



RESTAURANT

Agave

M E N Ú

Desayunos

DESAYUNOS COMPLETOS

Desayuno Buffet Adulto \$275.00

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 \$185.00

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

Desayuno Continental \$135.00

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

DE LA GRANJA

Omelet de 3 Claras Agave \$150.00

Cebolla salteada, espinacas, champiñones y queso panela.

Huevos al Gusto \$130.00

Con chorizo, jamón, tocino, mexicana, rancheros.

Huevos con Machacado \$180.00

Acompañado con frijoles refritos.

Huevos Divorciados \$170.00

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



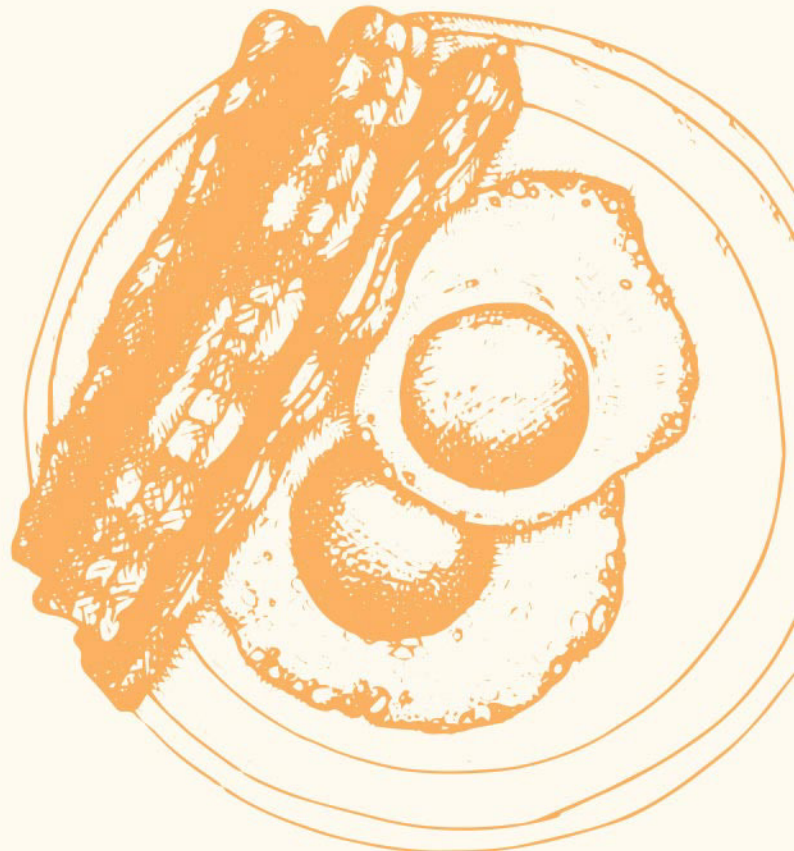
CHILAQUILES

Chilaquiles Suizos \$180.00

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

Chilaquiles En Morita \$180.00

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



HOT CAKES CEREALES PAN Y FRUTAS

Hot Cakes Clásicos \$110.00
Con tocino, jamón o salchicha \$120.00

Banana Hot Cakes \$120.00
Con plátano y nuez, servido con crema batida y jalea de fresa

Tazón de Avena \$80.00
Con manzana o frutos rojos.

Tazón de Cereal \$80.00

Bísquet (2 Pzas.) \$70.00
Con mantequilla

Pan Dulce (4 Pzas.) \$80.00

Fruta y Yogurt \$150.00
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 \$130.00
Fruta fresca recién cortada al natural o con algún topping de su preferencia: Granola, coco, pasas, arándano, nuez, almendra, amaranto.

EXTRAS

Aguacate \$40.00
Jamón \$40.00
Tocino \$40.00
Queso Panela \$40.00
Huevo \$40.00



BARRA DE JUGOS

Detox \$66.00
Pepino, limón, kale, jengibre, miel.

Energizante \$66.00
Naranja, fresa, plátano, miel, avena.

Antigripal \$66.00
Naranja, toronja, fresa, piña.

Revitalizante \$66.00
Piña, zanahoria, betabel, fresa.

Antioxidante \$66.00
Kiwi, fresa, jengibre, arándano, nuez.


Digestivo \$66.00
Piña, apio, papaya, manzana verde.

Tradicional \$66.00
Naranja, betabel, toronja, piña, zanahoria, etc.

Entradas

 **Guacamole** \$150.00

Con cebolla, tomate, limon y, a su eleccion si lo desea picante.

 **Panela Agave**
Queso panela asado, en cama de guacamole.
Para 2 Personas \$130.00
Para 4 Personas \$200.00

Doblada de Queso
Costra de queso manchego rellena.
Para 2 Personas \$140.00
Para 4 Personas \$200.00

- Chistorra
- Champiñón
- Rajas

Empanadas Argentinas \$125.00
De carne molida, con aceitunas, pimiento verde, clara de huevo sal y pimienta.
Acompañadas de ensalada verde y chimichurri.

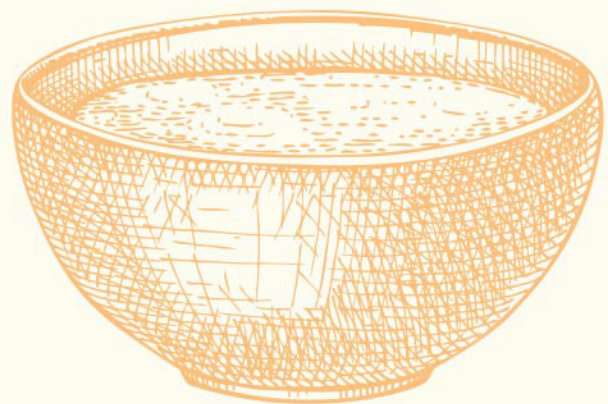
Ceviche de Pescado \$190.00
Pescado blanco marinado en zumo de limón, con cebolla morada y mango, con un toque de chile habanero.

Tostada de Atún Tartaro \$140.00
Atún marinado en salsa acida acompañado de mix vegetal en cama de tortilla al horno.

 **Betabel Asado** \$105.00
Betabel asado al grill con salsa tártara.

Dueto de Queso Fundido \$150.00
Queso Manchego y Oaxaca, fundidos con chorizo.

Pulpo al guacamole \$225.00
Montado el una cama de guacamole, con adobo yucateco.



SOPAS

Crema de Elote Asado y Queso	\$120.00
Sopa de Fideo	\$95.00
Sopa de Tortilla	\$130.00
Crema Poblana	\$120.00
Caldo de Pollo	\$95.00
Caldo Tlalpeño	\$150.00

ENSALADAS

Ensalada Agave \$195.00

Mix de lechugas, tomate, crujiente de tortilla, elote, camarones asados al limón.

Ensalada Cesar \$150.00

Lechuga orejona, aderezo cesar de la casa.

Con pollo \$180.00

Con camarones \$210.00

Ensalada del Chef \$205.00

Mix de lechuga, pepino, tomate, pollo, jamón, queso, huevo cocido, aceitunas, y aderezo de la casa.

Ensalada del Campo \$200.00

Mix de lechugas cebolla, tomate, aceituna, aguacate, tortilla frita, vinagreta de ajo y pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada Griega \$160.00

Tomate, pepino, pimiento, cebolla morada, aceituna negra y queso feta.

Con pollo \$180.00

Con camarones \$210.00



ANTOJITOS

-  **Enchiladas Agave** \$200.00
Enchiladas mixtas verdes/rojas rellenas de queso con huevos estrellados, frijoles refritos y panela asado.
- Enchiladas Suizas** \$200.00
Rellenas de pollo y gratinadas con queso manchego, acompañadas de aguacate, crema y cebolla.
-  **Tostadas de Ensalada de Nopal** \$160.00
Vegeales con viangreta en cama de frijol, con queso fresco desmoronado.
-  **Tortitas de Papa con Queso** \$170.00
Tortitas de papa rayada, mezcladas con queso manchego, acompañadas de ensalada verde.



Especialidades

Puntas de Res (180g) \$320.00

Tiernas puntas de filete preparadas al estilo de su preferencia.

A la Mexicana

 **Al Chipotle**

Al Albañil

Puntas de Filete Agave (180g) \$320.00

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.

Fajita en Huarache de Nopal (120g) \$200.00

Fajita asada en huarache de nopal con salsa verde, aguacate, queso y frijoles refritos.

Menudo \$200.00

Tradicional estilo norteño.



RINCON DEL CHEF



Fetuccini Alfredo

Fetuccini en baño de clásica salsa Alfredo.

\$250.00

Con pollo \$280.00

Con salmón \$320.00

Spaghetti Marinara

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

\$350.00

Paella Mixta

Para 2 Personas

Tradicional paella con mix de mariscos, alitas, costilla de cerdo almejas y mejillones.

\$650.00

Lasaña Bolognesa

Tradicional al estilo de la nona.

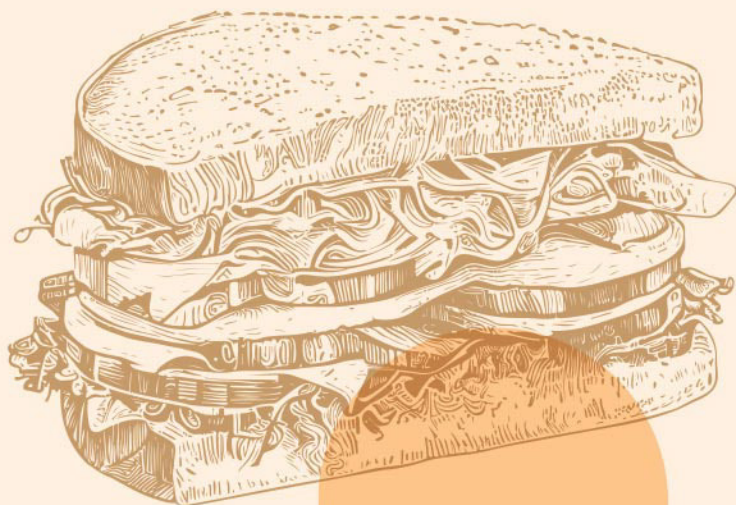
\$235.00

Costilla de Cerdo BBQ

Deliciosa costilla al horno sazonada.

Con ensalada verde, fetuccini Alfredo y papas fritas

\$350.00



Club Sandwich

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

\$270.00

Panini de Vegetales

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.

\$195.00

Panini de Filete

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

\$320.00

Portobello Burger

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

\$250.00

American Burger

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

\$230.00

Parrilla

Rib Eye Angus (350g) \$800.00
Rib eye Angus con papas a la francesa.

Arrachera Angus (350g) \$620.00
Arrachera angus a la parrilla con ajo rostizado y papa guillotín.

Carne Asada a la Tampiqueña (220g) \$370.00
Frijoles refritos, arroz, guacamole y rajas de chile poblano.

Medallones de Filete al Chimichurri \$520.00
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** \$250.00
- **Puntas de filete de res** \$280.00
- **Arrachera** \$280.00



Suprema de Pollo al Limón (220g) \$280.00
Tierna pechuga de pollo a la parrilla marinada al limón bañada en mantequilla de ajo con ensalada verde.

Pollo a la Parmesana \$280.00
Milanesa de pollo empanizada con queso parmesano, gratinada con queso manchego. Con papas fritas.

 **Mole con Pechuga de Pollo** \$280.00
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** \$220.00
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) \$900.00
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) \$490.00

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) \$490.00

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) \$490.00

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

Filete de Pescado al Gusto (250g) \$290.00

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

Camarones al Mezcal (250g) \$510.00

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

Camarones al Chipotle (250g) \$510.00

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

Camarones Rockefeller \$510.00

Camarón U10 a la parrilla bañados en salsa Rockefeller, ostión ahumado y espinacas al gratín.

Camarones Rellenos al Chipotle \$510.00

Camarón U10 en salsa al chipotle rellenos de queso crema. Acompañados con fetuccini.

Guarniciones a escoger

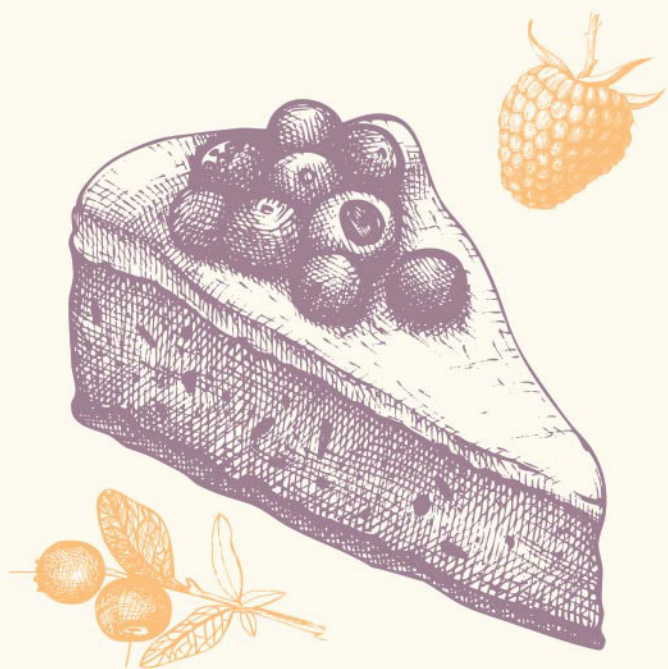
- Arroz a la cúrcuma
 - Ensalada verde
 - Papa guillotiné
 - Papa gajo
 - Vegetales al grill
 - Espárragos a la parrilla
 - Puré de papa
 - Zanahoria al horno
 - Papa paja
 - Maíz asado
 - Puré de camote.
-

EXTRAS

Queso Fresco	\$40.00
Hongos Portobello Salteados	\$40.00
Camarones U15 (3 pzas.)	\$185.00
Aguacate (1/2 pza.)	\$40.00
Tocino	\$40.00
Frijoles Refritos	\$40.00



Postres



Flan Napolitano \$130.00

Cheesecake \$150.00

Tradicional cheesecake cremoso con galleta de chocolate y frutos rojos.

Pastel Tres Leches de Chocolate \$130.00

Con frutas rojas.

Pay de Elote \$130.00

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

Trenza de Ate con Queso \$170.00

En masa de hojaldre servida con helado de vainilla.

Copa de Helado Agave \$120.00

Vainilla, fresa o chocolate con crema batida y cereza.



Bebidas

Refrescos de Botella \$45.00
 Coca
 Coca Light
 Manzana
 Sprite

Naranjada o Limonada \$40.00

Jarra de Naranja o Limonada (1 l) \$130.00

Jarra de Agua de Frutas (1 l) \$130.00

Jugo de Frutas \$60.00

Te Helado \$40.00

Botella de Agua (600 ml) \$25.00

Cerveza \$70.00
 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 \$75.00
 Heineken 330ml
 Coors Light 355ml

Café Americano \$40.00

Café Capuccino \$50.00

Café Expreso \$50.00

Chocolate Caliente o Frío \$60.00

Malteada de Vainilla o Chocolate \$70.00

Leche \$40.00





Emilio Portes Gil No. 703, Col. Prado Sur
Reservaciones: (899) 921-6500, 921-6509

Holiday Inn® Reynosa Zona Dorada