

Agave

Restaurant



Payment by
credit/debit card only



Smoke free
restaurant and beach

Agave

Restaurant

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Café Americano

/ \$60 MXN

Café Capuccino

/ \$90 MXN

Café Espresso Artesanal

/ \$80 MXN

Agua Mineral Artesanal

/ \$200 MXN

Limonada Orgánica

Natural / \$120 MXN

Mineral / \$140 MXN

Jugos Orgánicos

Naranja, Maracuyá, Piña, Toronja / \$176 MXN

Agua Natural Artesanal

Agua de Piedra / \$150 MXN

Velvet Gourmet Soda

/ \$60 MXN

Agave *Restaurant*

SÚPER SMOOTHIES

Naturalmente creado para personas exigentes, de una buena alimentación y protección física. Son ricos en proteínas, minerales y aminoácidos. Para disfrutar en cualquier momento del día.

YA'AX

Purificador: Kale, Espinaca, Naranja, Aguacate,
Apio, Cilantro, Limón y Espirulina
/ \$250 MXN

CH'OOH

Anti-estrés: Zarzamora, Menta, Mora Azul,
Jengibre, Miel, Leche de Coco y Almendras
/ \$250 MXN

CHAK K'AN

Refuerzo Inmunológico: Mango, Zanahoria, Toronja,
Papaya, Semillas de Girasol, Camote Precocido, Naranja,
Leche de Almendra y Semillas de Hemp / \$250 MXN

K'AN

Antioxidante: Naranja, Maracuyá, Mango,
Plátano, Limón Amarillo, Miel, Piña, Melón,
Cúrcuma y Polen de Abeja / \$250 MXN

CHAK

Circulación y Anti-Inflamatorio: Betabel, Fresa,
Frambuesas, Aceite de Coco, Manzana Roja, Leche
de Almendras y Bayas de Goji / \$250 MXN

Agave

Restaurant

ANTIOXIDANTES

La combinación de las frutas y verduras con propiedades antioxidantes le permiten al cuerpo una recuperación total de energía, reducen el envejecimiento tanto corporal como neuronal y permiten prevenir la formación de células cancerígenas.

Green Day

Apio, Espinaca, Jugo de Naranja y Pepino
/ \$220 MXN

Spring Day

Kiwi, Piña, Jugo de Limón, Aguacate y Kale
/ \$220 MXN

Gramercy Day

Piña, Miel, Jugo de Naranja, Jengibre, Limón
Amarillo, Manzana Verde y Pepino
/ \$220 MXN



Agave

Restaurant

SHOTS ENERGÉTICOS

Estos productos no son medicamentos , pero sirven como tal, ya que su contenido es muy rico en Vitaminas C. Ayuda al funcionamiento de las defensas naturales y asiste al sistema inmunológico a combatir infecciones.

1

Jengibre Cordial, Jugo de Limón y Miel
/ \$150 MXN

2

Jugo de Naranja, Cúrcuma y Jengibre Cordial
/ \$150 MXN

3

Matcha, Miel, Jugo de Limón Amarillo y Espirulina
/ \$150 MXN



Agave

Restaurant

CÓCTELES CLÁSICOS

Daiquiri

Clásico, Mango, Fresa y Maracuyá, Piña
/ \$320 MXN

Martini

/ \$320 MXN

Negroni

/ \$320 MXN

Margarita

Clásico, Jamaica Picante, Maracuyá, Mango y
Piña / \$320 MXN

Mojito

Clásico, Maracuyá, Mango y Piña
/ \$320 MXN

Bloody Mary

/ \$320 MXN

Piña Colada

/ \$320 MXN

Cerveza

/ \$100 MXN

Agave

Restaurant

CÓCTELES CLÁSICOS

Cucumber Collins

/ \$320 MXN

Passionfruit Caipiriña

/ \$320 MXN

Boulevardier

/ \$320 MXN

Rye Manhattan

/ \$320 MXN

Gin Tonic

/ \$320 MXN

Agave

Restaurant

CÓCTELES DE LA CASA

Pura Vida

Tanquerai, Campari, Maracuyá, Jarabe de Romero y Toronja
/ \$410 MXN

White Sangría

Sauvignon Blanc, Hendricks, Jarabe de Rosas, Saint Germain
y Agua Mineral / \$410 MXN

Mezcal Mule

Cerveza de Jengibre Casera, Mezcal Infusionado con
Romero, Limón Amarillo, Jarabe y Agua Mineral / \$410
MXN

Best Berry

Pepino, Menta, Zarzamora, Gin y Prosecco
/ \$410 MXN

Agave

Restaurant

CÓCTELES DE LA CASA

American Pay

Wild Turker rye, Limón Amarillo, Miel Local, Claras de Huevo,
Arándano Amargo and Jugo de Cerezas / \$410 MXN

Gramercy Negroni

Vermut rosso, Campari, Gin Agave,
Saint Germain and Dambruie / \$410 MXN

Botanic

Vodka con Infusión de Mate, Mermelada de Maracuyá, Jugo
de Naranja and Angostura / \$410 MXN

Agave

Restaurant

LICORES Y DESTILADOS

Licores

Sencillo

Licor 43	\$320
Kahlua	\$300
Ancho Reyes	\$300
Xtabentun	\$300
St. Germain	\$350
Chetrousse Verde	\$350
Drambuie	\$350
Momo Kawa Sake	\$280
Xila	\$320
Cynar	\$300
Matini Rosso	\$320
Martini Dry	\$320
Campari	\$320
Aperol	\$320
Cachaca Pitu	\$300

Ron

Sencillo

Botella

Havana 7	\$450	\$5000
Havana 3	\$370	\$4500
Zacapa 23	\$590	\$7500
Bacardi Blanco	\$350	\$4000

Gin

Sencillo

Botella

Hendrincks	\$490	\$5000
Tanqueray	\$370	\$4500
Bombay	\$350	\$4300
Gin Agave Gracias a Dios	\$550	\$5500

Agave

Restaurant

LICORES Y DESTILADOS

Whiskey

	<i>Sencillo</i>	<i>Botella</i>
Jack Daniels	\$290	\$4500
Glenfiddich	\$450	\$6500
Black Label	\$390	\$5000
Red Label	\$290	\$4000

Vodka

Absolut	\$290	\$4000
Absolut Manda	\$290	\$4000
Titos	\$390	\$5500
Grey Goose	\$390	\$5500
Stolichnaya	\$300	\$4300

Tequila

Don Julio Blanco	\$350	\$4900
Don Julio Reposado	\$350	\$5100
Don Julio 70	\$390	\$5500
José Cuervo	\$270	\$4300

Agave

Restaurant

SELECCIÓN DE VINOS DE AGAVE

Rojo

		
Luis Jadot Coute de Bequine Village Pinot Noir	-	\$3,790
Casa Madero 3V	-	\$2,190
Casa Madero Cabernet Sauvignon	\$458	\$1,850
Mogor Badan	\$558	\$2,450
Casa Madero Shirah	-	\$1,850
Casa Madero Gran Reserva Shiraz	-	\$2,793
Casa Madero Malbec	\$458	\$2,499
Rutinni Encuentro Barrerel Blend	-	\$3,950

Blanco

Casa Madero 2V	\$458	\$1,850
Casa Madero Cheining Blanc	\$458	\$1,850
Casa Madero Gran Reserva Blanc Chardonnay	-	\$3,583
Casa Madero Chardonnay	\$458	\$2,491
Luis Jadot Chablis	-	\$2,550
Luis Jadot Poulli Fuisse	-	\$3,790
Mogor Badan Chasselas del Mogor	\$558	\$2,450

Rose

Casa Madero V Cabernet Sauvignon	\$458	\$2,491
Casa Madero Rose	\$458	\$1,850
Luis Jadot Coteaux Bourgogne	-	\$2,450

Champagne

Vouve de Clicquot	\$700	\$6,120
Taittinger Brut Reserve	-	\$7,050
Bollinger Especial Cuvee	-	\$9,950