



# EL AGAVERO

Cocina Ancestral & Mezcalería



## FARM TO AGAVERO

¡Bienvenidos!

Comienza tu día con platillos mexicanos tradicionales, algunos son preparados con los mejores ingredientes orgánicos de nuestra granja en "Mestiza de Indias", ubicado en Espita, Yucatán.

Llevamos a tu mesa lo más fresco, cultivado de manera responsable, resaltando los sabores auténticos de esta región.

# EL AGAVERO

Cocina Ancestral & Mezcalería

## BRUNCH

12:30-5pm

Disfruta de nuestro menú de brunch con nuestros platillos frescos y revitalizantes, ideales para quitar la resaca y continuar tu día con energía.

 **Picor**

 **Vegano**

 **Vegetariano**

 **Nuestro Huerto**

## ENTRADAS

### **GUACAMOLE** 160

Elaborado con su aguacate, cebolla morada y cilantro, acompañado de totopos.

### **GUACAMOLE AGAVERO** 270

El tradicional pero esta vez acompañado de delicias mexicanas como quesillo, chicharrón, chapulines y sus totopos.

### **BOTAÑA OAXAQUEÑA** 490

Antojitos versátiles y llenos de historia, que refleja la riqueza de la gastronomía mexicana con Molotes de frijol y chorizo, Tasajo, Cecina enchilada, guacamole, quesillo, memelas de frijol, mole negro, salsa martajada y cremoso de quesillo.

### **SOPA DE LIMA** 230

Un claro ejemplo de mestizaje culinario, donde la tradición maya se fusionó con la influencia española; un caldo de pollo con lima yucateca asada, tomate, pollo y tortilla frita.

### **SOPA TARASCA** 240

La típica del estado de Michoacán es un caldillo de tomate, pollo, crema, queso fresco, polvo de chiles, tortilla frita y aguacate.

## DEL MAR

### **AGUACHILE VERDE** 320

Plato de camarones frescos marinados en salsa verde con cebolla morada, pepino local y aguacate.

### **AGUACHILE DE SANDÍA** 380

Camarones desnaturalizados acompañados de Sandía fresca, salsa de aguachile con sandía y aceite chintextle, cebolla morada, pepino local y aguacate.

### **CEVICHE ISTMEÑO** 340

Tradicional ceviche Istmeño preparado con tomate, cebolla, jalapeño, cilantro y aceite de chile chintextle, puede ser de Pescado, Camarón, Pulpo o Mixto.

### **TOSTADA DE PULPO** 360

2 pz

Pulpo salteado al mezcal con salsa macha sobre tostada de maíz con mayonesa de ajo, aguacate, cilantro criollo y rábano sandía.

### **PULPO CON MOLE BLANCO** 640

Un viaje culinario que inicia en Oaxaca y culmina en Tulum. 200 gramos de Pulpo flameado con mezcal, mole blanco, frambuesa, esponja de huitlacoche y vegetales al grill, recomendamos elevar la experiencia con nuestro cóctel "Nube Colada"

### **PULPO ZARANDEADO** 640

200 gramos de pulpo zarandeado, hummus de garbanzo y vegetales asados.

### **GARNACHAS ISTMEÑAS** 340

Las garnachas son unos antojitos mexicanos tradicionales, cuyo origen se remonta al mestizaje cultural. Memela de maíz, queso istmeño, col morada curtida y salsa garnachera ideal para compartir.

-Marisco (pescado y camarón)

-Huitlacoche

## DE LA TIERRA Y EL FUEGO

**RIB EYE CON MOLE NEGRO Y HONGOS** 990  
420 gramos de Rib Eye Angus, mole negro, setas, portobello y champiñón blanco salteado.

**COWBOY ACOMPAÑADO DE SALSA BORRACHA CON PULQUE** 920  
510 gramos de Cowboy a las brasas, salsa martajada con pulque y vegetales al grill.

## TACOS & ESPECIALIDADES ENTORNO AL AGAVE

Estos platillos son un símbolo de identidad cultural y orgullo mexicano. Existen infinidad de diseños, a continuación, les presentamos la selección de nuestra chef

**CARNE EN SU JUGO** 220  
Auténtica carne en su jugo estilo Jalisco, acompañada de frijoles, cebollitas asadas y tortillas recién hechas.

**TACOS DE CAMARÓN (3pz)** 260  
Camarón flameado con mezcal, tomate, chile jalapeño, échalote y guacamole sobre tortilla de maíz nixtamalizado.

**TACOS DE TASAJO DE RES O CECINA DE PUERCO ENCHILADA (3pz)** 260  
Tasajo de hebras, guacamole, queso fresco, nopales asados en tortilla de maíz nixtamalizado.

**TACO GOBERNADOR (2pz)** 140  
Tacos con tortilla de maíz nixtamalizada relleno de camarón salteado con tomate, cebolla y chile poblano con queso fundido.

**ENCHILADAS MINERAS** 190  
Receta tradicional de Guanajuato Enchiladas verdes o rojas, rellenas de papa, zanahoria y chorizo de bola, acompañadas de crema, queso fresco, lechuga y aguacate,

## TLAYUDAS

La Tlayuda, un icono de la gastronomía oaxaqueña, una crujiente tortilla de maíz blanco de 21 cm. de radio al carbón, frijol con hoja de aguacate, col morada, quesillo, cebollas asadas, chile maya xcatic y cremoso de aguacate y coronada con salsa martajada, ofreciendo una experiencia de sabores y texturas inigualable.

**SENCILLA** 250

**Añade tu proteína favorita:**

Tasajo de res (100g) 340

Cecina Enchilada de cerdo (100g) 340

Chorizo de bola (100g) 340

Rib eye (200 gr) 420

## COMPLEMENTOS

Nuestros complementos son la forma perfecta de agregar un toque extra de sabor y textura a tus platillos.

**PURE ISTMEÑO** 90  
Puré de papa y zanahoria, mostaza, chiles encurtidos y mayonesa.

**PAPAS AL CHINTEXTLE** 90  
Papas cambray confitadas en aceite de chile Chintextle, acompañadas de mayonesa de Chintextle.

**VEGETALES AL GRILL** 180  
Vegetales orgánicos del huerto, zanahoria baby, calabaza pattipan, brócoli, ejotes, pimientos baby y elotes tiernos.

**ELOTES DE LA CASA** 140  
Elote dulce, Cocido en leche de vaca y canela, asados al grill, acompañados de mayonesa de chapulín y cilantro fresco.

## POSTRES

**Memorias dulces del país, postres innovadores con historia y raíces profundas.**

### **RECUERDO OAXAQUEÑO**

Espanja de chocolate oaxaqueño, chocolate caliente, tierra comestible, frutos rojos y rompope. **280**

### **BROWNIE DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE MEZCAL**

Elaborado con Chocolate oaxaqueño, acompañado con frutos rojos y espuma de mezcal. **280**

### **FLAN DE ZAPOTE NEGRO**

La especialidad de la casa, un Flan de Zapote Negro (Fruto Maya raro, endémico y delicioso similar al mamey) acompañado con frutos rojos, tierra comestible y rompope, flameado con Pox, destilado ancestral usado por los mayas. **290**

### **MOUSSE DE 2 CHOCOLATES**

Cúpula de chocolate, Mousse de chocolate blanco y negro, tierra comestible, rompope y frutos rojos. **280**

### **JERICALLA DE CAJETA**

Jericalla Jalisciense de cajeta, frutos rojos. **240**

### **BALAM PISTACH**

Helado de Pistacho con bocados de brownie, bañado con salsa de chocolate y frutos rojos **300**

### **HELADOS**

De mole almendrado **165**

Tejate (cacao y maíz) **165**

Mango 🍌 **190**

Xoconostle  
Fruto endémico mexicano "Tuna Agria" **165**