

Agave Restaurante



Carte automne 2025

Entradas

El Guacamole



*

8€

Avocat/ Citron/ Pico de gallo

El huevo perfecto

*



9€

Oeuf parfait bio / crème de potimarron au vin jaune / pickles de girolles / salsa macha / noisettes torréfiées

El chorizo

11€

Chorizo réalisé en partenariat avec la Boucherie du Centre / Salsa chimichurri

Tiradito de bar

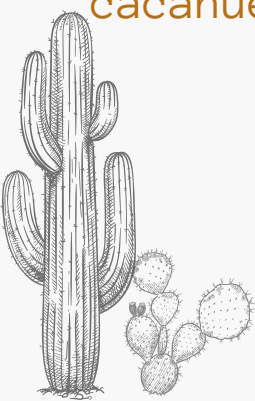
12€

Filet de bar coupé en lamelles mi-cuit / marinade kalamansi, coriandre et jalapeño / Segments d'agrumes / crémeux d'avocat / poireaux brulés

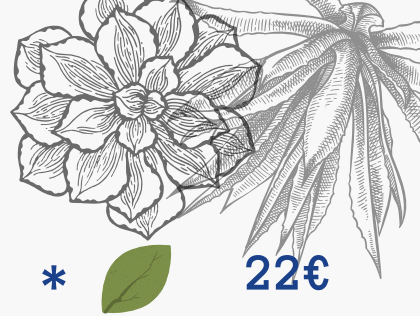
Foie gras de pato al Mezcal

15€

Foie gras maison assaisonné au mezcal, glacé au cassis et chile de arbol / condiment dates et cacahuète / crumble châtaigne / tuile de pain



Platos fuertes



Tesmole vegetariano

*



22€

Tesmoles de maiz / crème d'haricots noirs à l'acuyo / pico de gallo / choux kale poêlé / tête de moine / avocat brulé / praliné graines de courge

Tacos de cordero

23€

Épaule et gigot d'agneau en rouleau braisé / crème de carotte, fêta et fromage blanc / potimarrons et carottes violettes rôtis / pickles / jus d'agneau réduit

Supplément tortilla : 1 pièce = 0,50€

Cachete de res

24€

Chou farci à la joue de boeuf braisée et effilochée / marrons et poireaux / crémeux de panais / champignons de saison / jus de cuisson léger

El rodaballo

28€

Turbot snacké, salsa macha et chimichurri / crème de pois cassés au jalapeño / bonite séchée / citron confit brulé / radis noir / poireaux brulés / farce de crevettes

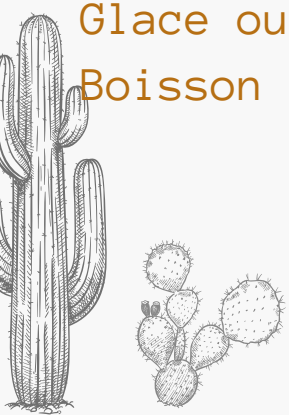
Menú para niños (jusqu'à 10 ans)

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)



***Plats végétariens**

Postres

El efímero

(prix annoncé à la voix)

Notre dessert du moment, changeant régulièrement au rythme de la saison.

Pera con especias

11€

Biscuit pain d'épices moelleux / crème d'Etrez gastronome / glace poire, pain d'épice et safran / poire rôtie aux épices / tuile friable carachoc / caramel des épluchures au sumac

Chocolate y hongos

12€

Crèmeux au chocolat Tuma Yellow et champignons / giroles et shiitake confits / noix de pécan caramélisées / gavotte / glace chocolat

Plato de helados

9€

Assiette avec trois parfums de glaces ou sorbets faits maison

