



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