



DESAYUNOS COMPLETOS

Desayuno Buffet Adulto	200.00
Desayuno Buffet Menor	125.00

Disfrute de nuestra selección de frutas, yogurt, cereales, compotas, frutos secos, delicioso pan recién horneado, platillos típicos mexicanos, huevos al gusto, antojitos recién hechos, jugo, café o té.

Desayuno Americano	150.00
---------------------------	--------

Jugo, plato de fruta chico, huevos al gusto, pan tostado, mantequilla, mermelada, café o té.

Desayuno Continental	110.00
-----------------------------	--------

Jugo o plato de fruta, pan tostado, mantequilla, mermelada, café o té.

BARRA DE JUGOS

Detox	Pepino, limón, kale, jengibre, miel.	55.00
Energizante	Naranja, fresa, plátano, miel, avena.	55.00
Antigripal	Naranja, toronja, fresa, piña.	50.00
Revitalizante	Piña, zanahoria, betabel, fresa.	55.00
Antioxidante	Kivi, fresa, jengibre, arándano, nuez.	55.00
Digestivo	Piña, apio, papaya, manzana verde	55.00
Tradicionales	Naranja, betabel, toronja, piña, zanahoria, etc.	55.00

HOT CAKES CEREALES PAN Y FRUTAS

Hot Cakes Clásicos	80.00
---------------------------	-------

Hot cake con tocino, jamón o salchicha

Banana Hot Cakes	90.00
-------------------------	-------

Plátano con nuez servido con crema batida y jalea de fresa

Waffles	80.00
----------------	-------

Acompañados con tocino, jamón o salchicha	95.00
--	-------

Tazón de Avena con Manzana	55.00
-----------------------------------	-------

Tazón de Cereal	55.00
------------------------	-------

Bísquet (2 Pzas.)	40.00
--------------------------	-------

Con mantequilla

Pan Dulce (4 Pzas.)	50.00
----------------------------	-------

Fruta y Yogurt	110.00
-----------------------	--------

Fruta fresca recién cortada bañada en yogurt natural y topping de su preferencia: Granola, coco, pasas, arándano, nuez, almendra, amaranto.

Plato de Frutas de Temporada	99.00
-------------------------------------	-------

Fruta fresca recién cortada al natural o con algún topping de su preferencia: Granola, coco, pasas, arándano, nuez, almendra, amaranto.

PRECIOS INCLUYEN I.V.A.





DE LA GRANJA

 Omelet de 3 Claras Agave	110.00
Cebolla salteada, espinacas, champiñones y queso panela.	
Omelets al Gusto 3 x 3	110.00
Jamón, queso manchego, queso panela, espinacas, champiñones, tocino, chorizo.	
Huevos al Gusto	99.00
Con chorizo, jamón, tocino, mexicana, rancheros.	
Huevos con Machacado	130.00
Acompañado con frijoles refritos.	
Huevos Agave	130.00
Estrellados y encamados en tortilla de harina, frijoles refritos, queso fresco, aguacate, bañados en salsa verde de chicharrón o chorizo.	
 Huevos Divorciados	130.00
Estrellados con salsa verde y roja, sobre tostada de tortilla de nopal y chipotle, con frijoles negros refritos, queso panela y chicharrón crujiente.	
 Huevos a los 2 Chiles	110.00
Revueltos, guisados en salsa ligeramente tatemada de chile cambrey y serrano, acompañados de abanico de aguacate y frijoles bayos refritos.	
Huevos en Picada	130.00
Estrellados o revueltos montados en picaditas de maíz con chorizo, frijoles, crema, queso y bañados en salsa mixta verde y roja.	
Huevos Norteños	145.00
Estrellados en cama de tortilla de harina bañado en machacado a la mexicana con frijoles refritos y panela asado.	

CHILAQUILES

Chilaquiles Negros	130.00
De salsita tatemada de chipotle con pollo o huevo, crema, queso, aguacate y cebolla.	
Chilaquiles Suizos	130.00
Bañados en salsa suiza, con pollo, queso, aguacate, crema y cebolla.	
Chilaquiles En Morita	130.00
Bañados en salsa de chile morita con pollo, queso, crema, aguacate, rábano y cebolla.	
Chilaquiles Enmolados	130.00
Bañados en salsa ligera de mole, con pollo, queso, ajonjolí y cebolla.	

EXTRAS

Aguacate	35.00
Jamón	35.00
Tocino	35.00
Queso Panela	35.00
Huevo	35.00



ENTRADAS

 Guacamole	99.00
Con cebolla, tomate, limon y, a su eleccion si lo desea picante.	
 Panela Agave	
Queso panela asado, en cama de guacamole.	
Para 4 Personas	135.00
Para 2 Personas	88.00
Doblada de Queso	
Costra de queso manchego rellena.	
Para 4 Personas	
Chistorra	110.00
Champiñón	99.00
Rajas	99.00
Empanadas Argentinas	85.00
De carne molida, con aceitunas, pimienta verde, clara de huevo sal y pimienta. Acompañadas de ensalada verde y chimichurri.	
Ceviche de Pescado	120.00
Pescado blanco marinado en zumo de limón, con cebolla morada y mango, con un toque de chile habanero.	
Tostada de Atún Tartaro	99.00
Atún marinado en salsa acida acompañado de mix vegetal en cama de tortilla al horno.	
Sopes de Pulpo	175.00
Fresco pulpo preparado con chiles guajillo, ancho y cambray, con frijoles negros, queso panela, cilantro y cebolla morada.	
 Betabel Asado	66.00
Betabel asado al grill con salsa tártara.	
Frijoles con Veneno	85.00
Guisado de cerdo en adobo de chiles, acompañado de frijoles bayos molidos	
Dueto de Queso Fundido	110.00
Queso Manchego y Oaxaca, fundidos con chorizo.	

SOPAS

Crema de Elote Asado y Queso	88.00
Sopa de Fideo	66.00
Sopa de Tortilla	88.00
Crema Poblana	88.00
Caldo de Pollo	66.00
Caldo Tlalpeño	110.00
Crema Conde	77.00
Crema de Tomate Rostizado	99.00

ENSALADAS

Ensalada Agave	155.00
Mix de lechugas, tomate, crujiente de tortilla, elote, camarones asados al limón.	
Ensalada Cesar	110.00
Lechuga orejona, aderezo cesar de la casa.	
Con pollo	130.00
Con camarones	155.00
 Ensalada Bajío	130.00
Mix de lechugas, semillas de girasol, nuez garapiñada, queso cotija y vinagreta de naranja y piloncillo.	
Ensalada del Chef	165.00
Mix de lechuga, pepino, tomate, jamón, queso, huevo cocido, aceitunas, y aderezo de la casa.	
Ensalada del Campo	155.00
Mix de lechugas cebolla, tomate, aceituna, aguacate, tortilla frita, vinagreta de ajo y pechuga de pollo a la parrilla.	
Ensalada Griega	120.00
Tomate, pepino, pimienta, cebolla morada, aceituna negra y queso feta.	
Con pollo	145.00
Con camarones	155.00



PRECIOS INCLUYEN I.V.A.



ANTOJITOS

 Enchiladas Agave	155.00
Enchiladas mixtas verdes/rojas rellenas de queso con huevos estrellados, frijoles refritos y panela asado.	
Enchiladas Suizas	155.00
Rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego, acompañadas de aguacate, crema y cebolla.	
 Tostadas de Ensalada de Nopal	120.00
Vegeales con viangreta en cama de frijol, con queso fresco desmoronado.	
 Tortitas de Papa con Queso	120.00
Tortitas de papa rayada, mezcladas con queso manchego, acompañadas de ensalada verde.	
Molletes Agave	120.00
Pan hecho en casa, sobre salsa de chorizo, con carne deshebrada y frijoles bayos, gratinado con queso manchego, acompañado de pico de gallo y frijoles negros.	

ESPECIALIDADES

Puntas de Res (180g)	290.00
Tiernas puntas de filete preparadas al estilo de su preferencia. A la Mexicana	
 Al Chipotle	
 Al Albañil	
Puntas de Filete Agave (180g)	290.00
Tiernas puntas de filete salteadas con champiñones y poro flameadas con tequila bañados en crema. Montadas sobre puré de papa y espárragos a la parrilla.	
 Queso Asado	160.00
Bañado en salsa roja, verde, mixta o al natural con frijoles refritos y rajas poblanas.	
Fajita en Huarache de Nopal (120g)	150.00
Fajita asada en huarache de nopal con salsa verde, aguacate, queso y frijoles refritos.	
Menudo Tradicional estilo norteño	110.00

PARRILLA

Rib Eye Angus (350g)	495.00
Rib eye Angus con papas a la francesa.	
Arrachera Angus (350g)	475.00
Arrachera angus a la parrilla con ajo rostizado y papa guillotín.	
Cabrería lo Nuestro (400g)	475.00
Cabrería marinada al estilo agave cocida a la parrilla con ajo rostizado papa paille.	
Carne Asada a la Tampiqueña (220g)	295.00
Frijoles refritos, arroz, guacamole y rajas de chile poblano.	
Medallones de Filete al Chimichurri	420.00
Medallones de res al grill, con sal de grano, bañado en el tradicional chimichurri. Servido con cebolla y chiles toreados.	
Tacos Agave	
Tacos de la proteína de su selección a la parrilla con cebolla asada, hongos, tocineta y chile morrón, guacamole y frijoles refritos.	
• Pechuga de pollo	190.00
• Puntas de filete de res	210.00
• Arrachera Angus	230.00
Suprema de Pollo al Limón (220g)	200.00
Tierna pechuga de pollo a la parrilla marinada al limón bañada en mantequilla de ajo con ensalada verde.	
 Mole con Pechuga de Pollo	200.00
Tierna pechuga de pollo, bañada con terso mole poblano a base de especias, semillas, chiles y chocolate, con arroz amarillo.	
 Puntas de Portobellos al Chipotle	170.00
Puntas de jugosos hongos portobello, saltadas con cebolla y bañadas en salsa de chile chipotle ligeramente picante, acompañada de frijoles refritos y guacamole.	
Parrillada Norteña (Para 2 personas)	700.00
Combinación de Suave Arrachera, jugosa pechuga de pollo, salchicha polaca y camarones salteados, con vegetales a la plancha y chile serrano, acompañada de frijoles charros, pico de gallo y salsa de chorizo.	



VEGETARIANO



PICANTE

PRECIOS INCLUYEN I.V.A.



PESCADOS Y MARISCOS

Salmón a la Miel (200g) 370.00

Fresco salmón glaseado con miel y un delicado toque cítrico, con ralladura de limón, acompañado de pasta salteada con zanahoria, cebolla y tomate cherry, vino blanco, salsa de soya y jengibre.

Salmón Agave (200g) 420.00

Salmón a la plancha en baño de salsa cremosa con camarones y vino blanco en cama de puré de papa y espárragos.

Salmón con Velo de Calabacín (200g) 370.00

Salmón a la parrilla con escamas de calabaza y mantequilla de limón con espárragos y ensalada verde.

Salmón en Tabla de Cedro 320.00

Fresco salmón a la plancha, servido en tabla de cedro caliente para aromatizarlo, con puré de papa y espárragos.

Filete de Pescado al Gusto (250g) 265.00

Pescado blanco a la plancha, mantequilla, ajillo, empanizado, con ensalada verde y papas a la francesa.

Camarones al Mezcal (250g) 415.00

Camarón U15 marinado en especias, limón y mezcal, servidos en cama de pure de papa y vegetales al grill.

Camarones al Chipotle (250g) 415.00

Camarón U15 a la plancha bañado en salsa de chipotle con arroz a la cúrcuma y vegetales.

Camarones a la Diabla (250g) 415.00

Para los amantes del picante, fresco Camarón U15 preparados con mezcla de chiles, guajillo y arbol, con arroz al azafran.

Pez Espada en Costra de Ajonjolí 315.00

Medallón de pez espada a la plancha, con arroz blanco y vegetales salteados con aceite de oliva.

Guarniciones a escoger:

Arroz a la cúrcuma, ensalada verde, papa guillotine, papa gajo, vegetales al grill, espárragos a la parrilla, puré de papa, zanahoria al horno, papa paja, maíz asado, puré de camote.

RINCON DEL CHEF

Fetuccini Alfredo 165.00

Fetuccini en baño de clásica salsa Alfredo.

Con pollo 185.00

Con salmón 220.00

Spaghetti Marinera 265.00

Tradicional salsa de tomate y vino blanco con camarones, pulpo y mejillones.

Lasaña Bolognesa 185.00

Tradicional al estilo de la nona.

Fetuccini Calabria 165.00

Salteado de cebolla, tomate, espinaca, calabacita, y champiñones con vino blanco y especias.

Club Sandwich 155.00

Tradicional sándwich, pepino, huevo, tomate, lechuga, pollo, jamón de pavo, tocino y el toque de la casa con papas gajo.

Panini de Vegetales 155.00

Lechuga, tomate, queso panela, calabacita y champiñones a la plancha, pimienta y cebolla salteada, con un toque de queso de cabra acompañado de papas a la francesa.

Panini de Filete 220.00

De filete salteado con champiñón, pimienta y cebolla, gratinado con queso acompañado de papas a la francesa.

Sándwich en Pan de 7 Granos 130.00

Sándwich de tomate, jamón de pechuga de pavo, zucchini.

Portobello Burger 165.00

Hamburguesa de res al grill, lechuga, tomate, portobellos salteados en tequila, queso suizo y tocino con papas a la francesa.

American Burger 155.00

Hamburguesa de res al grill, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, queso americano y tocino con papas a la francesa.



VEGETARIANO



PICANTE

PRECIOS INCLUYEN I.V.A.



EXTRAS

Queso Fresco	40.00
Hongos portobello salteados	30.00
Camarones U15 (3 pzas.)	145.00
Aguacate (1/2 pza.)	35.00
Tocino	35.00
Frijoles Refritos	30.00

POSTRES

Flan Napolitano	80.00
Cheesecake Tradicional cheesecake cremoso con galleta de chocolate y frutos rojos.	80.00
Moelleux de Chocolate Postre tradicional francés relleno de chocolate derretido y helado de vainilla.	90.00
Pastel Tres Leches de Chocolate Con frutas rojas.	80.00
Pay de Elote Pay de elote horneado bañado en salsa de cajeta y nuez.	80.00
Trenza de Ate con Queso En masa de hojaldre servida con helado de vainilla.	90.00
Copa de Helado Agave Vainilla, fresa o chocolate con crema batida y cereza.	80.00

BEBIDAS

Refrescos de Refill Coca, Coca Light y Sprite.	39.00
Refrescos de Botella Coca, Coca Light, Manzana y Sprite.	39.00
Naranjada o Limonada	33.00
Jarra de Naranja o Limonada (1 l)	110.00
Jarra de Agua de Frutas (1 l)	120.00
Jugo de frutas	55.00
Malteada de Vainilla o Chocolate	66.00
Leche	39.00
Café Americano	33.00
Café capuccino	44.00
Café expreso	44.00
Te Helado	39.00
Chocolate Caliente o Frío	50.00
Botella de agua (600 ml)	22.00
Cerveza	60.00
Carta blanca 325 ml	
Tecate roja de bote 355 ml	
Tecate Light de bote 355 ml	
Indio 325 ml	
Tecate Light botella 325 ml	
Bohemia 355 ml	
XX Lager 325 ml	
Sol 325ml.	
Cerveza importada	66.00
Heineken 330ml	
Coors Light 355ml	