

Agave Azul

Appetizers

Cold

Zitacuaro salmon trout tartare Hoja Santa, avocado, wasabi and tortilla chips	\$550
Green curry ceviche Catch of the day, mango, basil, avocado, cucumber and red onion	\$675
Avocado crab truffle Spicy crab, citrus salad, wakame and sesame seeds	\$620
Smoked Wagyu beef tataki Local tomato, Ponzu, chives, ashes and sesame seeds	\$860
Spicy asian cucumber salad Jicama, chayote, garlic, Mex-Togarashi and pumpkin seeds	\$380

Hot

Edamame "loco" Garlic, chili flakes, soy sauce, lime and bonito flakes	\$380
Sesame Roasted Cauliflower Sesame Kewpie mayo, cilantro and serrano chilli	\$480
Rock shrimp With spicy mayonnaise and Sriracha sauce	\$640
Soft shell crab steamed buns Pickled cucumbers, onion and miso chipotle dressing	\$675
Tsukune- mexa Chicken meatballs with asian spices and miso teriyaki	\$380
Rou Jia Mo Birria Chinese sandwich filled with Birria, chives and cilantro	\$480



Main Courses

Roasted fish “A la plancha” Edamame, local beans, spicy soy-lemon vinaigrette and fresh herbs	\$930
Sauteed shrimp with “Salsa macha-miso” Steamed rice, fried garlic and herbs	\$700
Orange teriyaki braised beef ribs Tomatillo salad with jicama, herbs and citrus	\$680
Duck Carnitas Hibiscus “Tinga”, salsa and tortillas to make your taco	\$800
Pork belly and vegetables wok Stir fried veggies and asian barbeque	\$585
Ramen “Yucatán” with local Lima Turkey broth, pork belly, tortilla chips, egg and Xcatic chili	\$888
Veggie Yakimeshi Fried rice with vegetables and organic egg	\$510

Sushi

Tuna duo Sliced spicy tuna from Baja, avocado, jicama, tuna, chives and ponzu sauce	\$750
Kampachi serrano Spicy Shrimp, avocado, Baja tail, spicy aioli, serrano chili and cucumber	\$790
Summer Apple, plantain tempura , shiitake and avocado	\$490
Oaxaca Eel, plantain, breaded shrimp, jicama and avocado	\$696
Salmon tartare Tobikko, sesame seeds, breaded shrimp, jicama, avocado, chives and serrano chili	\$750

Nigiris

Surf and turf nigiri White fish with iberico ham pancetta & kampachi with chicharron	\$700
Nigiris (Two pieces) Tuna, salmon, stripe bass, kampachi, octopus or shrimp	\$450
Agave gunkan nigiri Xoconostle tartar, mustard seeds and soy	\$380

Agave Azul

Appetizers

Fríos

Zitácuaro salmón tartar

Hoja santa, tartar de trucha, cremoso de aguacate & wasabi, chips de tortillas, cilantro

\$550

Ceviche de curry verde

Pesca del día, mango, albahaca, aguacate, pepino, cebolla morada

\$675

Trufa de aguacate & cangrejo

Cangrejo picante, ensalada de cítricos & wakame, ajonjolí

\$620

Tataki de wagyu ahumado

Tomates marinados, ponzu, cebollín, costra de ceniza, ajonjolí

\$860

Ensalada de pepino picante

Chayote, jícama, ajo frito, pepita, togarashi-mex

\$380

Calientes

Edamame “loco”

Ajo, hojuela de bonito, soya, chile

\$380

Coliflor rostizada

Aderezo de ajonjolí, cilantro, chile serrano

\$480

Camarones roca

Mayonesa picante, mojo serrano, salsa molcajete de chile de árbol

\$640

Buns de jaiba suave

Pepino encurtido, cebolla, aderezo de miso-chipotle

\$675

Tsukune-mex

Albóndigas de pollo, miso teriyaki

\$380

Rou Jia Mo Birria

Hamburguesa china, birria, cilantro & cebollín

\$480



Main Courses

Pescado rostizado Vinagreta picante, frijoles, edamames, hierbas	\$930
Camarones salteados con miso macha Arroz al vapor, salsa macha-miso, ajo frito, hierbas	\$700
Costillas braseadas con teriyaki de naranja Ensalada de tomates & hierbas	\$680
Tacos de Carnitas de pato Tinga de jamaica & rábanos, salsa de chile de árbol	\$800
Pork belly & vegetales al wok Bok choy, brócoli, salsa BBQ	\$585
Ramen "Yucateco" perfumado con lima Caldo de pavo y pollo, Pork belly, chips de tortillas, huevo milenario, ponzu de xcatik	\$888
Yakimeshi Arroz frito, vegetales, huevo orgánico.	\$510

Sushi

Tuna duo Atún picante, aguacate, jícama, ponzu y cebollín	\$750
Kampachi serrano Camarón picante, aguacate, Kampachi de baja, alioli de xcatik, chile serrano, pepino	\$790
Summer Manzana, plátano macho tempura, shiitake, aguacate	\$490
Oaxaca Anguila, plátano, camarón empanizado, jícama, aguacate, ajonjolí	\$696
Salmon tartar Tobiko, camarón empanizado, jícama, aguacate, cebollín, chile serrano, ajonjolí	\$750

Nigiris

Nigiris mar y tierra Lobina con panceta de jamón ibérico & Kampachi con chicharrón	\$700
Nigiris (Dos piezas) Atún, Salmón, lobina, Kampachi, pulpo, camarón	\$450
Gunkan insignia Tartar de xoconostle, caviar de mostaza, soya	\$380

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. Todos los Precios están en Pesos Mexicanos, Iva incluido