



ENTREMÉS Y ENSALADAS

ENSALADA AGAVE **\$225**

Lechuga romana, fresa, uva, kiwi, almendra garapiñada, aderezo de vino tinto Cavall 3 y quesos finos.

ENSALADA DEL CHEF **\$215**

Lechuga romana, tomate, pepino, queso de cabra, cranberry y vinagreta balsámica.

CHILE CON QUESO **\$195**

CARNE SECA A LA MEXICANA **\$215**

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO **\$195**

QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑÓN **\$195**

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN **\$295**

TACOS DE PESCADO **\$245**

Filete de pescado salteado con tocino. servido en tortilla de maíz con jalapeño pesto, zanahoria y pepino acompañado de guacamole.

TACOS GOBERNADOR **\$315**

Carne seca, camarón y queso. acompañados de guacamole, cebolla cambray y chiles toreados.

BOTANA MARINERA **\$385**

Lechuga Juliana, surimi, pulpo y camarón.

TACOS DE CAMARÓN **\$290**

Camarón empanizado con pesto de chipotle con ensalada de col y zanahoria.

TACOS DORADOS DE FILETE **\$285**

Tacos de filete de res, gratinados con queso manchego. servidos con guacamole, cebollitas cambray y chiles toreados.

SOPAS Y COCTELES

PUCHERO DE RES **\$125**

CALDO TLALPEÑO **\$120**

CREMA DE ELOTE **\$110**

CREMA DE CAMPIÑONES **\$110**

SOPA AZTECA **\$125**

De tortilla

COCTEL DE CAMARÓN **\$210**

CAMPECHANA PULPO Y CAMARÓN **\$215**

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES **\$250**

Acompañado de ensalada AGAVE.

ESPAGUETTI PARMESANO **\$250**

Con pollo o camarón acompañado de ensalada del chef

RIB EYE CHOICE **\$435**

380 grs. de rib eye, servido con papa asada. cebollita cambray y chiles toreados.

TOP SIRLOIN **\$415**

440 grs. de top sirloin, servido con papa asada. cebollitas cambray y chiles toreados.

COSTILLA CARGADA ESPECIAL **\$450**

390 grs. costilla cargada, servida con papa asada. cebollitas cambray y chiles toreados.

COSTILLA CARGADA BBQ **\$465**

Costilla cargada bañada en salsa BBQ y piña. servido con papa asada.

ARRACHERA **\$465**

270 grs. de arrachera importada. servido con guacamole, papa asada, cebollitas cambray.

TOMAHAWK **SEGÚN PESO**

Servido con papa rellena, cebollita cambray y chiles toreados.

RIB EYE PRIME **\$995**

500 grs. de rib eye prime, servido con papa rellena, cebollitas cambray y chiles toreados.

ESPECIALIDADES DE POLLO

FAJITAS DE POLLO **\$265**

Fajitas de pechuga de pollo con cebolla y pimienta morrón. acompañado con guacamole, cebollitas cambray y chiles toreados.

PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA **\$275**

Servida con ensalada del chef y arroz Jazmín.

PECHUGA DE POLLO EN MOLE **\$285**

Pechuga de pollo bañada en exquisito mole poblano. servido con arroz Jazmín y frijoles refritos.

PECHUGA DE POLLO A LA BBQ **\$285**

Pechuga de pollo bañada en salsa BBQ. servida con ensalada del chef y arroz Jazmín.

PECHUGA DE POLLO AGAVE. **\$295**

Pechuga de pollo rellena de pimienta morrón, tocino y espinacas, bañadas en salsa poblano y gratinada con queso suizo. servido con ensalada del chef y arroz Jazmín.



ESPECIALIDADES EN CARNE

FILETE AGAVE

\$450

Centro de filete a la parrilla, flameado con tequila y vino tinto cavall 3, bañado con gravy de champiñones servido con espárragos salteados y arroz Jazmín.

FILETE A LA MOSTAZA

\$450

Centro de filete a la parrilla, flameado con tequila y vino tinto Cavall 3, bañado en gravy de mostaza servido con espárragos, espinacas salteadas y arroz Jazmín.

FILETE A LA CIRUELA

\$450

Centro de filete a la parrilla, flameado con tequila y vino tinto Cavall 3, bañado en gravy de ciruela. servido con espárragos, espinacas salteadas y arroz Jazmín.

FILETE MIGÑÓN

\$450

Centro de filete a la parrilla, bañada en gravy de champiñones servido con espárragos, espinacas salteadas y arroz Jazmín.

TAMPIQUEÑA DE FILETE

\$450

Filete a la parrilla. servida con enchilada roja, chile con queso, frijoles refritos y guacamole.

FAJITAS DE FILETE

\$340

Fajitas de filete de res, pimiento morrón y cebolla, servidas con cebolla cabray, chile toreado y guacamole.

PUNTAS DE FILETE AL CHIPOTLE

\$340

Puntas de filetes de res en crema chipotle. servidas con arroz Jazmín y frijoles refritos.

MILANESA DE FILETE

\$395

Filete Empanizado, servida con papas a la francesa y ensalada del chef.

TACOS AGAVE

\$325

Filete de res, chorizo, tocino, pimiento morrón y cebolla. servidos con cebollita cambray, chile toreado y guacamole.

AGAVE BURGUER

\$195

180 grs de sirloin, lechuga romana, tomate, pepino, piña asada, cebollita caramelizada, y queso zuiso, acompañada con papas a la francesa.

PARRILLADA DE CARNE (2 PERSONAS)

\$695

Sirloin, arrachera y costilla cargada. servida con cebollitas cambray, chiles toreados, quesadillas, papa asada y aguacate relleno.

EXQUISITO CABRITO AL PASTOR

\$615

Acompañado de rodajas de papa al ajillo y ensalada bandera.

RIÑONADA

\$695

Acompañada de rodajas de papa al ajillo y ensalada bandera.



ESPECIALIDADES DEL MAR

CAMARONES AGAVE

\$415

6 Camarones grandes, flameados con tequila y vino blanco, bañados en salsa de champiñones, servidos con arroz Jazmín, espárragos y ensalada AGAVE.

CAMARONES A LA DIABLA

\$415

6 Camarones grandes bañados en salsa de chile colorado, chipotle y limón, servidos con arroz Jazmín, espárragos y ensalada AGAVE.

CAMARONES AL MOJO DE AJO

\$415

6 Camarones grandes al mojo de ajo, servidos con arroz Jazmín, espárragos y ensalada AGAVE.

CAMARONES FIESTA

\$475

6 Camarones grandes rellenos de queso, jalapeño y envueltos en tocino, servidos con rebanadas de gguacate, arroz Jazmín y ensalada AGAVE.

CAMARONES EMPANIZADOS

\$415

6 Camarones grandes empanizados, servidos con rebanadas de aguacate, arroz Jazmín y ensalada AGAVE.

CAMARONES EN SALSA DE OSTIÓN

\$475

6 Camarones grandes bañados en salsa de ostión, servido con arroz Jazmín, espárragos y ensalada AGAVE.

SALMÓN AGAVE

\$415

Fresco salmón, flameado con tequila y vino blanco. servido en exquisita salsa de chabacano, servido con arroz Jazmín y ensalada AGAVE.

SALMÓN NUEVA ORLEANS

\$530

Fresco salmón a la parrilla salteado y flameado con tequila y vino blanco, bañado en exquisita salsa de chabacano servido con 3 camarones al ajillo, acompañado de arroz Jazmín y ensalada AGAVE.

FILETE DE PESACADO RELLENO DE CAMARÓN

\$450

Filete de pescado relleno de camarón salteado con pico de gallo y gratinado con queso suizo, servido con arroz Jazmín y ensalada AGAVE.

FILETE DE PESCADO EMPANIAZADO

\$295

Filete de pescado empanizado, servido con arroz Jazmín y ensalada del chef.

FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO

\$295

Filete de pescado al mojo de ajo, en aceite de olivo, servido con arroz Jazmín y ensalada del chef.



POSTRES

FLAN NAPOLITANO <i>Especialidad de la casa</i>	\$125
PAY DE GUAYABA	\$125
PASTEL DE CHOCOLATE	\$135
PASTEL DE ELOTE CON NIEVE	\$215
DURAZNOS CON NIEVE	\$195

BEBIDAS

CAFÉ

AMERICANO	\$55
IRLANDÉS	\$165
CAPUCCINO	\$120
CARAJILLO	\$155
TÉ CALIENTE	\$50

REFRESCOS

COCA-COLA	\$55
COCA-COLA LIGHT	\$60
VARIOS SABORES	\$55
LIMONADA <i>Natural o Mineral.</i>	\$60
LIMO-FRESA	\$95

CLAMATOS

CLAMATO PREPARADO <i>Vodka con Clamato</i>	\$115
CLAMATO	\$60

CERVEZA NACIONAL

CARTA BLANCA	\$65
INDIO	\$65
TECATE ROJA	\$65
TECATE LIGHT	\$65
BOHEMIA OSCURA	\$75
XX LAGER	\$75
XX AMBAR	\$75

CERVEZA IMPORTADA

CERVESA ARTESANAL DELICIAS	\$95
COORS LIGHT	\$80
HEINEKEN	\$80
AMSTEL ULTRA	\$80
MILLER HIGH LIFE	\$80
MILLER LITE	\$80
MILLER GENUINE DRAFT	\$80