



DESAYUNOS COMPLETOS

Desayuno Buffet Adulto	200.00
Desayuno Buffet Menor	120.00

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	140.00
---------------------------	--------

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

Desayuno Continental	100.00
-----------------------------	--------

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

BARRA DE JUGOS

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

HOT CAKES CEREALES PAN Y FRUTAS

Hot Cakes Clásicos	70.00
---------------------------	-------

Hot cake con tocino, jamón o salchicha

Banana Hot Cakes	80.00
-------------------------	-------

Plátano con nuez servido con crema batida y jalea de fresa

Waffles	70.00
----------------	-------

Acompañados con tocino, jamón o salchicha	80.00
--	-------

Tazón de Avena con Manzana	50.00
-----------------------------------	-------

Tazón de Cereal	50.00
------------------------	-------

Bísquet (2 Pzas.)	35.00
--------------------------	-------

Con mantequilla

Pan Dulce (4 Pzas.)	45.00
----------------------------	-------

Fruta y Yogurt	100.00
-----------------------	--------

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	90.00
-------------------------------------	-------

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** 100.00
Cebolla salteada, espinacas, champiñones y queso panela.

Omelets al Gusto 3 x 3 100.00
Jamón, queso manchego, queso panela, espinacas, champiñones, tocino, chorizo.

Huevos al Gusto 90.00
Con chorizo, jamón, tocino, mexicana, rancheros.

Huevos con Machacado 120.00
Acompañado con frijoles refritos.

Huevos Agave 120.00
Estrellados y encamados en tortilla de harina, frijoles refritos, queso fresco, aguacate, bañados en salsa verde de chicharrón o chorizo.

 **Huevos Divorciados** 120.00
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** 100.00
Revueltos, guisados en salsa ligeramente tatemada de chile cambray y serrano, acompañados de abanico de aguacate y frijoles bayos refritos.

Huevos en Picada 120.00
Estrellados o revueltos montados en picaditas de maíz con chorizo, frijoles, crema, queso y bañados en salsa mixta verde y roja.

Huevos Norteños 130.00
Estrellados en cama de tortilla de harina bañado en machacado a la mexicana con frijoles refritos y panela asado.

CHILAQUILES

Chilaquiles Negros 120.00
De salsita tatemada de chipotle con pollo o huevo, crema, queso, aguacate y cebolla.

Chilaquiles Suizos 120.00
Bañados en salsa suiza, con pollo, queso, aguacate, crema y cebolla.

Chilaquiles En Morita 120.00
Bañados en salsa de chile morita con pollo, queso, crema, aguacate, rábano y cebolla.

Chilaquiles Enmolados 120.00
Bañados en salsa ligera de mole, con pollo, queso, ajonjolí y cebolla.

EXTRAS

Aguacate 30.00

Jamón 30.00

Tocino 30.00

Queso Panela 30.00

Huevo 30.00



ENTRADAS

 Guacamole	90.00
Con cebolla, tomate, limon y, a su eleccion si lo desea picante.	
 Panela Agave	
Queso panela asado, en cama de guacamole.	
Para 4 Personas	120.00
Para 2 Personas	80.00
Doblada de Queso	
Costra de queso manchego rellena.	
Para 4 Personas	90.00
Chistorra	80.00
Champiñón	80.00
Rajas	
Para 2 Personas	
Chistorra	60.00
Champiñón	50.00
Rajas	50.00
Ceviche de Pescado	110.00
Pescado blanco marinado en zumo de limón, con cebolla morada y mango, con un toque de chile habanero.	
Tostada de Atún Tartaro	90.00
Atún marinado en salsa acida acompañado de mix vegetal en cama de tortilla al horno.	
Sopes de Pulpo	160.00
Fresco pulpo preparado con chiles guajillo, ancho y cambray, con frijoles negros, queso panela, cilantro y cebolla morada.	
 Betabel Asado	60.00
Betabel asado al grill con salsa tártara.	
Frijoles con Veneno	75.00
Guisado de cerdo en adobo de chiles, acompañado de frijoles bayos molidos	
Dueto de Queso Fundido	100.00
Queso Manchego y Oaxaca, fundidos con chorizo.	

SOPAS

Crema de Elote Asado y Queso	80.00
Sopa de Fideo	60.00
Sopa de Tortilla	80.00
Crema de Nuez a los Tres Chiles	90.00
Caldo de Pollo	60.00
Caldo Tlalpeño	100.00
Crema Conde	70.00

ENSALADAS

Ensalada Agave	140.00
Mix de lechugas, tomate, crujiente de tortilla, elote, camarones asados al limón.	
Ensalada Cesar	100.00
Lechuga orejona, aderezo cesar de la casa.	
Con pollo	120.00
Con camarones	140.00
 Ensalada Bajío	120.00
Mix de lechugas, semillas de girasol, nuez garapiñada, queso cotija y vinagreta de naranja y piloncillo.	
Ensalada del Chef	150.00
Mix de lechuga, pepino, tomate, jamón, queso, huevo cocido, aceitunas, y aderezo de la casa.	
Ensalada del Campo	140.00
Mix de lechugas cebolla, tomate, aceituna, aguacate, tortilla frita, vinagreta de ajo y pechuga de pollo a la parrilla.	
Ensalada de Betabel	120.00
Mix de lechugas con tocino, queso de cabra, nuez caramelizada y betabel, con vinagreta de betabel.	



ANTOJITOS

 Enchiladas Agave	140.00
Enchiladas mixtas verdes/rojas rellenas de queso con huevos estrellados, frijoles refritos y panela asado.	
Enchiladas Suizas	140.00
Rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego, acompañadas de aguacate, crema y cebolla.	
 Tostadas de Ensalada de Nopal	110.00
Vegeales con viangreta en cama de frijol, con queso fresco desmoronado.	
 Tortitas de Papa con Queso	110.00
Tortitas de papa rayada, mezcladas con queso manchego, acompañadas de ensalada verde.	
Molletes Agave	110.00
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)	275.00
Tiernas puntas de filete preparadas al estilo de su preferencia.	
A la Mexicana	
 Al Chipotle	
Al Albañil	
Puntas de Filete Agave (180g)	275.00
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	150.00
Bañado en salsa roja, verde, mixta o al natural con frijoles refritos y rajas poblanas.	
Fajita en Huarache de Nopal (120g)	140.00
Fajita asada en huarache de nopal con salsa verde, aguacate, queso y frijoles refritos.	
Menudo Tradicional estilo norteno	100.00

PARRILLA

Rib Eye Angus (350g)	450.00
Rib eye Angus con papas a la francesa.	
Arrachera Angus (350g)	400.00
Arrachera angus a la parrilla con ajo rostizado y papa guillotín.	
Cabrería lo Nuestro (400g)	400.00
Cabrería marinada al estilo agave cocida a la parrilla con ajo rostizado papa paille.	
Carne Asada a la Tampiqueña (220g)	280.00
Frijoles refritos, arroz, guacamole y rajas de chile poblano.	
Filete de Res al Perejil (300g)	400.00
Filete de res al grill con picadillo de perejil, acompañado de papas country y camote.	
Tacos Agave	
Tacos de la proteína de su selección a la parrilla con cebolla asada, hongos, tocineta y chile morrón, guacamole y frijoles refritos.	
• Puntas de filete de res	200.00
• Pechuga de pollo	180.00
• Camarones	220.00
Suprema de Pollo al Limón (220g)	190.00
Tierna pechuga de pollo a la parrilla marinada al limón bañada en mantequilla de ajo con ensalada verde.	
 Mole con Pechuga de Pollo	190.00
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	160.00
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) 350.00

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 soja y jengibre.

Salmón Agave (200g) 400.00

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) 350.00

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

Filete de Pescado al Gusto (250g) 250.00

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

Camarones al Mezcal (250g) 350.00

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

Camarones al Chipotle (250g) 350.00

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

Camarones a la Diabla (250g) 350.00

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

Guarniciones a escoger:

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

Extras:

Queso Fresco 35.00

Hongos portobello salteados 25.00

Camarones U15 (3 pzas.) 130.00

Aguacate (1/2 pza.) 30.00

Tocino 30.00

Frijoles Refritos 25.00

RINCON DEL CHEF

Fetuccini Alfredo 150.00

Fetuccini en baño de clásica salsa Alfredo.

Con pollo 170.00

Con salmón 200.00

Spaghetti Marinera 240.00

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

Lasaña Bolognesa 170.00

Tradicional al estilo de la nona.

Fetuccini Calabria 150.00

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

Club Sandwich 140.00

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

Panini de Vegetales 140.00

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 200.00

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

Sándwich en Pan de 7 Granos 120.00

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

Portobello Burger 150.00

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

American Burger 140.00

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.



POSTRES

Flan Napolitano 70.00

Sándwich de Chocolate con Relleno Cítrico 75.00

Relleno de suave crema cítrica de queso crema, crema batida y ralladura de limón, sobre coulis de frutos rojos.

Pastel Tres Leches de Chocolate 75.00

Con frutas rojas.

Pay de Elote 75.00

Pay de elote horneado bañado en salsa de cajeta y nuez.

Carlota de Cajeta y Betabel 70.00

Nuestra versión de la tradicional carlota, con cajeta, reducción de betabel, galletas de chocolate, y fresas, sobre un espejo de salsa de piña.

Trenza de Ate con Queso 90.00

En masa de hojaldre servida con helado de vainilla.

Copa de Helado Agave 70.00

Vainilla, fresa o chocolate con crema batida y cereza.

BEBIDAS

Refrescos de Refill 35.00

Coca, Coca Light y Sprite.

Refrescos de Botella 35.00

Coca, Coca Light, Manzana y Sprite.

Naranjada o Limonada 30.00

Jarra de Naranja o Limonada (1 l) 100.00

Jarra de Agua de Frutas (1 l) 110.00

Jugo de frutas 50.00

Malteada de Vainilla o Chocolate 60.00

Leche 35.00

Café Americano 30.00

Café capuccino 40.00

Café expreso 40.00

Te Helado 35.00

Chocolate Caliente o Frío 45.00

Botella de agua (600 ml) 20.00

Cerveza 40.00

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 45.00

Heineken 330ml

Coors Light 355ml