



EL AGAVERO
Cocina Ancestral & Mezcalería

Nos enorgullece presentar un viaje culinario que rinde homenaje a las raíces ancestrales de la cocina mexicana.

Inspirados en la atemporalidad de las recetas que se han transmitido alrededor del agave, exploramos la rica historia y la diversidad de sabores que han definido la identidad gastronómica de México.

Desde antes de la llegada de los españoles, el agave ha sido una fuente de inspiración y nutrición para los pueblos de Mesoamérica. Más que un simple ingrediente, el agave es un símbolo de conexión profunda entre la tierra y el cosmos en la cultura mexicana. Sus diversas variedades y formas de cultivo, influenciadas por la humedad, la altura, el terruño y la luna, nos brindan una paleta de sabores única y auténtica.

En nuestro menú, celebramos esta riqueza culinaria utilizando ingredientes locales y técnicas ancestrales. Desde cada rincón del país donde se destila agave, cada maridaje cuenta una historia que nos transporta a través del tiempo y el espacio.

Les invitamos a descubrir la magia de la comida atemporal mexicana y a disfrutar de una experiencia culinaria que honra nuestras raíces y celebra nuestra diversidad.

Bienvenidos a nuestro santuario gastronómico.



ENTRADAS

Comencemos un viaje gastronómico por la rica y diversa comida mexicana. Explora el sabor, la tradición y las raíces a través de nuestras entradas.

GUACAMOLE

El tradicional, elaborado con su aguacate, cebolla morada y cilantro, acompañado de totopos.

GUACAMOLE AGAVERO

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

GORDITAS RELLENAS DE REQUESÓN (3 pz)

Un legado de la comida prehispánica que ha evolucionado a través del tiempo, elaborada con requesón, epazote, salsa de chile guajillo, crema y cilantro.

BOTANA OAXAQUEÑA (1-3 pax)

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

BOTANA ANCESTRAL (1-2 pax)

Botana ideal para compartir, se compone de escamoles salteados con echalote y epazote, chapulines sazonados, tasajo de res, guacamole, totopos de nopal y totopos de maíz, salsa martajada y mayonesa de chapulín.

TIRADITO DE TASAJO

NUESTRA ESPECIALIDAD ★

El Tasaño es carne salada conservada con una técnica ancestral, un símbolo imperdible de la gastronomía Oaxaqueña con aceite de trufa, queso feta, vinagreta de miltomate tatemado, cremoso de aguacate, cilantro y polvo de chiles.

SOPES DE ESCAMOLES Y TUÉTANO (2 pz)

Legado Tolteca, el sople es una tortilla de maíz gruesa con asiento de manteca rellena de Frijol con hoja de aguacate, quesillo, escamoles, échalote y epazote. Sobre los sopos servimos un delicioso tuétano asado al grill.

GARNACHAS ISTMEÑAS DE MARISCO (5 pz)

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.

SOPAS

Esta selección de sopas mexicanas, son un reflejo del patrimonio cultural, nos calientan el alma y nos llevan en un viaje por la diversidad y la pasión de nuestra gastronomía.

160

CALDO DE PIEDRA

Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Oaxaca elaborado con camarón, pesca de Robalo, tomate, cebolla, chile Jalapeño, epazote y cilantro, calentado con piedras de río al rojo vivo.

640

270

SOPA DE LIMA

Nuestra especialidad. 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.

230

220

SOPA TARASCA

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

240

490

PLATOS VEGANOS Y VEGETARIANOS

Descubre la riqueza y diversidad de la cocina mexicana sin comprometer tus valores o preferencias dietéticas.

490

TETELAS DE HUITLACOCHÉ (3 pz)

Tetela de maíz nixtamalizado, huitlacoche salteado con epazote, queso vegano y mole amarillo.

240

TACOS DE BARBACOA DE HONGOS (5 pz)

Tradicional barbacoa de variedad de hongos, sobre tortilla hecha a mano acompañado de guacamole, salsa martajada, limón verde y cilantro.

180

340

GARNACHAS DE HUITLACOCHÉ (5 pz)

Memela de maíz nixtamalizado, huitlacoche salteado con epazote, salsa garnachera, queso vegano, col morada encurtida.

340

CARPACCIO DE BETABEL

Betabel asado, pesto, frutos rojos, queso de cabra, supremas de mandarina y crutones de pan de masa madre.

260

ENSALADA DE MANDARINA

Hojas verdes, Mandarina fresca, supremas de cítricos, pepitas de calabaza del huerto, espuma de mandarina, manzana, crocante de arroz y aderezo de yogur.

220

CALABAZA DE LA HUERTA

"Calabaza mantequilla" de la huerta asada, aceite de trufa, sal gruesa, brotes orgánicos.

290

RISOTTO DE HONGOS

Cremoso risotto con Hongo porcini, portobelo y setas, zanahoria baby, queso parmesano y huitlacoche (hongo mexicano) salteado con epazote.

340

PLATOS FUERTES DEL MAR

La gastronomía marina mexicana, celebra la riqueza y diversidad de la abundancia del océano en cada platillo. Nuestros pulpos, pescados y langostas son nativos y están certificados y amparados con inventario de existencia de especie maya, respetando con ello sus respectivas temporadas en veda.

CEVICHE ISTMEÑO 🍴 (2 pax)

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

CAMARONES DEL CHEF

180 gramos de camarón a la talla o zarandeado, hummus de garbanzo, vegetales de la huerta asados, este platillo marida excelente con una mezcalita de maracuyá o jamaica.

LANGOSTA A LA ZAMÁ 🍴 750g de langosta

Nombrado con el viejo nombre de Tulum: "Zamá" que significa amanecer, simbolizando el nuevo amanecer de la gastronomía de Quintana Roo al no usar Cazón. Cocinada al Poc Chuc (al carbón) con salsa de chile Xcatic, aceite de Achiote acompañado con chips de plátano, aromatizada con destilado de pulque. Honrando el presente, el pasado y el futuro de Tulum.

PULPO CON MOLE BLANCO

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"

PESCA DEL DIA 220g

Elige tu estilo:

-Con mole verde y pimientos asados. 🍴🍴

-A la talla o Zarandeado: hummus de garbanzo, 🍴🍴 vegetales asados.

PLATOS FUERTES DE LA TIERRA

Somos los guardianes que honramos y evocamos cada tradición, para llevarte por un recorrido que ha pasado de generación en generación a través del tiempo, un retorno a las raíces donde se nutre la tierra y se cocina del fuego.

340

COWBOY ACOMPAÑADO DE SALSA 🍴 BORRACHA CON PULQUE

510 gramos de Cowboy a las brasas, salsa martajada con pulque y vegetales al grill.

920

570

RIB EYE CON MOLE NEGRO Y HONGOS

420 gramos de Rib Eye Angus, mole negro, setas, portobello y champiñón blanco salteado.



990

1100

FILETE MIGNON

250 gramos de Filete Mignon, vegetales al grill, acompaña con tu preferido: Pipián rojo o Asado de Boda (adobo de chiles secos) 🍴

680

CHAMORRO AL GUAJILLO 🍴 1 pz completa

Delicioso Chamorro de cerdo adobado con chile guajillo y mezcal, puré de camote morado, vegetales al grill y tortilla de maíz nixtamalizado, ideal para compartir.

690

640

TETELAS DE COSTILLA (3 pz)

Tetela de Maíz nixtamalizado, costilla de cerdo, crema ácida, queso y mole amarillo.

280

540

PENCA ASADA DE BARBACOA DE POLLO

Penca de Nopal asada, rellena de barbacoa de pollo y salsa criolla de Nopal.

220

TACOS

Los tacos son un símbolo de identidad cultural y orgullo mexicano. Existen infinidad de tipos de tacos, a continuación, les presentamos algunas de nuestras mejores creaciones

ORDEN DE 3 TACOS

TACOS DORADOS DE POLLO Y CAMOTE 220

Tacos crocantes de tortilla hechas a mano, rellena de camote amarillo y pechuga de pollo, acompañadas de salsa verde tatemada, cremoso de aguacate, queso fresco, aguacate, crema y lechuga.

TACOS DE LENGUA DE RES CON SALSA DE CACAHUATE 280

¡NUESTRA ESPECIALIDAD! Suave lengua de res sobre tortilla hecha a mano, guacamole y cilantro. Acompañados de salsa de cacahuete con chile guajillo.

TACOS DE CAMARÓN 260

Camarón flameado con mezcal, tomate, chile jalapeño, échalote y guacamole sobre tortilla de maíz nixtamalizado.

TACO DE JAIBA SUAVE (1 pz) 180

Jaiba de concha suave frita, mayonesa de Chintextle, mayonesa de chapulín, guacamole, humo de romero sobre tortilla de maíz nixtamalizada.

TACOS DE PORK BELLY 260

Pork Belly, Puré de "Calabaza mantequilla" trufada y mayonesa de chapulín.

TACOS DE TASAJO 260

Tasajo de hebras, guacamole, queso fresco, nopales asados en tortilla de maíz nixtamalizado.

TACOS DE BARBACOA 280

Costilla de cerdo adobada, aguacate, cebolla, cilantro y tortilla de maíz nixtamalizado.

TLAYUDAS

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

	Tasajo (100 g)	Cecina enchilada (100 g)	Rib Eye (200 g)
Sencilla (100 g) 🌮	340	340	420
250	Chorizo de bola (100 g)	Chapulines (50 g)	Camarón a la Mexicana (100 g)
	340	340	370

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 cambay 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 de la casa.

ELOTES DE LA CASA 🌽 140

Elotes dulces, cocidos con 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

Esponja 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**