

M

E

N

U



AGAVE

# ENTREMESAS

## *y Ensaladas*

### **ENSALADA AGAVE**

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

\$250

### **ENSALADA DEL CHEF**

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

\$225

### **CHILE CON QUESO**

\$215

### **CARNE SECA A LA MEXICANA**

\$230

### **QUESO FUNDIDO CON CHORIZO**

\$215

### **QUESO FUNDIDO CON CHAMPIÑÓN**

\$215

### **CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN**

\$315

### **TACOS DE PESCADO**

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

\$265

### **TACOS GOBERNADOR**

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

\$330

### **TACOS DORADOS DE FILETE**

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

\$350

### **SASHIMI DE SALMÓN**

Lajas de salmón curtidas en jugo de cítricos con soya, cama de spring mix y queso parmesano.

\$450

### **COLES DE BRUSELAS**

Coles de Bruselas marinadas con miel de agave y reducción de vinagreta balsámica, gratinadas con quesos finos.

\$375

### **PORTOBELLO 3 QUESOS**

Hongo portobello relleno con espinacas, pico de gallo y una selección de 3 quesos.

\$350



# SOPAS

## *y Cocteles*

<b>PUCHERO DE RES</b>	\$150
<b>CALDO TLALPEÑO</b>	\$135
<b>CREMA DE ELOTE</b>	\$125
<b>CREMA DE CAMPIÑONES</b>	\$125
<b>SOPA AZTECA</b> De tortilla.	\$150
<b>COCTEL DE CAMARÓN</b>	\$225
<b>CAMPECHANA PULPO Y CAMARÓN</b>	\$250

# *PASTAS*

<b>FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES</b> Acompañado de ensalada AGAVE.	\$315
<b>ESPAGUETTI PARMESANO</b> Con pollo o camarón acompañado de ensalada del chef.	\$315



# CORTES

## Americanos

### **RIB EYE CHOICE**

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

\$485

### **TOP SIRLOIN**

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

\$425

### **COSTILLA CARGADA ESPECIAL**

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

\$485

### **ARRACHERA**

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

\$495

### **RIB EYE PRIME**

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

\$1005

## Especialidades

# DE POLLO

### **FAJITAS DE POLLO**

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

\$275

### **PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA**

Servida con ensalada del chef y arroz Jazmín.

\$285

### **PECHUGA DE POLLO AGAVE.**

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

\$325



# Especialidades EN CARNE

## FILETE AGAVE

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.

\$495

## FILETE A LA MOSTAZA

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.

\$495

## FILETE MIGÑÓN

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

\$495

## TAMPIQUEÑA DE FILETE

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

\$495

## FAJITAS DE FILETE

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

\$365

## PUNTAS DE FILETE AL CHIPOTLE

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

\$365

## MILANESA DE FILETE

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

\$395

## TACOS AGAVE

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

\$345

## AGAVE BURGUER

180g de sirloin, lechuga romana, tomate, pepino, piña asada, cebollita caramelizada y queso suizo, acompañada con papas.

\$195

## PARRILLADA DE CARNE (2 PERSONAS)

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

\$750





# Especialidades DEL MAR

## **CAMARONES AL MOJO DE AJO**

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

\$450

## **CAMARONES FIESTA**

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

\$495

## **CAMARONES EMPANIZADOS**

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

\$450

## **CAMARONES EN SALSA DE OSTIÓN**

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

\$495

## **SALMÓN AGAVE**

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

\$450

## **SALMÓN NUEVA ORLEANS**

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.

\$575

## **FILETE DE PESCADO EMPANIZADO**

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

\$315



# BEBIDAS

## REFRESCOS

COCA-COLA	\$55
COCA-COLA LIGHT	\$60
VARIOS SABORES	\$55
LIMONADA	\$60
LIMO-FRESA	\$95

## CLAMATOS

CLAMARO PREPARADO	\$115
<i>Vodka con clamato.</i>	
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

CERVEZA ARTESANAL DELICIA	\$95
COORS LIGHT	\$80
HEINEKEN	\$80
AMSTEL ULTRA	\$80
MILLER HIGHLIFE	\$80
MILLER LITE	\$80
MILLER GENUINE DRAFT	\$80



## CAFÉ

<b>AMERICANO</b>	\$65
<b>IRLANDÉS</b>	\$215
<b>CAPUCCINO</b>	\$125
<b>CARAJILLO</b>	\$165
<b>TÉ CALIENTE</b>	\$50

## POSTRES

<b>FLAN NAPOLITANO</b> <i>Especialidad de la casa.</i>	\$150
<b>PAY DE GUAYABA</b>	\$150
<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b>	\$150
<b>PASTEL DE ELOTE CON NIEVE</b>	\$285
<b>DURAZNOS CON NIEVE</b>	\$230
<b>LUXURY ICE CREAM</b>	\$295

