

Agave

Restaurant



Pago solo con tarjeta
de crédito/débito



Restaurante y playa
libres de humo

Agave Restaurant

DESAYUNO

Fruta de Temporada

Un mix de Fruta Fresca de la región, Seleccionada y de Alta Calidad
/ \$176 MXN

Yoghurt Griego

Yoghurt Natural con Granola y Frutos Rojos
/ \$176 MXN

Tazón de Avena Hecha en Casa

Espicias con Frutos Rojos y Leche de Almendras
/ \$176 MXN

Croissant Francés

Jamón y Queso, Lechuga, Jitomate, Mayonesa y Mostaza Dijon
/ \$176 MXN

Huevos al Gusto

- Omelette de Jamón y Queso
 - Huevos a la Mexicana
 - Huevos Rancheros
 - Huevos Revueltos o Estrellados con:
Jamón, Tocino o Chorizo
- / \$275 MXN

DESAYUNO INCLUIDO

Jugo y Café Orgánico o Té de su elección, un Plato de Fruta,
y un Plato Fuerte

Servicio no Incluido

Agave

Restaurant

DESAYUNO

Quesadillas Tradicionales

Tortilla de Harina con Queso Premium, traída del Norte de México

/ \$180 MXN

Jamón o Vegetales Extra +\$30 MXN

Tostada de Nutella con Plátano

/ \$120 MXN

Croissant de Nutella

/ \$170 MXN

Hot Cakes

con Frutos Rojos

/ \$180 MXN

Avocado Toast estilo Agave

2 rebanadas de Pan Artesano con Huevo Pochado, Jitomate Cherry,
Queso de Cabra y Semillas de Hemp

/ \$275 MXN

Chilaquiles Rojos o Verdes

Con Queso, Crema, Cebolla, Pollo Orgánico o Huevo,
con Totopos Hechos en Casa al momento

/ \$275 MXN

French Toast Artesanal

Hecho con Pan de Primera, Miel de Maple Canadiense, Frutos Rojos
Orgánicos y Canela Orgánica

/ \$275 MXN

Agave

Restaurant

LUNCH

Guacamole Estilo Gramercy

Aguacate de Primera mezclado con Semillas Variadas,
Queso de Cabra y Granada (De Temporada)

/ \$195 MXN

Ceviche Fresco

Tradicional con Pesca del Día, Camarones o Mixto, servido
con Totopos Hechos en Casa y en el momento

/ \$330 MXN

Aguachiles

Serrano: Camarones Marinados con Jugo de Limón, Chile Serrano,
Pepino, Cebolla Morada, Sal y Pimienta

Negro: Camarones Marinados con Jugo de Limón, Habaneros
Quemados, Pepino, Cebolla Morada, Sal y Pimienta

/ \$290 MXN

Tostaditas de Atún Hechas en casa (3 pzas)

Tostada de Maíz con Atún Sellado, Salsa de Soya,
Aderezo de Cilantro y Poro Frito

/ \$220 MXN

Ensalada Capresse

Mezcla de Jitomates, Burrata, Aceite de Oliva,
Albahaca, Sal y Pimienta

/ \$270 MXN

Agave

Restaurant

LUNCH

Ensalada Verde

Hojas Verdes, Supremas de Cítricos, Tomates Cherry,
Aderezo de Cilantro

/ \$200 MXN

Agrega Pollo o Pescado +\$120 MXN

Quesadillas de la Casa (3 pzas)

Tortilla de Harina traída del Norte de México y Queso

Sólo Queso \$180 MXN

Camarón \$280 MXN

Pollo Orgánico \$250 MXN

Arrachera Premium \$260 MXN

Orden de Tacos Estilo Agave (3 pzas)

PORTOBELLO ORGÁNICO

Tortilla de Harina, Cebolla, Ajo, Vinagre Balsámico,
Aderezo de Cilantro, Poro Frito, Pico de Gallo

/ \$220 MXN

PESCA DEL DÍA O CAMARÓN SELECCIONADO

Tortilla de Maíz Hecha a Mano, Zanahoria, Col,
Aderezo de Cilantro y Pico de Gallo

/ \$280 MXN

RIB EYE PRIME CHOICE US

Tortilla de Maíz Hecha a Mano, Cebolla Salteada y
Guacamole Salsa Asada

/ \$320 MXN

Agave

Restaurant

LUNCH

Fajitas con Vegetales Asados

Pollo \$220 MXN

Arrachera \$240 MXN

Hamburguesas Artesanales

RES ORGÁNICA PRIME CHOICE

Lechuga, Jitomate Rebanado, Queso, Mostaza Dijon,
Mayonesa y Pan Artesanal

/ \$275 MXN

VEGANA BEYOND MEAT®

Lechuga, Jitomate Rebanado y Pan Artesanal

/ \$275 MXN

**Todas las hamburguesas incluyen papas fritas*

**Pregunta por el especial del día*

HORARIO LUNCH: 12:00 PM A 6:30 PM

Agave Restaurant

CENAS

ENTRADAS

Tiradito de Atún Fresco

Con Jengibre, Limón, Aceite de Ajonjolí, Cebolla Morada, Pepino, Jícama y Salsa de Soya

/ \$280 MXN

Carpaccio de Betabel Orgánico

Rebanadas de Betabel Rostizado, Echalotte, Albahaca, Semillas de Calabaza y Girasol, Vinagre de Frambuesa, Aceite de Oliva y Queso de Cabra

/ \$220 MXN

Bruschetta de Jitomate

Rebanada de Pan Baguette con Jitomate, Ajo, Albahaca y Aceite de Oliva

/ \$150 MXN

Bruschetta de Queso Brie e Higos

Rebanada de Pan Baguette con Queso Brie, Higos, Albahaca y Miel

/ \$220 MXN

Ensalada Caprese

Mezcla de Tomates, Queso Burrata de Búfala, Aceite de Oliva, Albahaca, Sal y pimienta

/ \$270 MXN

Crab Cakes (2 pzas)

Acompañado con Alioli de Azafrán

/ \$290 MXN

Agave

Restaurant

CENAS

PLATOS FUERTES

Fetuccine

Preparado con Salsa de Jitomate o con Salsa Estilo Alfredo

/ \$280 MXN

Spaghetti

Preparado con Mantequilla y Salvia o a la Bolognesa

/ \$280 MXN

Linguine

Camarones, Albahaca, Queso Parmesano

/ \$350 MXN

Arroz Basmati

Proteína Vegana Beyond-Meat® con Brócoli, Jícama y Nuez de la India

/ \$280 MXN

Salmón / Pesca del Día

A la Parrilla con Vegetales y Puré de Papa

/ \$400 MXN

Agave

Restaurant

CENAS

Atún a la Parrilla

Con Espárragos y Puré de Papa

/ \$400 MXN

Rib-Eye Prime Choice USDA 400 gr.

Acompañada de mix de Tomates, Papas a la Francesa y Chimichurri

/ \$890 MXN

Arrachera Gourmet Premium

Corte del Norte de México, servido con Jitomate Asado y
Papitas Cambray al Romero

/ \$690 MXN

Pechuga de Pollo Orgánico a la Parrilla

Acompañado de Puré de Papa y Vegetales Asados

/ \$390 MXN

Pescado Entero de Calidad Premium *(Robalo, Pargo, Lubina)*

Precio por gramo:

A la sal / \$1.20 MXN

A la parrilla / \$1.10 MXN

**Pregunte por los postres de la semana*

HORARIO CENAS: 7:00 PM A 11:00 PM

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

Hecho con Fruta Orgánica

YA'AX

Purificador: Kale, Espinaca, Naranja, Aguacate,
Apio, Cilantro, Limón y Espirulina
/ \$220 MXN

CH'OOH

Anti-estrés: Zarzamora, Menta, Mora Azul,
Jengibre, Miel, Leche de Coco y Almendras
/ \$220 MXN

CHAK K'AN

Refuerzo Inmunológico: Mango, Zanahoria, Toronja,
Papaya, Semillas de Girasol, Camote Precocido, Naranja,
Leche de Almendra y Semillas de Hemp / \$220 MXN

K'AN

Antioxidante: Naranja, Maracuyá, Mango,
Plátano, Limón Amarillo, Miel, Piña, Melón,
Cúrcuma y Polen de Abeja / \$220 MXN

CHAK

Circulación y Anti-Inflamatorio: Betabel, Fresa,
Frambuesas, Aceite de Coco, Manzana Roja, Leche
de Almendras y Bayas de Goji / \$220 MXN

Agave Restaurant

ANTIOXIDANTES

Hecho con Fruta Orgánica

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

Hecho con Fruta Orgánica

1

Jengibre Cordial, Jugo de Limón y Miel
/ \$100 MXN

2

Jugo de Naranja, Cúrcuma y Jengibre Cordial
/ \$100 MXN

3

Matcha, Miel, Jugo de Limón Amarillo y Espirulina
/ \$100 MXN



Agave

Restaurant

CÓCTELES CLÁSICOS

Daiquiri

Clásico, Mango, Fresa y Maracuyá, Piña
/ \$290 MXN

Martini

/ \$290 MXN

Negroni

/ \$290 MXN

Margarita

Clásico, Jamaica Picante, Maracuyá, Kiwi y Piña
/ \$290 MXN

Mojito

Clásico, Maracuyá, Kiwi y Piña
/ \$290 MXN

Bloody Mary

/ \$290 MXN

Piña Colada

/ \$290 MXN

Cerveza

/ \$100 MXN

Agave

Restaurant

CÓCTELES DE LA CASA

Pura Vida

Tanquerai, Campari, Maracuyá, Jarabe de Romero y Toronja
/ \$350 MXN

White Sangría

Sauvignon Blanc, Hendricks, Jarabe de Rosas, Saint Germain
y Agua Mineral / \$350 MXN

Mezcal Mule

Cerveza de Jengibre Casera, Mezcal Infusionado con
Romero, Limón Amarillo, Jarabe y Agua Mineral / \$350
MXN

KA'AN

Verde Momento Mezcal, Xtabentum, Jengibre, Hojas de
Albahaca Morada, Naranja y Jugo de Limón / \$350 MXN

Best Berry

Pepino, Menta, Zarzamora, Gin y Prosecco
/ \$350 MXN

Boubon Paradise

Jack Daniel's, Kiwi, Jugo de Limón, Jugo de Piña y Jarabe
/ \$350 MXN

Agave

Restaurant

LICORES Y DESTILADOS

Licores

	<i>Sencillo</i>
Licor 43	\$220
Kahlua	\$200
Ancho Reyes	\$200
Xtabentun	\$200
St. Germain	\$250
Chetrousse Verde	\$250
Drambuie	\$250
Momo Kawa Sake	\$180
Xila	\$220
Cynar	\$200
Matini Rosso	\$220
Martini Dry	\$220
Campari	\$220
Aperol	\$220
Cachaca Pitu	\$200

Ron

	<i>Sencillo</i>	<i>Botella</i>
Havana 7	\$350	\$3500
Havana 3	\$270	\$3000
Zacapa 23	\$490	\$5000
Bacardi Blanco	\$250	\$2500

Gin

	<i>Sencillo</i>	<i>Botella</i>
Hendrincks	\$390	\$3500
Tanqueray	\$270	\$3000
Bombay	\$250	\$2800
Gin Agave Gracias a Dios	\$450	\$4000

Agave

Restaurant

LICORES Y DESTILADOS

Whiskey

	<i>Sencillo</i>	<i>Botella</i>
Jack Daniels	\$290	\$3000
Glenfiddich	\$450	\$5000
Black Label	\$390	\$3500
Red Label	\$290	\$2500

Vodka

Absolut	\$290	\$2500
Absolut Manda	\$290	\$2500
Titos	\$390	\$4000
Grey Goose	\$390	\$4000
Stolichnaya	\$300	\$2800

Tequila



Don Julio Blanco	\$350	\$3400
Don Julio Reposado	\$350	\$3600
Don Julio 70	\$390	\$4000
José Cuervo	\$270	\$2800

Agave

Restaurant

SELECCIÓN DE VINOS DE AGAVE

Rojo

			
Duckhorn Decoy	Pinot Noir	-	\$3,003
Achaval Ferrer	Malbec	-	\$3,003
Legend	Blend	-	\$9,996
Silver Oak Napa Valley	Cabernet Sauvignon	-	\$13,398
Casa Madero Gran Reserva	Shiraz	-	\$2,793
Casa Madero	Shiraz	-	\$2,499
Casa Madero	Malbec	\$252	\$2,499

Blanco

Casa Madero 2V	Chardonnay-Chenin	\$252	\$2,491
Casa Madero Gran Reserva Blanc	Chardonnay	-	\$3,583
Casa Madero	Chardonnay	\$252	\$2,491
Monte Xanic	Sauvignon Blanc	\$252	\$1,491
Monte Xanic	Chardonnay	\$252	\$1,491
Louis Jadot Chablis	Chardonnay	-	\$2,520

Rosado

Casa Madero V	Cabernet Sauvignon	\$252	\$2,491
Bertha Rosé	Molinar	-	\$3,675

Sparkling

Moët Imperial	Pinot Meunier	-	\$4,494
Louis Roederer Cristal	Chardonnay	-	\$21,987