

Agave

Entradas

- ☾🌱 SALPICÓN DE RES
Carne de res deshebrada marinada con jugo de naranja, ensaladita de repollo, rábano, aceite de habanero y tortilla crujiente

- ☾🌱🌿 CEVICHE DE PESCADO ESTILO VALLARTA
Pescado y camarón marinado con jugo de limón, cebolla morada, pepino, zanahoria, cilantro, láminas de aguacate y acompañado de totopos

- ☾🌱🥚 FLAUTA
De papa con chorizo, acompañada de lechuga, queso fresco, crema ácida y salsa roja de chile de árbol

Sopas

- 🍷🌱🍏 CALDO TLALPEÑO
Consomé de pollo con arroz, queso fresco, chile chipotle, pollo deshebrado, zucchini, zanahoria y tayota

- 🍷🌱🍏 SOPA AZTECA
Tradicional sopa de tortilla con guarnición de tiras de tortilla frita, crema agria, queso, aguacate y chile guajillo frito

Platillos Fuertes Tradicionales

- 🍷🌱🐟 PULPO TATEMADO
Pulpo a las brasas con puré de plátano maduro, miel y reducción de jamaica, brotes comestibles

- 🍏🌱🐟 PESCADO A LA TALLA
Filete de pescado con salsa de chile pasilla, servido con ensalada de tomate cherry fresco y lechuga

- 🌱 FAJITAS
De res, pollo o mixtas salteadas con cebolla y pimientos, acompañadas de frijoles de la olla y tortillas de maíz o harina

- 🍏🍏🌱 TAMPIQUEÑA
Tradicional tampiqueña de arrachera acompañada de enchilada de pollo con mole, nopales asados, queso fresco asado y arroz blanco

- 🌱🍷 BURRITO CALLEJERO
Tortilla de harina rellena de alambre de res, pollo y queso, bañado con salsa roja ligeramente picante y crema ácida

- 🌱 MOLE
Pechuga de pollo acompañada con mole, arroz blanco y tortillas hechas a mano
Mole: Tradicional salsa hecha a base de chiles, frutos secos, especias y chocolate oscuro

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos libres de gluten

🌶️ Son platillos picantes

🐟 Pesca sostenible

🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

Postres

BUÑUELOS SONORENSES

Espolvoreado con azúcar glass y canela con su tradicional miel

- PAN DE ELOTE
Servido con granos de maíz caramelizado y salsa de rompopo
- ⊕ NATILLA
Crema de chocolate con una capa de azúcar morena y polvo de chile dulce
- ⊕ PLÁTANO HORNEADO
Servido con helado de vainilla y crema condensada, crocante de caramelo

⊕ Son platillos libres de gluten ○ Este platillo contiene lácteos y/o huevos

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entradas

- 🌿🍏🍏 **CEVICHE VEGANO**
Piña, pepinos marinados con jugo de limón, cebolla morada, cilantro y un toque de aceite de chile de árbol

- 🌿🍏🍏 **SOPECITOS**
Clásico sopecito de nopales asados, frijol refrito, con queso fresco cebolla morada encurtida y salsa de chile de árbol

- 🍏🍏 **ENSALADA MIXTA**
Tomatitos tiernos, vainita verde, granos de maíz asado, mézclum de lechuga, vinagreta de ají cubanela y polvo de tortilla

Sopa

- 🍏🍏 **CREMA DE ELOTE**
Crema de elote dulce preparada con leche de almendra, crocón, maíz asado y aceite de chiles

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
🌿 Son platillos libres de gluten 🌶️ Son platillos picantes
🍏 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

Platillos Fuertes Tradicionales

- 🌱 🍏 ENCHILADAS VEGANAS
Rellenas de espinaca, zucchini, hongo, cebolla, pimientos, bañadas con salsa roja ligeramente picante

BURRITO VEGANO

Burrito relleno de frijol, espinaca, zucchini, hongo, cebolla y pimientos, bañado con una salsa roja ligeramente picante

- 🌱 ALBONDIGÓN

De arroz, frijol, lentejas, batata y empanizado crujiente, en salsa ligera de chipotle.

Postres

- 🌱 🍏 CRUJIENTE DE AVENA Y NUEZ CON FRUTAS TROPICALES Y SORBETE DE MANGO
Frutos confitados al vacío con esencia de anís e hilos de azúcar
- 🌱 PLÁTANO HORNEADO
Servido con mousse de leche soja, miel de azúcar y confite de frutos rojos



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.