

**MENU FIJO GRUPOS / GROUPS SET MENU
EL AGAVE**

Entradas puestas en la mesa

(Elegir 1/Select 1)

Empanadas de Camarón

Deep fried shrimp empanada
Chausson de tortilla frit farci aux crevettes

La « Chulada »

Enchiladas de molito rojo con pollo
Chicken enchiladas with red chile pepper sauce
« Enchiladas » de poulet, sauce relevée à la tomate

Crepas Campechanas

Rellenas de camarón, gratinadas
Gratinated crêpes stuffed with shrimp, Campeche style
Crêpes aux crevettes gratinées façon « Campeche ».

Panuchos Yucatecos

Tortitas de maíz rellenas al modo tradicional
Yucatecan chicken "panuchos"
« Panuchos » au poulet, spécialité du Yucatán

Quesadillas Vergetarianas

Tortillas de trigo rellenas con queso y vegetales
Vegetarian "quesadillas"
« Quesadillas » végétariennes

Sopas y cremas (Elegir 1/Select 1)

Sopa Regional de Yucatán con perfume de lima

Consomé de pollo con lima, frituras de maíz y juliana de verduras.
Chicken & lime clear soup with fried tortilla, vegetable julienne

Caldo de Camarón estilo Caribe

Deliciosa sopa muy Mexicana
Mexican Caribbean shrimp broth
Bouillon aux crevettes façon Caraïbes

Platos Fuertes (Elegir 1/Select 1)

Medallones de Buey con Salsa de Chile Guajillo

nopales asados, arroz a la mexicana
Grilled beef medallions with guajillo chile pepper sauce, nopal cactus, Mexican rice
Tournedos de bœuf au piment guajillo, nopals, riz à la mexicaine

México Lindo y Querido

Steak de buey a las brasas servido con guacamole, frijol, arroz, rajas poblanas y enchilada
Grilled beef steak served with guacamole, refried beans, rice, chile peppers & enchilada
Steak de boeuf grillé garni guacamole, purée de haricots noirs, riz, piments et enchilada

Fajitas Vegetarianas

Vegetarian fajitas
Fajitas végétariennes

Chuletas de Cerdo Asadas

Servidas con rajas poblanas, tomate, calabaza yucateca y tortitas de patata con chorizo
Grilled pork chops with chile peppers & tomato, served with Yucatecan zucchini & chorizo-potato cakes
Côtes de porc grillées au piments de Puebla, garnies courgette du Yucatan et petits gâteaux de pomme de terre au chorizo

Mixiote de Pollo Toluqueño

Autentica receta de la abuela servida con arroz y guacamole
Chicken "mixiote", steamed in cactus leaf & served with rice & guacamole
« Mixiote » de volaille en feuille de cactus, riz et guacamole

Suprema de Mero a la Veracruzana

Salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, orégano, patatas al vapor & chile largo
Fillet of grouper with tomato, olives, capers & oregano sauce, served with steamed potato & long chile pepper
Filet de mérrou sauce Veracruz aux tomates, câpres, olives et origan, pommes vapeur et piment long

Camarones al Tequila Almendrado

arroz a la mexicana, piña asada
Sautéed shrimp with almond Tequila, Mexican rice and grilled pineapple
Gambas sautées à la tequila amandée, riz à la mexicaine, ananas grillé

Postres (Elegir 1/Select 1)

Petate mexicano

Pie cremoso con sabores de almendra y frambuesa
salsa de vainilla
Creamy pie with almonds & raspberry flavors, vanilla sauce
Tourte à la crème pâtissière aux amandes et à la framboise, crème anglaise

Pastel de chocolate azteca al Tequila

Aztec chocolate cake with Tequila
Gâteau au chocolat Aztèque et Tequila

Flan de coco

Coconut crème caramel
Flan à la noix de coco

Buñuelos rellenos con crema al rompopo y miel abeja

Fried choux pastries stuffed with « rompopo » flavored custard
Choux beignets à la crème de « rompopo »

Peras Popocatepetl

rellenas con queso fresco & mermelada
Poached pear "Popocatepetl" stuffed with fresh cheese & marmelade
Poire pochée « Popocatepetl » farcie au fromage, confiture

Taza de chocolate con macedonia de frutas tropicales al vainilla

Chocolate cup with tropical fruits with vanilla flavor
Tasse de chocolat garnie de macédoine de fruits tropicaux à la vanille bourbon