son terminados con una tradicional corteza de azúcar; una mezcla de harina blanca, azúcar y margarina (mantequilla). En algunas regiones, como en Oaxaca, los cuernos también se llaman Cuernitos dulces con pasta como en la foto de la panadería Columba. Los cuernos tienen una masa rica en sabor con elementos como la vainilla y canela.*

.....

**CUERNOS WITH ALMOND  
CUERNOS CON ALMENDRA**

# CONCHAS

Conchas are one of the most widely recognised Mexican pan dulces, whose name is taken after its shell shape.

The concha is a slightly sweet roll with a shell-patterned topping made from the traditional sugar crust pastry (pasta) – a mixture of white flour, sugar and butter, with the occasional addition of cinnamon or chocolate.

*Las conchas son uno de los panes dulces más reconocidos en México, cuyo nombre viene de la forma de concha que tienen.*

*La concha es un pan poco dulce con una cubierta hecha a partir de una tradicional corteza de azúcar; una mezcla de harina blanca, azúcar y margarina, algunas veces le agregan canela o chocolate.*

## CHOCOLATINES

TUTIS

DONUTS  
DONAS

VANILLA MUFFIN  
MUFFIN DE VAINILLA

## CHOCOLATE MUFFIN MUFFIN DE CHOCOLATE

CINNAMON ROLLS  
ROLES DE CANELA

APPLE PIE  
TORTA DE MANZANA

CARROT CAKE  
PASTEL DE ZANAHORIA