

AGAVE

MEXICAN RESTAURANT

COCINA MEXICANA

ENTRADAS

TACOS DE PASTOR

Tortilla de maíz con carne de cerdo y guarnición de piña asada, cebolla y cilantro fresco.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Tortilla de maíz con quesillo oaxaqueño y tasajo de res.

CHILE XCATIC

Relleno de camarón.

CARPACCIO DE SANDÍA

Con lima asada y yuca frita.

MOLOTES DE PLÁTANO

Relleno de camarón ahumado, con salsa de epazote y crujiente de queso al chipotle.

CEVICHE ESTILO ACAPULCO

TRADICIONAL JAIBA RELLENA DE TAMPICO

Con costra de pan y queso con tomate deshidratado.

YOGURT DE BETABEL ROSTIZADO

Con fruta curtida y chaya frita.

SOPAS

SOPA DE LIMA

Tradicional sopa de pollo sazónada y aromatizada con rodajas de lima.

SOPA POBLANA

Con rajas de chile poblano, calabaza y elotes.

CREMA DE CHICHARRÓN

Con chile guajillo

El consumo de alimentos crudos, así como la elección del término de cocción para su carne son bajo su propio riesgo.

PLATOS FUERTES

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL

Puerco al horno con Achiote.

ATÚN A LA TALLA DE LA BAHÍA DE BANDERAS

Con puré de camote con ensaladilla prehispánica, con salsa Xnipec.

FILETE DE RES ADOBADO,

Salteado con elotes ahumados, longaniza y frijol a la mantequilla.

PULPO AL GRILL CON RECADO NEGRO

Guarnecido con chorizo en salsa verde, acompañado de puré de aguacate con queso de cabra.

PIERNA Y MUSLO DE POLLO DE LA RIVIERA MAYA

Con salsa de tamarindo y tropiezos de xoconostle.

GUACHINANGO ENEGRECIDO

Con especias mexicanas y salsa de pimiento morrón rojo.

CAMARONES PENINSULARES

En una mezcla de salsa chipotle y mango curtido.

CALABAZA A LA MEXICANA

Elote, jitomate, cebolla, pimienta poblano.

El consumo de alimentos crudos, así como la elección del término de cocción para su carne son bajo su propio riesgo.

POSTRE

PASTEL DE 3 LECHE CON CHAPULÍN CARMELIZADO

Con compota de frutos rojos y vainilla de Papantla.

MERENGUE DE MANGO CON HUITLACOCHÉ

Merengue estilo poblano, con mousse de mango, acompañado de helado de huitlacoche.

BUÑUELOS DE MOUSSE DE QUESILLO

Con almendras merengue deshidratado.
Con granizado de café de olla.

CAPIROTADA

Piloncillo, nuez, cacahuete, pasas y queso.

PASTEL DE ELOTE

Con helado de vainilla.

FRUTA DE TEMPORADA

SELECCIÓN DE HELADOS

Chocolate

Guanábana

Nuez

Nieve de tuna

Nieve de limón

El consumo de alimentos crudos, así como la elección del término de cocción para su carne son bajo su propio riesgo.

STARTERS

TACOS AL PASTOR

Corn tortilla with pork and garnish of roasted pineapple, onion and fresh cilantro.

OAXACAN TLAYUDAS

Corn tortilla with Oaxaca cheese and tasajo dried beef.

XCATIC CHILE

With shrimp stuffing.

WATERMELON CARPACCIO

With roasted lime and fried yucca.

MOLOTES PLANTAIN

With smoked shrimp stuffing, epazote sauce and crispy chipotle-style cheese.

ACAPULCO-STYLE CEVICHE

TRADITIONAL CRAB FILLED WITH TAMPICO

Breaded and served alongside sundried tomato with cheese.

ROASTED BEET YOGURT

With marinated fruit and fried chaya.

SOUPS

LIME SOUP

Traditional chicken soup seasoned and flavored with lime slices.

POBLANO SOUP

With poblano pepper slices, pumpkin and corn.

CREAM OF PORK CRACKLING SOUP

With guajillo chili.

The consumption of raw food, as well as the choice of the term cooking for your meat are at your own risk.

MAIN COURSES

COCHINITA PIBIL PANUCHOS

Roasted pork with achiote seasoning.

TUNA FROM THE BANDERAS BAY

With mashed sweet potatoes, pre-Hispanic salad and xnipec salsa.

MARINATED BEEFSTEAK

Sautéed with smoked corn, longaniza pork sausage and butter beans.

GRILLED OCTOPUS WITH BLACK RECADO SEASONING

Served with chorizo sausage in salsa verde and avocado puree with goat's milk cheese.

RIVIERA MAYA-STYLE CHICKEN LEG AND THIGH

With tamarind sauce and diced prickly pear.

BLACKENED SNAPPER WITH GRILLED JALAPEÑO SAUCE

With Mexican seasoning and red bell pepper.

PENINSULA SHRIMP

With chipotle sauce and marinated mango.

MEXICO-STYLE PUMPKIN

Corn, tomato and poblano pepper.

The consumption of raw food, as well as the choice of the term cooking for your meat are at your own risk.

DESSERT

TRES LECHES CAKE WITH CARAMELIZED GRASSHOPPERS

With berry compote and vanilla from Papantla.

MANGO MERINGUE WITH MEXICAN TRUFFLE

Poblano-style meringue with mango mousse and Mexican truffle ice cream.

QUESILLO MOUSSE FRITTERS

With almond meringues and café de olla coffee sorbet.

CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING

Natural brown sugar, peanuts, raisins and cheese.

CORN BREAD

With vanilla ice cream.

SEASONAL FRUIT

ASSORTED ICE CREAM

Chocolate

Soursop

Nut

Prickly pear sorbet

Lemon sorbet

The consumption of raw food, as well as the choice of the term cooking for your meat are at your own risk.

ENTRÉES

TACOS DE PASTOR

Tortilla au maïs à la viande de porc accompagnée d'ananas rôti, oignon et coriandre fraîche.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Galette de maïs avec fromage Oaxaca et sauce au bœuf.

PIMENT XCATIC

Farci aux crevettes.

CARPACCIO DE PASTÈQUE

Avec citron vert grillé et manioc frit.

MOLOTES (beignets à base de maïs) À LA BANANE

Farci aux crevettes fumées et sauce à l'epazote (plante aromatique âcre et légèrement citronnée) et croustillant au fromage chipotle (au piment jalapeño).

CEVICHE STYLE ACAPULCO

TRADITIONNEL CRABE FARCI DE TAMPICO

Croûte de pain et fromage avec de la tomate séchée.

YAOURT AUX BETTERAVES RÔTIES

Avec fruits marinés et chaya (manioc bâtard) frite.

SOUPES

SOUPE AU CITRON VERT

Traditionnelle soupe de poulet assaisonnée et aromatisée avec des tranches de citron vert.

SOUPE POBLANA

Avec des rondelles de piment poblano, du potiron et des épis de maïs.

VELOUTÉ DE CHICHARRON

(viande marinée)
Avec piment guajillo

PLATS PRINCIPAUX

PANUCHOS (tortilla frite farcie) **DE COCHINITA PIBIL** (porc mexicain traditionnel)
Porc au four avec du roucou.

THON DE LA BAIE DE BANDERAS
Avec purée de patates douces avec macédoine préhispanique, sauce Xnipec.

FILET DE BOEUF MARINÉ
Épis de maïs fumés, saucisse et haricots beurre.

POULPE AU GRILL AVEC RECADO NEGRO (pimenté)
Garni au chorizo en sauce verte, accompagné d'une purée d'avocat au fromage de chèvre.

CUISSE DE POULET DE LA RIVIERA MAYA
Avec sauce au tamarin et xoconostle.

VIVANEAU NOIR
Avec d'autres espèces mexicaines et sauce au poivron rouge.

CREVETTES PÉNINSULAIRES
Dans un mélange de sauce chipotle (au piment jalapeño) et de mangue confite.

POTIRON À LA MEXICAINE
Épis de maïs, tomate, oignon, piment poblano.

DESSERT

GÂTEAU AUX 3 LAITS AVEC CRIQUET CARAMÉLISÉ

Avec compote de fruits rouges et vanille de Papantla.

MERENGUE DE MANGUE AU HUITLACOCHÉ (charbon de maïs)

Meringue à la poblano, avec une mousse à la mangue accompagnée de glace au huitlacoche.

BEIGNETS DE MOUSSE DE QUESILLO

Meringue aux amandes déshydratées, avec de la glace au café de olla (traditionnel).

CAPIROTADA (pudding)

Cône de sucre, noix, cacahuètes, raisins secs et fromage.

PAIN DE MAÏS

Avec glace à la vanille.

FRUITS DE SAISON

CHOIX DE GLACES

Chocolat

Corossol

Noix

Figue de barbarie

Neige de citron

La consommation d'aliments crus, ainsi que le choix du terme la cuisson de votre viande est à vos risques et périls.

VORSPEISEN

TACOS AL PASTOR

Maistortilla mit Schweinefleisch und Beilage aus gerösteter Ananas, Zwiebel und frischem Koriander.

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

Mais-Tortilla mit Oaxaca-Käse und getrocknetem Rindfleisch.

CHILE XCATIC

Mit Krabben gefüllt.

WASSERMELONEN-CARPACCIO

Mit im Ofen gegarter Limette und gebratenem Maniok.

MOLOTES DE PLATANO

Bananenkroketten mit geräucherten Krabben gefüllt, Epazote-Sauce und knusprigem Chipotle-Käse .

CEVICHE ACAPULCO-ART

TRADITIONELLE JAIBA MIT TAMPICO-FÜLLUNG

Mit Brotkruste, Käse und getrockneter Tomate.

JOGHURT AUS GERÖSTETEN ROTE BEETE

Mit eingelegten Früchten und gebratener Chaya (Baumspinat).

SUPPEN

LIMETTENSUPPE

Traditionelle Hühnersuppe, gewürzt und aromatisiert mit Limettenscheiben.

POBLANA-SUPPE

Mit Poblano-Chili-Spalten, Kürbis und Mais.

GRIEBENCREME

Mit Guajillo-Chili.

Der Verzehr von Rohkost sowie die Wahl des Begriffs das kochen für ihr Fleisch erfolgt auf eigenes Risiko.

DEFTIGE GERICHTE

PANUCHOS MIT COCHINITA PIBIL

Im Ofen mit Annatto gegartes Schweinefleisch.

THUNFISCH AUS DER BAHÍA DE BANDERAS

Mit Süßkartoffelpüree, prähispanischem Salat und Xnipec-Sauce.

MARINIERTES RINDERFILET

Sautiert mit geräuchertem Mais, Hartwurst und Butter-Bohnen.

OKTOPUS VOM GRILL MIT RECADO-NEGRO-WÜRZE

Dazu: Chorizo in grüner Sauce mit Avocado-Püree und Ziegenkäse.

HÄHNCHENSCHENKEL VON DER RIVIERA MAYA

Mit Tamarindensauce und Kaktusfeigenstückchen.

GESCHWÄRZTER SCHNAPPER

Mit mexikanischen Gewürzen
Und Sauce aus roter Morrón-Paprika.

KRABBen VON DER HALBINSEL

In Chipotle-Sauce mit eingelegtem Mango.

KÜRBIS AUF MEXIKANISCHE ART

Mais, Tomate, Zwiebel und Poblano-Paprika.

Der verzehr von rohkost sowie die ahl des begriffs
das kochen für ihr fleisch erfolgt auf eigenes risiko.

DESSERT

3-MILCH-KUCHEN MIT KARAMELLIESIERTEM CHAPULÍN

Mit Rote-Beeren-Kompott und Papantla-Vanille.

MANGO-BAISER MIT HUITLACOCHÉ

Baiser auf Poblano-Art mit Mangomousse,
dazu Huitlacoche-Eis.

WINDBEUTEL MIT QUESILLO-MOUSSE

Mit dehydriertem Mandelbaiser
und Kaffee-Granita.

CAPIROTADA

Panela, Nüsse, Erdnüsse, Rosinen und Käse.

MAISBROT

Mit vanilleeis.

OBST DER SAISON

EISSORTEN

Schokolade
Guanábana (Stachelannone)
Nuss
Kaktusfeigenschnee
Zitronenschnee

ANTIPASTI

TACOS DE PASTOR

Tortilla di mais con carne di maiale e contorno di ananas, cipolla e coriandolo fresco

TLAYUDAS DI OAXACA

Tortilla di mais con formaggio di Oaxaca e carne di manzo secca

CHILE XCATIC

Farcito di gamberetti

CARPACCIO DI ANGURIA

Con lime arrosto e iucca fritta

MOLOTES DE PLATANO

Crocchette di banane con gamberetti affumicati e salsa di epazote e croccante formaggio al peperoncino chipotle

CEVICHE ALLO STILE DI ACAPULCO

GRANCHIO TRADIZIONALE RIPIENO DI Salsa TAMPICO

Con crosta di pane e formaggio con pomodoro disidratato

YOGURT ALLA BARBABIETOLA

Con frutta sciroppata e chaya fritta

ZUPPE

ZUPPA DI LIME

Zuppa di pollo tradizionale aromatizzata con spicchi di lima

ZIPPA POBLANA

Con peperoncino poblano, zucca ed elote

CREMA ALLE COTICHE DI MAIALE

Con peperoncino guajillo

Il consumo di cibi crudi, così come la scelta del termine di cottura della vostra carne, sono a vostro rischio e pericolo.

PIATTI PRINCIPALI

PANUCHOS DE COCHINITA PIBIL

Maiale arrosto con Achiote

TONNO ALLO STILE DELLA BAHIA DE BANDERAS

Con purea di di batate, insalata preispanica e salsa Xnipec

BISTECCA DI MANZO MARINATO

Saltata con elote affumicati, salsiccia e fagioli neri al burro

POLPO ALLA GRIGLIA CON RECADO NEGRO

Condito con salsiccia in salsa verde, accompagnato da purea di avocado e formaggio di capra

COSCIOTTO DI POLLO DELLA RIVIERA MAYA

Con salsa de tamarindo e xoconostle a pezzi

GUACHINANGO ENEGRECIDO

Dentice insaporito con spezie messicane e salsa al peperone rosso

GAMBERETTI PENINSULARI

Con salsa di peperoncino chipotle e mango sciroppato

ZUCCA ALLA MESSICANA

Elote, pomodoro, cipolla, peperoncino poblano

Il consumo di cibi crudi, così come la scelta del termine di cottura della vostra carne, sono a vostro rischio e pericolo.

DESSERT

TORTA AL LATTE MESSICANA CON CHAPULIN CARAMELLATO

Con marmellata di frutti di bosco e vaniglia di Papantla

MERENGUE AL MANGO CON HUITLACOCHES

Merengue allo stile poblano, con mousse di mango, accompagnato da gelato di huitlacoche

BOCCONCINI DI MOUSSE AL QUESILLO

Con mandorle, merengue disidratato e granita di caffè

CAPIROTADA

Panela, noci, noccioline, uva passa e formaggio

PANE DI MAIS

Con gelato alla vaniglia.

FRUTTA DI STAGIONE

GELATO A SCELTA

Cioccolato

Guanábana

Noci

Sorbetto ai fichi d'India

Sorbetto al limone

Il consumo di cibi crudi, così come la scelta del termine di cottura della vostra carne, sono a vostro rischio e pericolo.

ЗАКУСКИ

ТАКО ПАСТОР

Кукурузная тортилья со свиной и гарниром из жареного ананаса, лука и свежего кориандра.

ОАХАКСКИЕ ТЛАЙУДАС

Кукурузная тортилья с оахакским сыром и кусочками говядины.

ПЕРЕЦ ЧИЛИ ШКАТИК

Начинённый креветками

АРБУЗНОЕ КАРПАЧЧО

С жареным лаймом и маниоком.

БАНАНОВЫЕ МОЛОТЕ

С начинкой из копчёных креветок с соусом эпасоте и сырным кружевом со вкусом чипотле.

СЕВИЧЕ ПО-АКАПУЛЬСКИ

ТРАДИЦИОННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБ ТАМПИКО

С хлебно-сырной корочкой и сушёным помидором.

ЙОГУРТ ИЗ ЖАРеной СВЁКЛЫ

С заспиртованными фруктами и жареным шпинатом чая.

СУПЫ

СУП ИЗ ЛАЙМА

Традиционный куриный суп с приправами и ароматизированный ломтиками лайма.

СУП ПОБЛАНО

С ломтиками перца чили Поблано, тыквой и молодыми кукурузными початками.

КРЕМ-СУП СО ШКВАРКАМИ

С перцем чили Гуахильо

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЛЕПЁШКИ ПАНУЧО КОЧИНИТА ПИБИЛЬ

Запечённая свинина с аннато.

ЛОМТИКИ ТУНЦА БАИЯ-ДЕ-БАНДЕРАС

С пюре из батата с индейским салатом, с соусом Шнипек.

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С ПРИПРАВАМИ,

Поджаренное с копчёными молодыми початками кукурузы, колбасой лонганиса и фасолью на сливочном масле.

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЧЁРНЫМ ГАРНИРОМ

В сопровождении чорисо в зелёном соусе с пюре из авокадо и козьим сыром.

КУРИНАЯ НОЖКА И БЕДРО РИВЬЕРА- МАЙЯ

С соусом тамариндо и кусочками хоконостле.

ЧЁРНЫЙ БЕРИКС

С мексиканскими специями и соусом из сладкого красного перца.

МЕКСИКАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

В соусе чипотле с заспиртованным манго.

ТЫКВА ПО-МЕКСИКАНСКИ

Молодые кукурузные початки, помидоры, лук, перец Поблано.

Руководство и сотрудники отеля не несут ответственности, если вы употребляете сырые продукты и сами выбираете степень приготовления (прожарки) мяса.

ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖНОЕ 3 МОЛОКА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ КУЗНЕЧИКОМ

С соусом из красных ягод и ванилью Папантла.

БЕЗЕ ИЗ МАНГО С УИТЛАКОЧЕ

Безе по-поблански, с манговым муссом,
подаётся с мороженым из уитлакоче.

ПОНЧИКИ С МУССОМ КЕСИЛЬО

С миндалём, сухим безе.
С кофейным гранисадо.

КАПИРОТАДА

Паточный сахар, орехи, арахис, изюм и сыр.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Ванильным мороженым.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

АССОРТИ МОРОЖЕНОГО

Шоколадное
Сметанное яблоко
Ореховое
Инжирное сорбе
Лимонное сорбе

