

Agave

Restaurant



Payment by
credit/debit card only



Smoke free
restaurant and beach

Agave

Restaurant

Guacamole bar

NATURAL
\$220

Elige tus toppings | Costo extra

Panela a la parrilla \$150

Chapulines \$200

Chicharrón crujiente de cerdo \$150

Carnitas de atún \$320

Carnitas de pulpo \$320

Chicharrón de Rib Eye \$320

Quesos

PANELA A LA PARRILLA | \$320

Con cacahuates al ajillo, nopales a la mexicana y salsa de aguacate

FUNDIDO AL GOBERNADOR | \$480

Mezcla de quesos con camarones salteados con chile poblano y adobo de chile chipotle.

Servido con tortillas de harina

Quesadillas

SENCILLAS | \$280

CON RIB EYE | \$320

Carnes

HUARACHE DE RIB EYE CON CHAPULINES | \$460

Servido sobre frijoles con mousse de aguacate y chapulines salteados con jalapeño y epazote

TUÉTANOS DE RES 3 PIEZAS | \$640

Champiñones, jalapeño, cilantro y cebollas cambray con tortillas de maíz

AGUACHILE NEW YORK AL CARBÓN | \$840

Cebolla, cilantro, mezcal, aguacate, chips de ajo

Agave

Restaurant

Mar

AGUACHILE MIXTO | \$460

Pescado, pulpo, camarón, cebolla morada, piña, naranja, pepino, serrano verde, bañado en salsa de mango y chile morita

TOSTADAS DE ATÚN (2 PIEZAS) | \$480

Aguacate, mayonesa de chipotle, cilantro, aderezo de soya

AGUACHILE DE CAMARÓN | \$460

Pepino, cebolla morada, cilantro, serrano y habanero

CEVICHE DE SALMÓN Y MANGO | \$520

Aderezo de aguacate, chipotle, cilantro

TIRADITO DE ATÚN | \$460

Salsa de chile de árbol y limón, mousse de aguacate, rábano, serrano verde

TIRADITO DE PULPO | \$460

Cebolla encurtida, aceite de chile de árbol, jalapeño, chips de ajo

AGUACHILE DE PESCADO | \$460

Cebolla morada, aguacate, coco, cilantro, pepino, serrano verde.
Servido con pasta de chipotle

AGUACHILE DE PULPO FRITO | \$460

Frito de pulpo, cherry, aguacate, apio, rábano, salsa negra de chiles secos

Maíz

ESQUITES | \$460

Naturales

EXTRAS

Con arrachera \$210

Con Ribeye \$250

Con camarones \$320

QUESADILLAS DE RAJAS POBLANAS | \$320

Queso Gouda, salsa de aguacate, crema de queso de cabra, mix de maíz con chile poblano

SOPE DE TINGA DE CAMARÓN (2 PIEZAS) | \$460

Frijoles negro, lechuga, cebolla encurtida, mousse de aguacate, queso cotija

PANUCHO DE PULPO (2 PIEZAS) | \$460

Pulpo zarandeado, tortilla rellena de frijol, cebolla curtida, queso cotija, servida con salsa verde

Agave

Restaurant

Vegetales

TOSTADA DE TINGA DE ZANAHORIA (2 PIEZAS) | \$250

Lechuga, cilantro, cebolla morada encurtida y mousse de aguacate

TABLITA DE VEGETALES | \$320

Aderezo de mostaza y perejil

COLIFLOR AL CARBÓN CON PIPIÁN DE SEMILLAS | \$350

Con hierbabuena, limón y cacahuete

Ensaladas

TAMARINDO Y MANGO | \$420

Mix de lechugas, cacahuete, arándano, queso cotija, mango y aderezo de tamarindo con habanero

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA | \$420

Cacahuete, granos de elote, manzana verde, tocino frito, vinagreta de frutos rojos

Fuertes

ENCHILADAS VERDES DE POLLO (4 PIEZAS) | \$420

Salsa cremosa de queso de cabra, cebolla morada, queso cotija, cilantro

MILANESA DE POLLO GRATINADA | \$460

Servido con crema de rajas poblanas y mix de queso por encima

TORTA DE MILANESA DE POLLO | \$460

Con panko, frijoles negros, cebolla encurtida, chiles en vinagre, puré de papa

Hamburguesas

HAMBURGUESA DE RES | \$462

HAMBURGUESA DE RES TERIYAKI | \$483

HAMBURGUESA DE PORTOBELLO | \$483

Agave

Restaurant

Cortes

ARRACHERA A LA PARRILLA 300 GRAMOS | \$680

Servida con nopales asados, queso panela fresco.
con tortillas de maíz

RIBEYE CON TUÉTANO. 400 GRS | \$1200

Asado a la parrilla, cebolla cambray y champiñones al ajillo

PICANA 300 GRS | \$850

A la parrilla servida con papas rostizadas al epazote y queso cotija

FILETE DE RES AGAVE 250 GRS | \$850

Sellado en sartén con mantequilla de ajo, puré de papa con jalapeño y
cebollitas cambray asadas

FILETE DE RES AL GRILL 250 GRS | \$800

Sellado al grill, salsa roja de chapulines, papas cambray en salsa verde

NEWYORK AL CARBÓN 400 GRS | \$980

Sellado directo al carbón acompañado de puré de papa con jalapeño, salsa de cerveza
oscura y ensalada de piña tatemada con cebollín

MAR Y TIERRA | \$2.220

Camarones parrillados al mezcal y ribeye con papas a la mantequilla de perejil
y tortillas de maíz

Del mar

PULPO A LAS BRASAS | \$720

Con papa asada y mantequilla de finas hierbas

CAMARONES | \$840

Parrillados al mojo de Ajo acompañados de chile xcatic relleno de queso y papas salteadas
con adobo de chiles

SALMÓN ZARANDEADO | \$550

Con mantequilla de mostaza, salsa zarandeada y esquites asados

ATÚN A LA PARRILLA | \$550

Con papas al limón y cebollitas bañadas en cerveza oscura



Agave

Restaurant

Tacos (3 piezas)

PESCADO/CAMARÓN ESTILO BAJA | \$420

En tempura, mayonesa de chipotle, mezcla de coles y cilantro. En tortilla de maíz.

AGAVE | \$420

Camarones al limón servidos con frijol negro, aguacate y cebolla curtida.
En tortilla de harina.

RIBEYE A LA CERVEZA | \$480

Polvo de chicharrón de cerdo, aguacate, cebolla curtida, rábano y cilantro.
En tortilla de maíz.

FILETE CON TUÉTANO | \$480

Con chile poblano y cebolla caramelizados, servido con papas asadas y salsa de chile de árbol con limón. En tortilla de maíz.

Cambio de tortilla de maíz por tortilla de harina + \$63

Complementos

BRÓCOLI AL CARBÓN | \$210

ELOTITOS A LA PARRILLA | \$210

CHAMPIÑONES AL AJILLO | \$210

PURÉ DE PAPA AL JALAPEÑO CON PANELA ASADA | \$210

PAPAS GAJO CON QUESO COTIJA Y CILANTRO | \$210

PAPAS CAMBRAY EN SALSA VERDE | \$210

FRIJOLES REFritos | \$210

Agave

Restaurant

Postres

PLATANO ASADO

*con helado de vainilla y
salsa cremosa de cotija*

\$320

CHURROS

con salsa de avellana

\$320

HELADOS ARTESANALES

sabores mixtos

\$320

