



AGAVE

— BEACH CLUB —

Disfruta una experiencia única
donde la belleza del mar y el arte
de la gastronomía se fusionan.

TULUM
MÉXICO



SOLO TAREJTA DE CRÉDITO
NO FUMAR

RESTAURANTE

11:00 a m
11:00 p m

GUACAMOLE BAR

GUACAMOLE NATURAL \$220

Toppings

Carnitas de atún \$230
Pulpo frito \$260
Chicharrón de Rib Eye \$299

QUESADILLAS NATURALES \$240

Queso Gouda, mousse de aguacate, mix de col y lechuga.

FUNDIDO AL GOBERNADOR \$365

Mezcla de quesos con camarones salteados con chile poblano y adobo de chile chipotle, sertvido con tortilla de harina.

PAPAS GAJO \$210

NACHOS NATURALES \$320

Chips de tortilla de maíz frita, frijoles, pico de gallo, queso Gouda gratinado, guacamole y jalapeño.

ELOTITOS ASADOS \$199

Asados con mayonesa, queso Cotija y chile en polvo.

VEGETALES

COLIFLOR ROSTIZADA AL CARBÓN \$289

Coliflor rostizada con aceite rojo y cúrcuma, salsa cremosa con semillas de pepita y piñones.

TABLITA DE VEGETALES \$270

Vegetales asados al carbón, bañados con salsa de mantequilla, ajo y especias.

EXTRAS

Arrachera \$260
Pollo \$250
Camarones \$290
Rib Eye \$270
Rajas poblanas \$240

ENSALADAS

ESPINACA Y QUESO DE CABRA \$380

Tocino frito, manzana verde, arándano, tomate cherry, nuez y vinagreta de frutos rojos decorados con semillas de pepita y piñones.

CAPRESE ESTILO MEXICANO \$280

Cherry, tomate huaje, jitomate, queso panela y aderezo de albahaca.

MANGO GRIEGO \$380

Mix de ensalada, cacahuete, mango, láminada de zanahoria, aderezo de mostaza y yogur decorado con queso Cotija.

TACOS

PESCADO/CAMARÓN ESTILO BAJA \$360

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

RIB EYE A LA CERVEZA \$390

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

GAONERA DE PULPO Y TUÉTANO \$425

Costra de quesos, pulpo zarandeado, tuétano al grill, aguacate y cebolla curtida.

TACOS DE LECHUGA (VEGANO) \$289

Guiso de vegetales con mezcla de semillas sobre hoja de lechuga con salsa ponzu y mousse de aguacate. (3 pz)

EL GOBER \$395

Camarones con salsa de tomate, cebolla, chile poblano, queso, servidos en tortilla de harina. (3 pz)

HAMBURGUESAS

ANGUS	\$415
CAMARÓN	\$415
VEGANO	\$415

SANDWICH DE POLLO FRITO	\$430
-------------------------	-------

Frijol, lechiuga, queso, tomate, servido con papas gajo y chile jalapeño.

SANDWICH DE ARRACHERA	\$450
-----------------------	-------

Frijol, lechuga, queso, tomate, servido con papas gajo y chile jalapeño.

A LA PARRILLA

PULPO TATEMADO	\$610
----------------	-------

Servido con puré de camote, vegetales asados y decorado con aceite rojo.

RIB EYE CON TUÉTANO 400 gr	\$965
----------------------------	-------

Asada al carbón, papa cambray, toamte tatemado en aceite de albahaca y salsa de piña tatemada.

ARRACHERA 300 gr	\$595
------------------	-------

Servido co ensalada de nopal y queso panela, papas gajo y salsa chimichurri.

PESCA DEL DÍA ZARANDEADA	\$520
--------------------------	-------

Zarandeado con ensalada verde, cherry y aderezo de mango.

FILETE DE SALMÓN	\$520
------------------	-------

Brócoli, ensalada de aguacate, tomate cherry tatemado, piña asada y salsa de hierbas finas.

ATÚN	\$520
------	-------

Servido con puré de papa y vegetales asados.

CAMARONES	\$780
-----------	-------

Servido con puré de papa y vegetales a la parrilla y crema de ajo.

NEW YORK	\$795
----------	-------

Puré de papa, ensalada de piña y queso panela.

FAJITAS DE RES O POLLO	\$410
------------------------	-------

Pimientos, cebolla, guacamole, frijol y tortillas de maíz.

DEL MAR

AGUACHILE DE CAMARÓN	\$365
----------------------	-------

Pepino, cebolla morada, cilantro y serrano.

AGUACHILE DE PUPLO FRITO	\$365
--------------------------	-------

Frito de pulpo, cherry, aguacate, apio, rábano, pepino, cilantro y salsa negra de chiles secos.

CEVICHE DE SALMÓN Y MANGO	\$365
---------------------------	-------

Aderezo de aguacate, chipotle y cilantro.

CEVICHE MIX (LOCAL)	\$365
---------------------	-------

Pescado, pulpo, camarón, cebolla morada, tomate, cilantro, serrano verde, bañado en salsa morita.

PASTAS

CARBONARA	\$199
-----------	-------

Espagueti o fettuccine.

BOLOGNESA	\$385
-----------	-------

Espagueti o fettuccine.

POMODORO	\$199
----------	-------

Espagueti o fettuccine.

ALFREDO	\$199
---------	-------

Espagueti o fettuccine.

EXTRAS

Salmón	\$220
Pollo	\$220
Camarón	\$220

COCTELERÍA

COCTELES CLÁSICOS

DAIQUIRI CLÁSICO \$320

Mango, Fresa, Maracuyá y Piña.

MARGARITA CLÁSICA \$320

Jamaica picante, Mango, Maracuyá y Piña.

MOJITO CLÁSICO \$320

Mango, Maracuyá y Piña.

MARTINI \$320

NEGRONI \$320

BLOODY MARY \$320

PIÑA COLADA \$320

CERVEZA \$120

COCTELES DE LA CASA

PURA VIDA \$410

Tanquerai, Campari, Maracuyá, Jarabe de romero y toronja.

MEZCAL MULE \$410

Sauvignon Blanc, Hendricks, Jarabe de rosas, Saint Germain y agua mineral.

BEST BERRY \$410

Pepino, menta, zarzamora, Gin y Prosecco.

SIN ALCOHOL

CAFÉ AMERICANO \$60

CAFÉ CAPUCCINO \$90

CAFÉ EXPRESSO ARTESANAL \$80

AGUA MINERAL ARTESANAL \$200

LIMONADA ORGÁNICA

Natural \$120

Mineral \$140

JUGOS ORGÁNICOS \$176

Naranja, Maracuyá, Piña, Toronja.

AGUA NATURAL ARTESANAL \$150

Agua de piedra.

POSTRES

HELADOS

Vainilla \$199

Chocolate

Flan napolitano \$199

Churros \$199

Postre el día