

Agave Restaurante



Carte été 2025

Botanas (à partager)

El Guacamole



*

10€

Avocat/ Citron/ Pico de gallo

El chorizo

13€

+/- 170g de Chorizo réalisé en partenariat avec la Boucherie du Centre / Salsa chimichurri

Entradas

Esquites de maiz pozole *



9€

Maiz pozolero cuit à l'epazote / siphon epazote et crème d'Etrez / poudre de piments / Feta rapée

Tomates tatemados

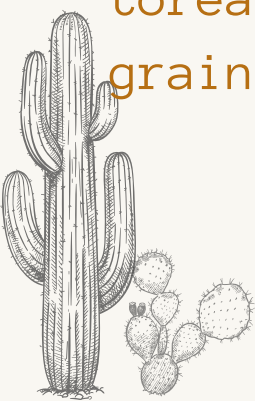
10€

Tomates brulées assaisonnées / chimichurri / émulsion Clamato / sablé maïs bleu / coques

Tostada de res ahumado

12€

Tortilla de maïs noir / tartare de boeuf Charolais fumé, assaisonné avec des chiles toreados, mayonnaise à l'ail et pico de gallo / graines de moutarde en pickles



Platos fuertes



Prensado de verduras y queso de la casa *  22€

Pressé d'aubergines, pommes de terre et courgettes / croustade herbacée / fromage fait maison légèrement pimenté et snacké / salsa verde fumée / fleur de courgette farcie au huitlacoche

Las gambas 22€

Sandwich croustillant réalisé avec le pain de mie au levain de panettone de Matt the Baker, herbes fraîches et farce de gambas / gambas saisies avec salsa Don Carlos / sauce bisque à l'achiote / choux rouge mariné / salicorne

La brocheta 23€

Brochette de cochon estilo Pastor / frijoles negros / nopales / légumes de saison / condiment citron noir / oignons rouges et coriandre

Tacos de pulpo 24€

Poulpe mariné et snacké / houmous de pois chiches noirs / pickles de fenouil / oignons pickles / condiment citron noir / tortillas (3 pièces) / légumes de saison

Supplément tortilla : 1 pièce = 0,50€



***Plats végétariens**

Menú para niños (jusqu'à 10 ans) 12€

Quesadilla (tortilla de blé garnie de fromage et/ou jambon blanc/ pommes de terre)

Glace ou sorbet au choix

Boisson au choix (jus de pomme ou multifruit)

Postres

El durazno 11€

Rouleau de pêches blanches pochées à l'estragon / crème à l'estragon / confit pêches tatemadas / sorbet pêche blanche / sablé breton / gel pêche citronné

Margarita 11€

Siphon Margarita / sorbet citron / crème légère verveine / sablé viennois pistaches / meringues verveine / guimauve Margarita

Chocolate, frambuesa y pimiento 12€

Crèmeux chocolat framboise / Grué de cacao / poivrons rouges confits / gel framboise / sorbet framboise – poivron

Plato de helados 9€

Assiette avec trois parfums de glaces ou sorbets faits maison

