

Menú
*Room
Service*



Menú Room Service

Desayunos Completos

DESAYUNO AMERICANO

\$231.00

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

DESAYUNO CONTINENTAL

\$171.00

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

Chilaquiles

CHILAQUILES SUIZOS

\$220.00

Bañados en salsa suiza, con pollo, queso, aguacate, crema y cebolla.

CHILAQUILES MORITA

\$220.00

Bañados en salsa de chile morita con pollo, queso, crema, aguacate, rábano y cebolla.

Barra De Jugos

DETOX

\$88.00

Pepino, limón, kale, jengibre, miel.

ENERGIZANTE

\$88.00

Naranja, fresa, plátano, miel, avena.

ANTIGRIPAL

\$88.00

Naranja, toronja, fresa, piña.

REVITALIZANTE

\$88.00

Piña, zanahoria, betabel, fresa.

ANTIOXIDANTE

\$88.00

Kiwi, fresa, jengibre, arándano, nuez.

DIGESTIVO

\$88.00

Piña, apio, papaya, manzana verde.

TRADICIONALES

\$88.00

Naranja, betabel, toronja, piña, zanahoria, etc.

De la Granja

 **OMELET DE 3 CLARAS AGAVE**

\$187.00

Cebolla salteada, espinacas, champiñones y queso panela.

HUEVOS AL GUSTO

\$165.00

Con chorizo, jamón, tocino, mexicana, rancheros.

HUEVOS CON MACHACADO

\$231.00

Acompañado con frijoles refritos.

HUEVOS DIVORCIADOS

\$209.00

Estrellados con salsa verde y roja, sobre tostada de tortilla de nopal y chipotle, con frijoles negros refritos, queso panela y chicharrón crujiente.

Hot Cakes, Cereales, Pan y Frutas

HOT CAKES CLÁSICOS

\$138.00

Con tocino, jamón o salchicha

\$149.00

BANANA HOT CAKES

\$149.00

Con plátano y nuez, servido con crema batida y jalea de fresa

TAZÓN DE AVENA

\$88.00

Con manzana o frutos rojos.

TAZÓN DE CEREAL

\$88.00

BÍSQUET (2 Pzas.)

\$77.00

Con mantequilla

PAN DULCE (4 Pzas.)

\$99.00

FRUTA Y YOGURT

\$182.00

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

\$160.00

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

Entradas

	GUACAMOLE Con cebolla, tomate, limon y, a su eleccion si lo desea picante.	\$231.00
	PANELA AGAVE Queso panela asado, en cama de guacamole. Para 2 Personas Para 4 Personas	\$160.00 \$281.00
	DOBLADA DE QUESO Costra de queso manchego rellena. Para 2 Personas Para 4 Personas • Chistorra • Champiñón • Rajas	\$171.00 \$319.00
	EMPANADAS ARGENTINAS De carne molida, con aceitunas, pimientto verde, clara de huevo sal y pimienta. Acompañadas de ensalada verde y chimichurri.	\$154.00
	CEVICHE DE PESCADO Pescado blanco marinado en zumo de limón, con cebolla morada y mango,con un toque de chile habanero.	\$231.00
	TOSTADA DE ATÚN TARTARO Atún marinado en salsa acida acompañado de mix vegetal en cama de tortilla al horno.	\$176.00
	BETABEL ASADO Betabel asado al grill con salsa tártara.	\$121.00
	DUETO DE QUESO FUNDIDO Queso Manchego y Oaxaca, fundidos con chorizo.	\$264.00
	PULPO AL GUACAMOLE Montado el una cama de guacamole, con adobo yucateco.	\$330.00

Antojitos

	ENCHILADAS AGAVE Enchiladas mixtas verdes/rojas rellenas de queso con huevos estrellados, frijoles refritos y panela asado.	\$242.00
	ENCHILADAS SUIZAS Rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego, acompañadas de aguacate, crema y cebolla.	\$242.00
	TOSTADAS DE ENSALADA DE NOPAL Vegeales con viangreta en cama de frijol, con queso fresco desmoronado.	\$204.00
	TORTITAS DE PAPA CON QUESO Tortitas de papa rayada, mezcladas con queso manchego, acompañadas de ensalada verde.	\$204.00

Ensaladas

ENSALADA AGAVE Mix de lechugas, tomate, crujiente de tortilla, elote, camarones asados al limón.	\$253.00
ENSALADA CESAR Lechuga orejona, aderezo cesar de la casa. Con pollo Con camarones	\$187.00 \$253.00 \$286.00
ENSALADA DEL CHEF Mix de lechuga, pepino, tomate, pollo, jamón, queso, huevo cocido, aceitunas, y aderezo de la casa.	\$253.00
ENSALADA DEL CAMPO Mix de lechugas cebolla, tomate, aceituna, aguacate, tortilla frita, vinagreta de ajo y pechuga de pollo a la parrilla.	\$253.00
ENSALADA GRIEGA Tomate, pepino, pimientto, cebolla morada, aceituna negra y queso feta. Con pollo Con camarones	\$204.00 \$253.00 \$286.00

Especialidades

PUNTAS DE RES (180g) Tiernas puntas de filete preparadas al estilo de su preferencia. • A la Mexicana • Al Chipotle • Al Albañil	\$396.00
PUNTAS DE FILETE AGAVE (180g) 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.	\$396.00
FAJITA EN HUARACHEDE NOPAL (120G) Fajita asada en huarache de nopal con salsa verde, aguacate, queso y frijoles refritos.	\$253.00
MENUDO Tradicional estilo norteno.	\$242.00
CREMA DE ELOTE ASADO Y QUESO	\$143.00
SOPA DE FIDEO	\$143.00
SOPA DE TORTILLA	\$154.00
CREMA POBLANA	\$154.00
CALDO DE POLLO	\$110.00
CALDO TLALPEÑO	\$193.00



VEGETARIANO



PICANTE

Precios incluyen IVA y servicio

Parrilla

RIB EYE ANGUS (350g) \$968.00
Rib eye Angus con papas a la francesa.

ARRACHERA ANGUS (350g) \$798.00
Arrachera angus a la parrilla con ajo rostizado y papa guillotín.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA (220g) \$484.00
Frijoles refritos, arroz, guacamole y rajas de chile poblano.

MEDALLONES DE FILETE AL CHIMICHURRI \$660.00
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 \$303.00
Puntas de filete de res \$330.00
Arrachera \$330.00

SUPREMA DE POLLO AL LIMÓN (220g) \$352.00
Tierna pechuga de pollo a la parrilla marinada al limón bañada en mantequilla de ajo con ensalada verde.

POLLO A LA PARMESANA \$352.00
Milanesa de pollo empanizada con queso parmesano, gratinada con queso manchego. Con papas fritas.

 **MOLE CON PECHUGA DE POLLO** \$352.00
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** \$275.00
Puntas de jugosos hongos portobello, saltadas con cebolla y bañandas en salsa de chile chipotle ligeramente picante, acompañada de frijoles refritos y guacamole.

PARRILLADA NORTEÑA (Para 2 personas) \$1,155.00
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.

Pescados y Mariscos

SALMÓN A LA MIEL (200g) \$572.00
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) \$572.00
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) \$572.00
Salmón a la parrilla cubierto con finas láminas de calabacín y mantequilla de limón, acompañado de espárragos y ensalada verde.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (250g) \$352.00
Pescado blanco a la plancha, mantequilla, ajillo, empanizado, con ensalada verde y papas a la francesa.

CAMARONES AL MEZCAL (250g) \$605.00
Camarón U15 marinado en especias, limón y mezcal, servidos en cama de pure de papa y vegetales al grill.

 **CAMARONES AL CHIPOTLE** (250g) \$605.00
Camarón U15 a la plancha bañado en salsa de chipotle con arroz a la cúrcuma y vegetales.

CAMARONES ROCKEFELLER \$605.00
Camarón U10 a la parrilla bañados en salsa Rockefeller, ostión ahumado y espinacas al gratín.

CAMARONES RELLENOS AL CHIPOTLE \$605.00
Camarón U10 en salsa al chipotle rellenos de queso crema, acompañados con fetuccini.

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



VEGETARIANO



PICANTE

Precios incluyen IVA y servicio

Rincon del Chef

FETUCCINI ALFREDO	\$297.00
Fetuccini en baño de clásica salsa Alfredo.	
Con pollo	\$341.00
Con salmón	\$385.00
SPAGHETTI MARINARA	\$435.00
Tradicional salsa de tomate y vino blanco con camarones, pulpo y mejillones.	
PAELLA MIXTA (Para 2 Personas)	\$814.00
Tradicional paella con mix de mariscos, alitas, costilla de cerdo almejas y mejillones.	
LASAÑA BOLOGNESA	\$297.00
Tradicional al estilo de la nona.	
COSTILLA DE CERDO BBQ	\$462.00
Deliciosa costilla al horno sazónada, con ensalada verde, fetuccini Alfredo y papas fritas	
CLUB SANDWICH	\$319.00
Tradicional sándwich, pepino, huevo, tomate, lechuga, pollo, jamón de pavo, tocino y el toque de la casa con papas gajo.	
 PANINI DE VEGETALES	\$237.00
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	\$385.00
De filete salteado con champiñón, pimienta y cebolla, gratinado con queso acompañado de papas a la francesa.	
PORTOBELLO BURGER	\$352.00
Hamburguesa de res al grill, lechuga, tomate, portobellos salteados en tequila, queso suizo y tocino, con papas a la francesa.	
AMERICAN BURGER	\$330.00
Hamburguesa de res al grill, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, queso americano y tocino, con papas a la francesa.	

Extras

AGUACATE (1/2 pza.)	\$55.00
JAMÓN	\$55.00
TOCINO	\$55.00
HUEVO	\$55.00
FRIJOLES REFRITOS	\$55.00
QUESO PANELA	\$55.00
QUESO FRESCO	\$55.00
HONGOS PORTOBELLO SALTEADOS	\$55.00
CAMARONES U15 (3 pzas.)	\$231.00

Postres

FLAN NAPOLITANO	\$154.00
CHEESECAKE	\$176.00
Tradicional cheesecake cremoso con galleta de chocolate y frutos rojos.	
PASTEL TRES LECHE DE CHOCOLATE	\$154.00
Con frutas rojas.	
PAY DE ELOTE	\$165.00
Pay de elote horneado bañado en salsa de cajeta y nuez.	
TRENZA DE ATE CON QUESO	\$204.00
En masa de hojaldre servida con helado de vainilla.	
COPA DE HELADO AGAVE	\$143.00
Vainilla, fresa o chocolate con crema batida y cereza.	

Bebidas

REFRESCOS DE BOTELLA	\$55.00
Coca, Coca Light, Manzana, Sprite	
NARANJADA O LIMONADA	\$55.00
NARANJADA O LIMONADA MINERAL	\$66.00
JARRA DE NARANJA O LIMONADA (1 l)	\$165.00
JARRA DE AGUA DE FRUTAS (1 l)	\$176.00
JUGO DE FRUTAS	\$83.00
TE HELADO	\$50.00
BOTELLA DE AGUA (600 ml)	\$28.00
CAFÉ AMERICANO	\$55.00
CAFÉ CAPUCCINO	\$83.00
CAFÉ EXPRESO	\$61.00
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO	\$77.00
MALTEADA DE VAINILLA O CHOCOLATE	\$99.00
LECHE	\$50.00
CERVEZA	\$77.00
• 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	\$83.00
• Heineken 330ml	
• Coors Light 355ml	





Emilio Portes Gil No. 703
Col. Prado Sur, C.P. 88560
Reynosa, Tam., México

Recepción: (899) 921-6500
Restaurante: (899) 921-6501