

Agave Restaurante



Notre Carte

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

Los Poros



*

8€

Poireaux assaisonnés d'une vinaigrette au tamarin / jaune d'oeuf confit / biscuit amande et châtaigne / jaune d'oeuf salé

Tiradito de Res

10€

Rosbif en fines tranches / condiment avocat et habanero / graines de moutarde / salsa verde / huile de cresson

Los Callos de hacha

12€

Saint Jacques mi-cuites / salsa macha / crémeux de panais / chimichurri / chips de panais



Platos fuertes



Tetela de queso



*

20€

Tetela garnie de requesón / crème de frijoles / carottes / chou rouge mariné / poireaux

Raviole de huitlacoche

22€

Raviole de huitlacoche et requesón / farce fine de poulet aux fruits secs poêlée / émulsion jus de volaille, sauge, coriandre, acuyo crémée / condiment avocat habanero / tuile de fromage / shimejis en pickles

Tacos de pescado

23€

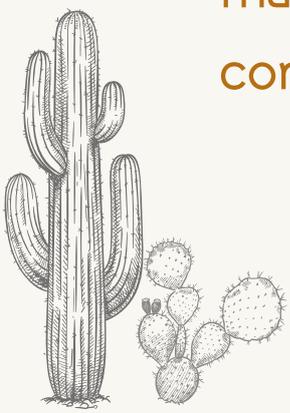
Tacos de bar (3 pièces) / salsa Don Carlos / chou mariné / purée de frijoles

Fregola Sarda à l'encre de seiche / condiment avocat habanero

El becerro

24€

Quasi de veau servi rosé / mole almendrado / tamal de maïs bleu / carotte rôtie / pickles de carottes / condiment cédrat et safran de Bresse



• **Plats végétariens**

Postres



Los citricos

9€

Crème cuite à la fève de tonka / sorbet gingembre et citron vert / streuzel / caviar de pamplemousse et pomelos / gel orange et gingembre / tuiles

El café

11€

Biscuit moelleux au café / crémeux café / tuile nougatine macadamia / macadamias caramélisées / glace café / sauce café

El chocolate con nuez de coco

12€

Croustillant noix de coco, grué de cacao et streuzel / namelaka noix de coco / sorbet cacao / noix de coco fraîche torréfiée / siphon chocolat chaud

Plato de helados

8€

Assiette avec trois parfums de glaces ou sorbets faits maison au choix (demandez les parfums du moment)

