

M E N Ú

DOÑA INÉS
R E S T A U R A N T E





DULCES

PANCAKES DE ELOTE (3 PIEZAS) **\$230**
¡NUESTRA ICÓNICA CREACIÓN!
CON MIEL DE ELOTE Y GRANOS DE ELOTE AMARILLO.

PAN FRANCÉS (2 PIEZAS) **\$240**
¡EL FAVORITO DE TODOS!
PAN FRANCÉS SUAVE Y DORADO, ACOMPAÑADO DE NARANJA CONFITADA, FRESA, DÁTIL Y CREMA BATIDA CON INFUSIÓN DE CAFÉ.

TOAST DE FRUTOS ROJOS Y PISTACHE ★ NUEVO **\$260**
PAN BRIOCHE, QUESO CREMA CON CÍTRICOS, COMPOTA DE FRUTOS ROJOS, FRESA, FRAMBUESA, ZARZAMORA Y MORA AZUL, MENTA, SALSA DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHE

PANCAKES CLÁSICOS (3 PIEZAS) **\$180**
CON MERMELADA DE FRESA O SYROPE DE MAPLE AL GUSTO.

LIGEROS

TOSTADO DE AGUACATE **\$195**
PAN MULTIGRANO ARTESANAL, AGUACATE MACERADO CON ENSALADA DE ESPINACAS TIERNAS, TOMATE CHERRY Y QUESO PANELA ADEREZADA CON PESTO DE ALBAHACA Y NUEZ HECHO EN CASA.

CON HUEVO AL GUSTO **\$220**

AVENA **\$120**
AVENA CREMOSA CON UN TOQUE DE VAINILLA Y CANELA, SERVIDA CON PLÁTANO Y BLUEBERRIES FRESCOS, ACOMPAÑADA DE GRANOLA HECHA EN CASA Y MIEL DE ABEJA.

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA **\$110**
FRUTAS LOCALES DE TEMPORADA SERVIDAS EN CUBOS FRESCOS Y COLORIDOS CON UN TOQUE DE MIEL DE ABEJA.

PARFAIT **\$130**
YOGURT GRIEGO CREMOSO CON FRUTA FRESCA DE TEMPORADA, MERMELADA DE FRESA, CRUJIENTE GRANOLA HECHA EN CASA Y FRUTOS ROJOS.

ENSALADA VERDE **\$160**
ENSALADA DE ESPINACA CON BRÓCOLI Y CALABAZA, BAÑADA CON UN CREMOSO ADEREZO DE CACAHUATE Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS

BIENVENIDOS
¡BUENOS DÍAS!



DE LA GRANJA

HUEVOS RANCHEROS (2 PIEZAS) **\$195**
UN CLÁSICO MEXICANO CON UN GIRO CREATIVO, SOBRE TORTILLA DE MAÍZ, HOJA SANTA Y CUBIERTOS CON SALSA RANCHERA CASERA, FRIJOLES NEGROS DE LA OLLA, QUESO DE CABRA, AGUACATE Y CILANTRO. FRESCO

OMELETTE CON QUESO ASADERO (3 PIEZAS) **\$215**
HUEVOS ENTEROS O SOLO CLARAS
A ELEGIR 2 PROTEÍNAS: JAMÓN, TOCINO, MACHACA, CHORIZO, SALCHICHA
A ELEGIR VEGETALES: ESPINACA, CHAMPIÑON, CEBOLLA, TOMATE, CHILE SERRANO, CHILE JALAPEÑO
SIDES: TOCINO \$35 ½ AGUACATE \$40

HUEVOS AL GUSTO (3 PIEZAS) **\$195**
FRITOS, REVUELTOS O AL GUSTO
A ELEGIR 1 PROTEÍNA: JAMÓN, TOCINO, MACHACA, CHORIZO, SALCHICHA
ACOMPAÑADOS CON FRIJOLES REFRITOS Y PAPAS CAMBRAY

INGREDIENTE EXTRA **\$15**
CONSULTA SECCIÓN DE EXTRAS PARA MÁS OPCIONES.

CHILAQUILES

CHILAQUILES **\$185**
LOS MÁS QUERIDOS POR NUESTROS CLIENTES. GENEROSA PORCIÓN DE TOTOPOS CRUJIENTES CON SALSA CASERA, AGUACATE, QUESO COTIJA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

A ELEGIR: SALSA VERDE ROJA O CHIPOTLE

CON HUEVO (2 PZAS) **\$245**
CON POLLO (130 G) **\$260**
CON RES (130 G) **\$275**
BRISKET DE RES HORNEADO LENTAMENTE EN PENCAS DE MAGUEY CON CERVEZA OSCURA **\$290**



MOLLETES

BIG MOLLETE (1 PZA) **\$220**
PAN RÚSTICO DE MASA MADRE BAÑADO EN SALSA CHIPOTLE CON FRIJOLES, CARNITAS DE CERDO Y QUESO ASADERO GRATINADO; DECORADO CON CEBOLLA MORADA Y AGUACATE; ACOMPAÑADO CON SALSA MEXICANA.

LOS CLÁSICOS (2 PZA) **\$190**
PAN RÚSTICO DE MASA MADRE CON FRIJOLES Y QUESO ASADERO GRATINADO; DECORADO CON CEBOLLA MORADA Y AGUACATE; ACOMPAÑADO CON SALSA MEXICANA.
A ELEGIR: JAMÓN, TOCINO, CHORIZO



BAGEL DE SALMÓN Y SALSA MACHA **\$230**
QUESO CREMA CON ALCAPARRA Y ENELDO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, RALLADURA DE LIMÓN, PEPINO, SERVICIO CON ENSALADA O PAPAS FRITAS. ★ **NUEVO**

FLAUTAS DE BIRRIA AHOGADAS ★ **NUEVO** **\$210**
FLAUTAS DORADAS RELLENAS DE BIRRIA DE LA CASA, AHOGADAS EN SALSA DE CHICHARRÓN PENSADO, SERVIDAS CON AGUACATE, QUESO COTIJA Y CREMA.

ESPECIALES DE LA CASA

ENCHILADAS GRATINADAS (3 PZA) **\$230**
RELLENAS DE POLLO HORNEADO EN MANTEQUILLA, CUBIERTAS CON QUESO GRATINADO, CREMA FRESCA, QUESO COTIJA, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.
A ELEGIR: SALSA VERDE ROJA O CHIPOTLE

ENMOLADAS DE POLLO (3 PZA) **\$295**
RELLENAS DE POLLO HORNEADO EN MANTEQUILLA, BAÑADAS EN MOLE NEGRO DE OAXACA — MEZCLA INTENSA DE CHILES, CHOCOLATE, ESPECIAS Y SEMILLAS—, TERMINADAS CON PLÁTANO MACHO FRITO, AJONJOLÍ Y AGUACATE.

ENFRIJOLADAS DIVORCIADAS CON CHORIZO (3 PZA) **\$250**
RELLENAS CON NUESTRO POLLO HORNEADO EN MANTEQUILLA, BAÑADAS EN DOS CREMOSAS SALSAS DE FRIJOL REFRITO Y FRIJOL NEGRO. TERMINADAS CON CREMA FRESCA, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y CHORIZO REGIONAL..

WRAP DE BRISKET **\$260**
TORTILLA DE HARINA JUMBO RELLENA CON SALPICÓN JUGOSO DE BRISKET, QUESO ASADERO, AGUACATE, JITOMATE Y ADEREZO DE CHIPOTLE. ACOMPAÑADO DE CRUJIENTES PAPAS A LA FRANCESA.

SÁNDWICH DE MUFFIN INGLÉS **\$200**
SUAVE SANDWICH ADEREZADO EN CHIPOTLE CON HUEVO AL GUSTO, JAMÓN, QUESOS CHEDDAR Y MOZZARELLA, TOCINO Y AGUACATE. ACOMPAÑADO CON PAPAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA.

BIRRIA (ESPECIAL DE SÁBADOS Y DOMINGOS) **\$240**
CARNE DE RES JUGOSA, COCIDA LENTAMENTE, SERVIDA CON CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA MACHA, ACOMPAÑADA DE SU CONSOMÉ AROMÁTICO.

QUESABIRRIAS (ESPECIAL DE SÁBADOS Y DOMINGOS) **\$240**
3 PIEZAS DE QUESADILLAS RELLENAS DE QUESO ASADERO Y CARNE DE RES JUGOSA, COCIDA LENTAMENTE, SERVIDA CON CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA MACHA, ACOMPAÑADA DE SU CONSOMÉ AROMÁTICO.

SOPES DE CHICHARRÓN BENEDICTINOS ★ **NUEVO** **\$220**
SOPES DE MAÍZ CON FRIJOLES REFRITOS Y CHICHARRÓN PRENSADO, HUEVO POCHADOY SALSA HOLANDESA DE HABANERO.

ASADO DE PUERCO CON HUEVO ★ **NUEVO** **\$185**
ASADO DE PUERCO ESTILO ZACATECAS, HUEVO ESTRELLADO, FRIJOL REFRITO, TORTILLAS DE MAÍZ RECIÉN HECHAS.

BIRRIA GRILLED CHEESE ★ **NUEVO** **\$275**
SANDWICH DE QUESOS FUNDIDOS Y BIRRIA DE LA CASA EN PAN BRIOCHE DORADO EN MANTEQUILLA, DEMIGLACE DE CONSOMÉ DE BIRRIA, LIMÓN FRESCO, CEBOLA CON CILANTRO Y SALSA MACHA.

GAONERA DE RIB EYE CON HUEVO ★ **NUEVO** **\$230**
RIB EYE ASADO EN FINAS LÁMINAS, TORTILLA RECIÉN HECHA, COSTRA DE QUESO, HUEVO ESTRELLADO, SALSA DE SERRANO, SALSA MACHA Y CEBOLLA CURTIDA.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA Y ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA
LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SON PREPARADOS AL MOMENTO USAMOS **INGREDIENTES FRESCOS Y DE TEMPORADA** LA CARNE QUE UTILIZAMOS ES **STERLING SILVER CERTIFIED**

DESAYUNOS
PARA TODA LA FAMILIA



EXTRAS

AGUACATE	\$40
TOCINO	\$40
POLLO	\$75
ARRACHERA	\$95
BRISKET	\$120

HUEVO	\$25
FRIJOL	\$35
PAPAS A LA FRANCESA	\$60
PAN AGRIO	\$35
ENSALADA	\$90

HOY ES UN BUEN DÍA

PARA TOMAR CAFÉ

BEBIDAS CALIENTES



- CAFÉ DE REFILL \$65
- CAFÉ AMERICANO \$55
- LATTE \$80
- CAPPUCCINO \$80
- MOKA \$90
- CHOCOLATE CALIENTE \$85
- CHAI LATTE \$105
- TISANAS \$80
- CALIENTES, ROCAS, FRAPPE
- MATCHA LATTE \$95



UN RICO CAFÉ



EL MEJOR CAFÉ

★★★★★

DOÑA INÉS

RESTAURANTE

BEBIDAS FRÍAS



- COLD BREW \$80
- COLD BREW TONIC \$80
- LATTE DE CARAMELO EN LAS ROCAS \$95
- CHAI LATTE EN LAS ROCAS \$105
- ESPRESSO TONIC \$70
- JUGO DE NARANJA NATURAL \$70
- JUGO DE NARANJA VERDE \$80
- JUGO DE BETABEL \$70
- JUGO DE ZANAHORIA \$70
- ENERGY SMOOTHIE \$95
- LECHE DE ALMENDRA, CREMA DE CACAHUATE, NUTELLA, PLÁTANO.
- AGUA DE JAMAICA \$55
- LIMONADA SANDIA \$80
- LIMONADA KIWI \$85
- NARANJADA CREMOSA \$75
- HORCHATA \$70
- INFUSION HECHA EN CASA DE ARROZ, CANELA, AVENA Y ANIS ESTRELLA
- REFRESCOS \$55
- SMOOTHIES \$90
- PLÁTANO, FRESA.
- CHOCOMILK \$70
- CITRUS PUNCH \$90
- JUGO DE NARANJA NATURAL, ESPRESSO Y CANELA

CERVEZAS

- ULTRA MICHELOB \$75
- MODELO ESPECIAL \$75
- NEGRA MODELO \$75
- PACIFICO \$65
- INDIO \$65
- MICHELADA CON CLAMATO \$100
- BAJA BREWING \$120

SURFA, ESCORPION NEGRO, PEYOTE, IPA, BAJA RAZZ.



VINOS

- VINOS ESPUMOSOS (MÉXICO)
- COPA IVONE LESCOMETE \$135
- VINO BLANCO (MÉXICO)
- COPA ABRE PUERTAS MÍSTICO \$130
- VINO ROSADO (MÉXICO)
- COPA ABRE PUERTAS GALÁCTICO \$130
- CARAJILLO \$150
- WINE SPRITZER \$130
- BLANCO DE VERANO \$150



TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA
LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SON PREPARADOS AL MOMENTO USAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y DE TEMPORADA LA CARNE QUE UTILIZAMOS ES STERLING SILVER CERTIFIED

M E N Ú

DOÑA INÉS

R E S T A U R A N T E

C E N A S

ABIERTO

DE MARTES A DOMINGO

17:00 PM - 10:00PM

RESERVACIONES: (624) 161 4001

Calle San Antonio. Mza 01, Lote 22 Villas de la Joya 23474
Cabo San Lucas, México.



PARA EMPEZAR

SOPA DE TOMATE TATEMADO CON HUITLACOCHES \$90

CREMOSA FUSIÓN DE TOMATE TATEMADO, CON ELOTE AMARILLO Y HUITLACOCHES, Y UN SUTIL TOQUE DE EPAZOTE. ACOMPAÑADA DE PAN AGRIO.

GUACAMOLE \$120

CLÁSICO Y FRESCO, SERVIDO CON TOTOPOS CRUJIENTES, TOMATE CHERRY Y UN TOQUE DE SALSA TATEMADA.

COSTILLITAS DE ELOTE \$120

ELOTE AMARILLO DULCE CON TAJÍN Y LIMÓN, ACOMPAÑADO DE UNA MAYONESA DE CAMARÓN.

ENSALADA VERDE \$160

ENSALADA DE ESPINACA CON BRÓCOLI Y CALABAZA, BAÑADA CON UN CREMOSO ADEREZO DE CACAHUATE Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS



PLATOS FUERTES

ENMOLADAS DE BRISKET \$295

LAS ENMOLADAS DE SIEMPRE, PERO RELLENAS DE NUESTRO BRISKET SUAVE Y LLENO DE SABOR.

ENCHILADAS DE POLLO \$230

RELLENAS DE POLLO HORNEADO EN MANTEQUILLA, CUBIERTAS CON QUESO GRATINADO, CREMA FRESCA, QUESO COTIJA, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.

A ELEGIR: SALSA VERDE, ROJA O CHIPOTLE.

ENFRIJOLADAS DIVORCIADAS CON CHORIZO \$235

RELLENAS CON NUESTRO POLLO HORNEADO EN MANTEQUILLA, BAÑADAS EN DOS CREMOSAS SALSAS DE FRIJOL REFRITO Y FRIJOL NEGRO. TERMINADAS CON CREMA FRESCA, CEBOLLA MORADA, AGUACATE Y CHORIZO REGIONAL.

WRAP DE POLLO \$280

TORTILLA DE TRIGO CON POLLO CRUJIENTE SUMERGIDO EN SALSA AGRIDULCE, QUESO CHEDDAR Y LECHUGA, ACOMPAÑADO DE ADEREZO DE LA CASA Y CRUJIENTES PAPAS A LA FRANCESA.

HAMBURGUESA DOÑA INÉS \$360

HAMBURGUESA DE LA CASA ELABORADA CON JUGOSO RIB EYE, QUESO ASADERO GRATINADO, CEBOLLA MORADA Y MERMELADA DE TOCINO, SERVIDA EN PAN ARTESANAL, ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

MILANESA DE POLLO \$240

CRUJIENTE MILANESA MARINADA EN GENGIBRE ACOMPAÑADA CON PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA MIXTA O PASTA ALFREDO.

PESCA DEL DIA CON ARROZ, PLATANO MACHO Y QUINOA \$330

PESCADO FRESCO DEL DÍA, ACOMPAÑADO DE ARROZ, PLÁTANO MACHO DULCE Y QUINOA. COMBINACIÓN QUE NUNCA FALLA.

TAMAL DE BARBACOA DE HUITLACOCHES. \$90

TAMAL DE HUITLACOCHES Y PANELA CON CREMOSA SALSA DE POBLANO.

FLAN DE ELOTE \$120

SUAVE FLAN DE ELOTE, SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA Y PALOMITAS CARAMELIZADAS.

CHURROS \$120

4 PZ DE CHURROS, HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CAJETA



BIENVENIDOS
¡BUENAS NOCHES!



HOY ES UN BUEN DÍA

PARA TOMAR CAFÉ

BEBIDAS CALIENTES



CAFÉ DE REFILL \$65
CAFÉ AMERICANO \$55
LATTE \$80
CAPPUCCINO \$80
MOKA \$90
CHOCOLATE CALIENTE \$85
CHAI LATTE \$105
TISANAS \$80
CALIENTES, ROCAS, FRAPPE
MATCHA LATTE \$95

UN RICO CAFÉ







EL MEJOR CAFÉ
★★★★★

DOÑA INÉS RESTAURANTE

BEBIDAS FRÍAS



COLD BREW \$80
COLD BREW TONIC \$80
LATTE DE CARAMELO EN LAS ROCAS \$95
CHAI LATTE EN LAS ROCAS \$105
ESPRESSO TONIC \$70
AGUA DE JAMAICA \$55
LIMONADA SANDIA \$80
LIMONADA KIWI \$85
HORCHATA \$70
REFRESCOS \$55



CÓCTELES

MEZCALITA \$195
CARAJILLO \$150
PALOMA
BACANORA \$220

MARGARITA \$195
APEREROL SPRITZ \$155
NEGRONI \$200
GIN TONIC \$180

DISFRUTA DE NUESTROS COCTELES







CERVEZAS

ULTRA MICHELOB \$75
MODELO ESPECIAL \$75
NEGRA MODELO \$75
PACIFICO \$65
INDIO \$65
MICHELADA CON CLAMATO \$100
BAJA BREWING \$120
SURFA, ESCORPION NEGRO, PEYOTE, IPA, BAJA RAZZ.



VINOS

VINOS ESPUMOSOS (MÉXICO)
COPA IVONE LESCOMETE \$135
VINO BLANCO (MÉXICO)
COPA ABRE PUERTAS MÍSTICO \$130
VINO ROSADO (MÉXICO)
COPA ABRE PUERTAS GALÁCTICO \$130
CARAJILLO \$150
WINE SPRITZER \$130
BLANCO DE VERANO \$150



TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS E INCLUYEN IVA
LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SON PREPARADOS AL MOMENTO USAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y DE TEMPORADA LA CARNE QUE UTILIZAMOS ES STERLING SILVER CERTIFIED