

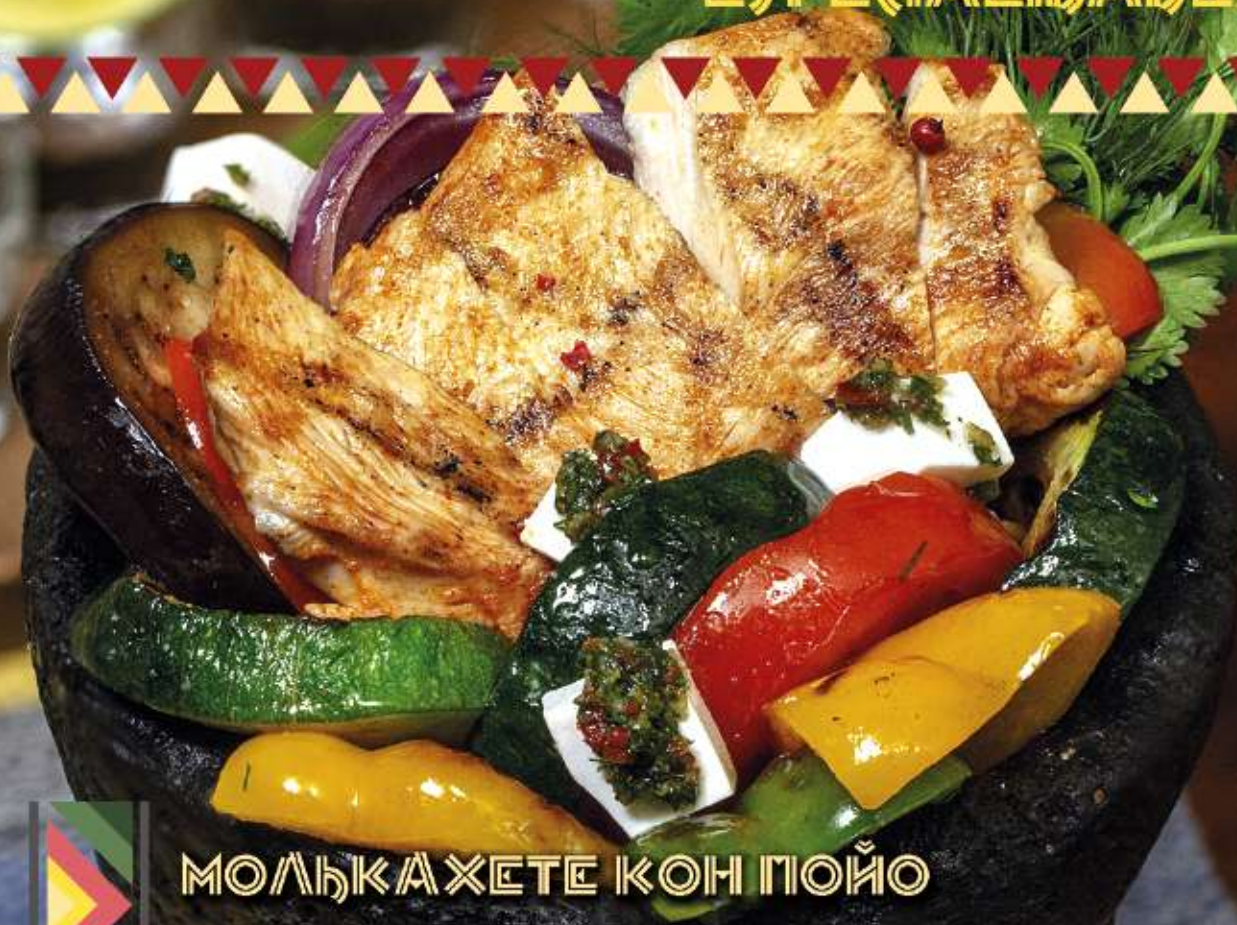
A map of Latin America is shown in a light, textured color against a dark brown background. A string of small, glowing yellow lights traces the outline of the continent. Several plates of food are placed on the map, representing different regional cuisines. The dishes include a platter of seafood and vegetables, a bowl of soup, a plate of tacos, a plate of rice and beans, a plate of salad, and a plate of meat and vegetables.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ И ГОСТИ!

Ресторан Casa Agave приглашает
Вас познакомиться с традиционной
кухней Латинской Америки.
Чтобы понять обычаи мексиканской кухни,
попробуйте ее в Casa Agave.
Желаем Вам приятного отдыха!

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

SPECIAL OFFERS
ESPECIALIDADES



МОЛЬКАХЕТЕ КОН ПОЙО

Сочное куриное филе, обжаренное с ароматными травами, подается в раскаленной каменной ступке молькахете с гарниром из овощей, соусом гуакамоле, зеленью и сыром.

Molcajete with chicken
Molcajete con pollo

740₽

СЕВИЧЕ ДОС ТИЭМПОС

Сочные ломтики свежей рыбы двух сортов и морепродукты, маринованные в соке лайма с добавлением чили, имбиря, сельдерея и ароматных специй.

Ceviche Two times
Ceviche De dos tiempos

1090₽

ФАЖИТАС-МИКС ФЛАМЕНКО

Обжаренные на гриле куски куриной грудки, сочной говяжьей вырезки, королевских креветок и свежих овощей с добавлением мексиканских приправ, подается с соусом сальса и пико-де-гайо.

Fajitas-mix Flamenco
Fajitas-mix Flamenco

1090₽

САЛАТЫ

SALADAS
ENSALADAS

САЛАТ АКАПУЛЬКО

Теплый салат из морепродуктов
с фирменным соусом от шеф-повара.

Acapulco salad
Ensalada Acapulco

920₽

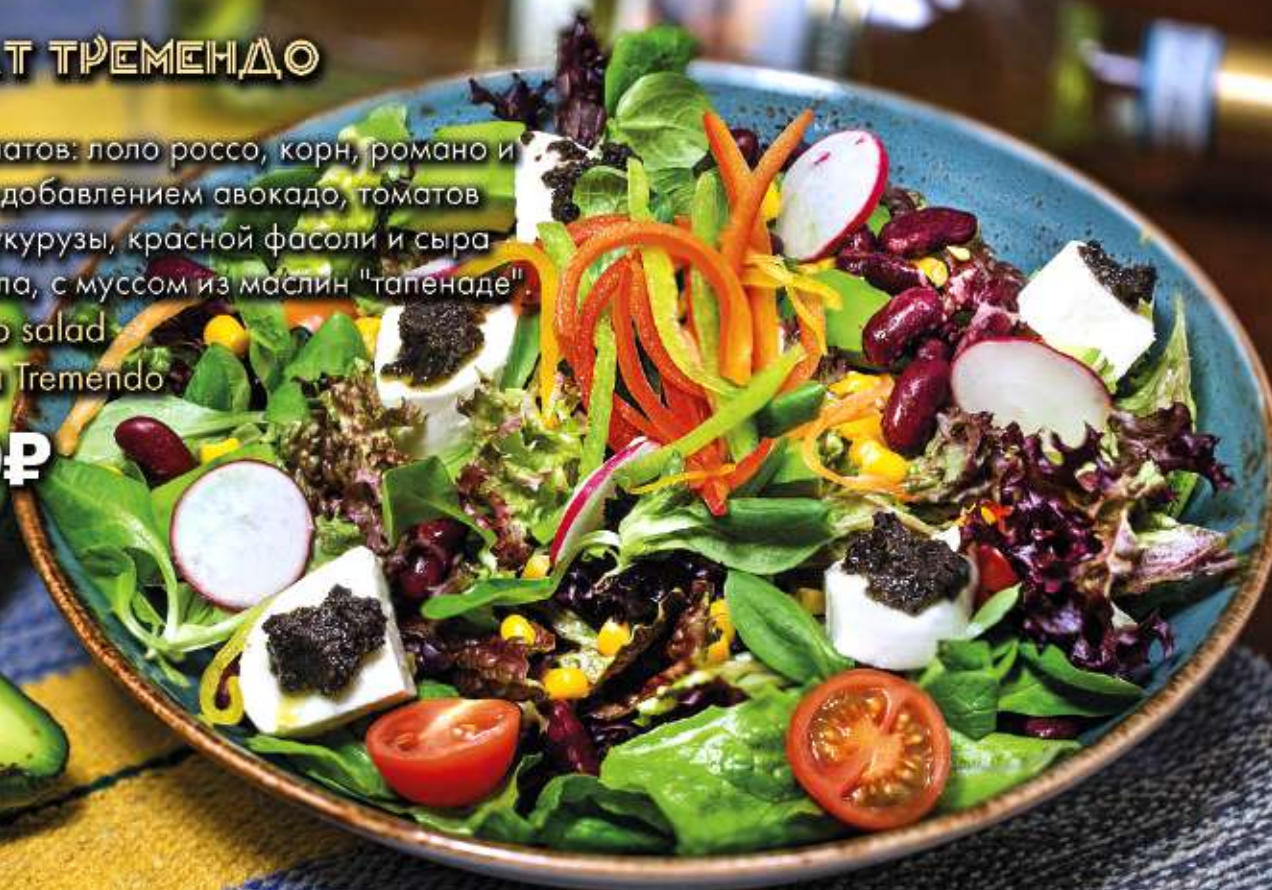


САЛАТ ТРЕМЕНДО

Микс салатов: поло rosso, корн, романо и руккола с добавлением авокадо, томатов черри, кукурузы, красной фасоли и сыра моцаррела, с муссом из маслин "тапеннаде"

Tremendo salad
Ensalada Tremendo

460₽



САЛАТ ТАКО

Салат из куриного филе со свежими листьями салата, помидорами, авокадо, кукурузой под медово-горчичным соусом с зеленью.

Подается в пшеничной корзинке.

Taco salad
Ensalada taco

440₽



(САЛАТ ГУАКАМОЛЕ (КРЕВЕТКАМИ

Традиционный мексиканский салат из авокадо и креветок.

Guacamole salad

Ensalada Guacamole

680₽

ЦЕЗАРЬ (КУРИЦЕЙ (КРЕВЕТКАМИ

Популярный салат всего из нескольких ингредиентов: салат айсберг, обжаренное на гриле куриное филе, соус цезарь и сыр грана падано.

Chicken caesar salad

César con pollo

Shrimps caesar salad

César con camarones

440₽/560₽

(САЛАТ (КИНОА «ПАЙСАНА»

Салат из отварной киноа с кубиками авокадо, помидоров, болгарских перцев, маслин и редиса. Все заправлено оливковым маслом и соком лимона.

Quinoa salad

Ensalada de la quinoa

390₽

(САЛАТ АГУАКАТЕ КОМ КЭ)СО

Лёгкий и нежный салат из долек авокадо, сыра моцарелла и томатов под соусом из базилика.

Avocado and cheese salad

Ensalada Aguacate con queso

790₽

(САЛАТ (ЕНТИМЪЕНТО

Лёгкий салат из авокадо и салатных листьев с редисом, луком-пореем, цитрусовыми - апельсином и грейпфрутом - под соусом из оливкового масла, манго и маракуйи.

Sentimiento Salad

Ensalada Sentimiento

570₽



ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ АССОРТИ

Настоящее искушение для гурманов: терпкий сыр с голубой плесенью, пикантный твердый сыр Грана Падано, нежный камамбер и др. Подается с орехами и медом.

Cheese plate
Tabla de quesos

1220₽

APPETIZERS ENTRADAS





«ЛЕЧЕ ДЕ ТИГРЕ»

Знаковое блюдо Перуанской кухни: популярный коктейль из морепродуктов с лимонным соком дает большой заряд энергии и считается афродизиакom.

Leche de Tigre
Leche de Tigre

590₽



(СЕВИЧЕ ИЗ) ТРЕСКИ / СЕМГИ / СИБАСА

Севиче - это знаменитое латиноамериканское блюдо на основе рыбы или морепродуктов, маринованных в соке лайма с перцем чили и специями. Предлагаем

его в трех вариантах

Ceviche

Ceviche

620₽ / 790₽ / 890₽

«ТИРАДИТО» (ЛОСОСЕМ

Тонкие ломтики сырой рыбы в пикатно-кислом соусе «лече де тигре» и жёлтым чили «ахи амарильо»

Ttiradito de salmon

490₽

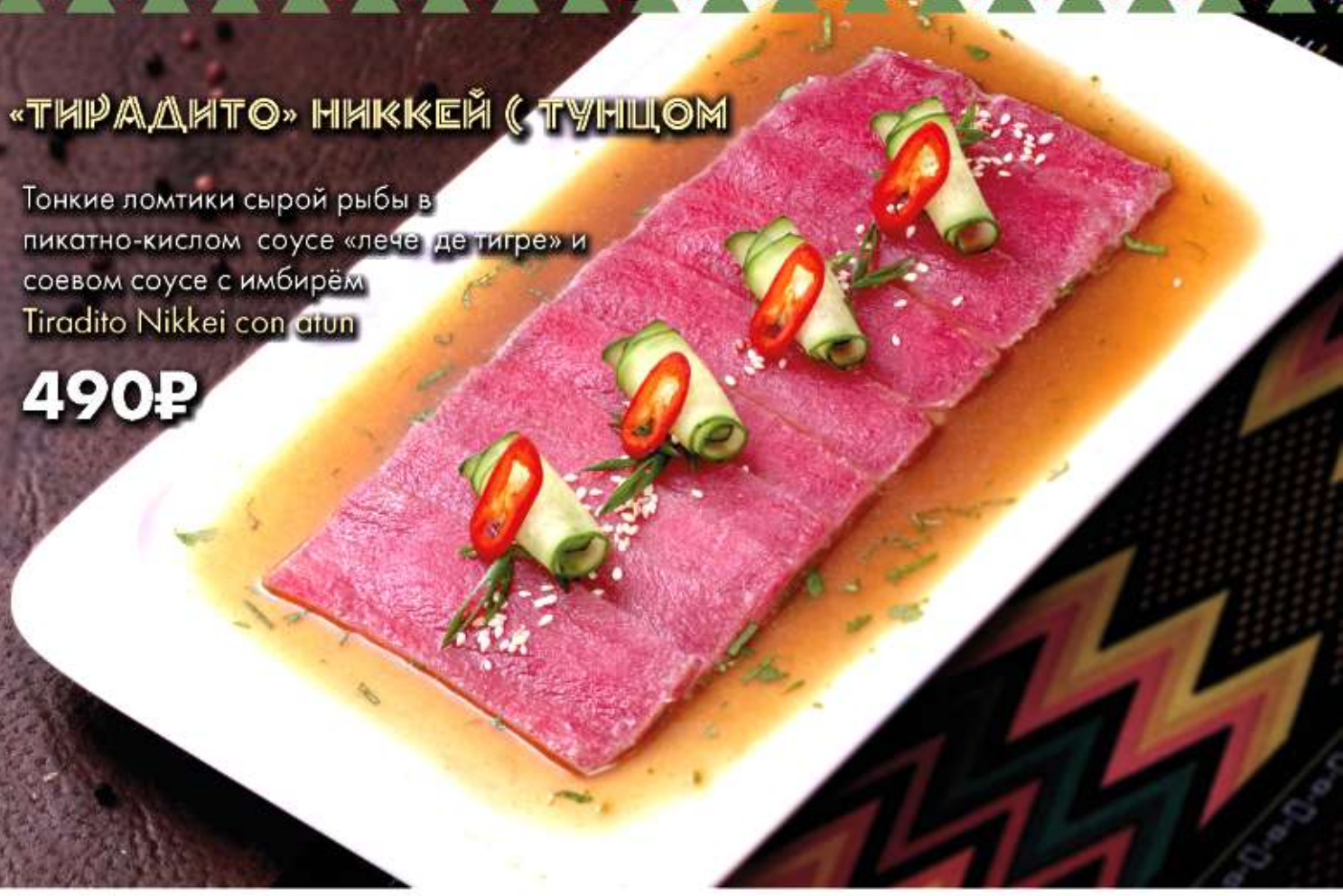


«ТИРАДИТО» НИККЕЙ (ТУНЦОМ

Тонкие ломтики сырой рыбы в пикатно-кислом соусе «лече де тигре» и соевом соусе с имбирём

Ttiradito Nikkei con atun

490₽



«КАУСА ТРЕС ТИЭМПОС»

В результате смешения испанских и местных влияний возникли такие блюда, как КАУСА, картофельное пюре с добавлением перуанских специй, сока лайма и чили. Подается с авокадо, семгой, тунцом и креветками
Causa tres tiempos

460₽



МИДИИ А-ЛА-ЧАЛАКА

Закуска из мидий и овощей, приправленных ароматными травами, специями и соком лайма. Подается в половинках раковин.
Mussels callao-style
Mejillones a la chalaca

790₽



СЕЛЬДЬ (ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Ароматная селедочка с обжаренным картофелем, подается на хлебце с травами.

Herring with roast potatoes

Arenque con papa rostizada

360₽

СОЛЕНЬЯ

Пикантная закуска-ассорти: маринованные огурчики, квашенная капуста, чеснок.

Mixed pickle

Mix de encurtidos

360₽

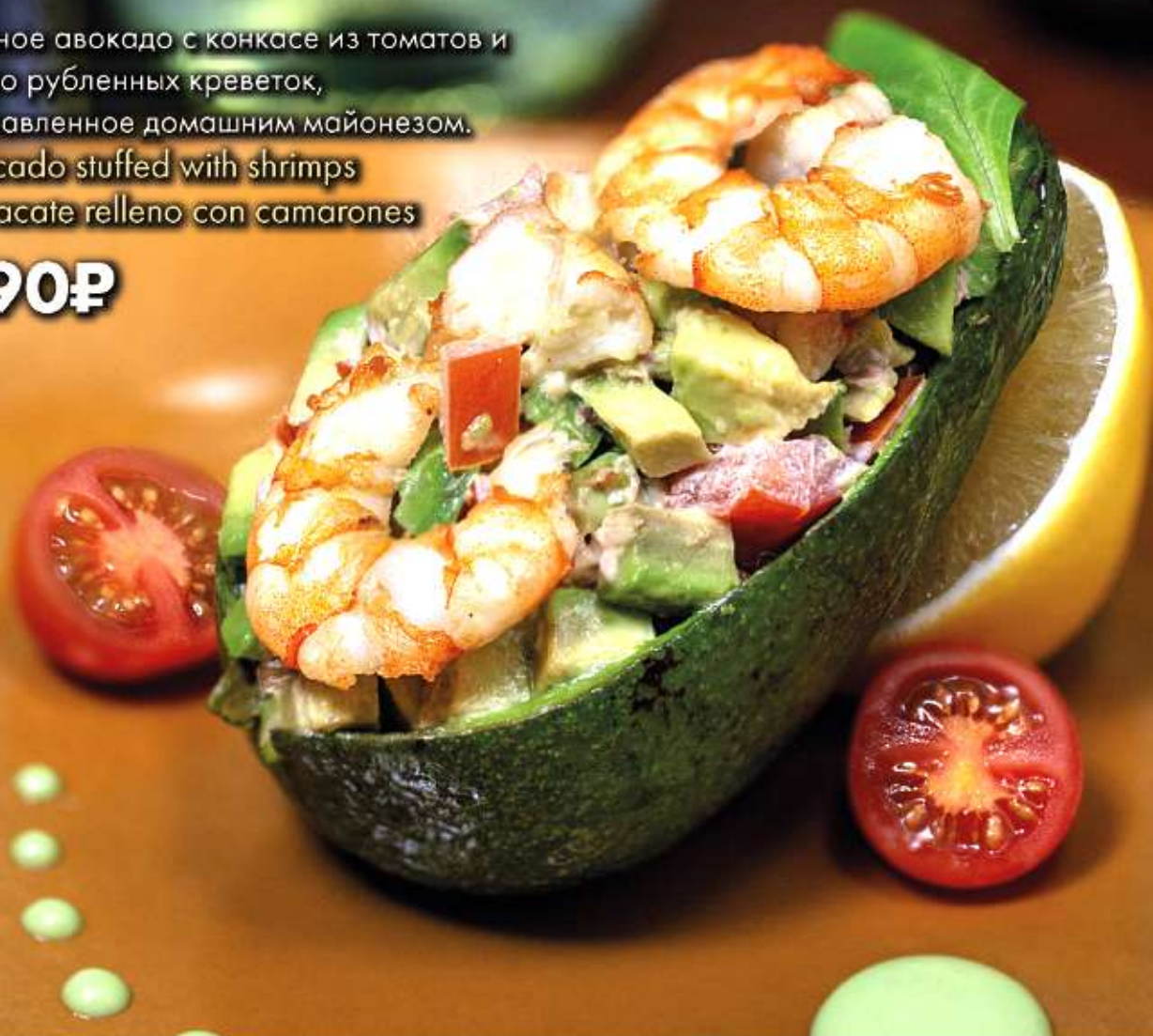
АВОКАДО ФАРШИРОВАННОЕ КРЕВЕТКАМИ

Нежное авокадо с конкасе из томатов и мелко рубленых креветок, заправленное домашним майонезом.

Avocado stuffed with shrimps

Aguacate relleno con camarones

590₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS
ENTRADAS (CALIENTES)

ДОН БУРРО

Большой буррито с курицей, говядиной, овощами и сыром, подается с соусом ранчера на основе печенных на гриле томатов.

Don burro

Don burro

1380₽



ЭНЧИЛАДА

Запеченная курица с овощами, завернутая в тортилью – тонкую лепешку из пшеничной муки.

Подается с соусом сальса.

Enchiladas

Enchiladas

590₽

МИДИИ "МИТЛА"

Мидии под сливочным соусом с ароматными травами.

Подается с сыром пармезан.

Mussels "mitla"

Mejillones "mitlas"

680₽

ТАМАЛЕС (КУРИЦЕЙ)

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни, известное еще древним индейским цивилизациям: пирожки из кукурузной муки с курицей, приготовленные в банановых листьях на пару.

Tamales with chicken

Tamal de pollo

440₽

ЭМПАНАДОС

Свежеиспеченные мексиканские пирожки с говядиной, овощами и фасолью.

Подаются со сметаной.

Tamales with chicken

Empanadas

Empanadas

570₽

БУРРИТО ТРАДИЦИОННОЕ

(ОВОЦАМИ

(ГОВЯДИНОЙ

БУРРИТО (КУРИЦЕЙ

Традиционное буррито, приготовленное по мексиканскому рецепту с пикадилльо, подается с соусом гуакамоле, сметаной и сальсой.

Burrito with vegetables
Burrito con verduras

Beef burrito/Burritos de res

Chicken burrito/Burritos de pollo

460₽ / 730₽ / 560₽

КЕСАДИЛЬЯ (КУРИЦЕЙ

КЕСАДИЛЬЯ (СЫРОМ

КЕСАДИЛЬЯ (ГРИБАМИ

КЕСАДИЛЬЯ (ГОВЯДИНОЙ

Обжаренное на гриле куриное филе, завернутое в пшеничную лепешку с сыром и овощами.

Подается со сметаной, соусом сальса и гуакамоле.

Cheese quesadilla

Quesadillas de queso

Mush-rooms quesadilla

Quesadillas de hongos

Beef quesadilla

Quesadillas de res

490₽ / 490₽ / 460₽ / 690₽

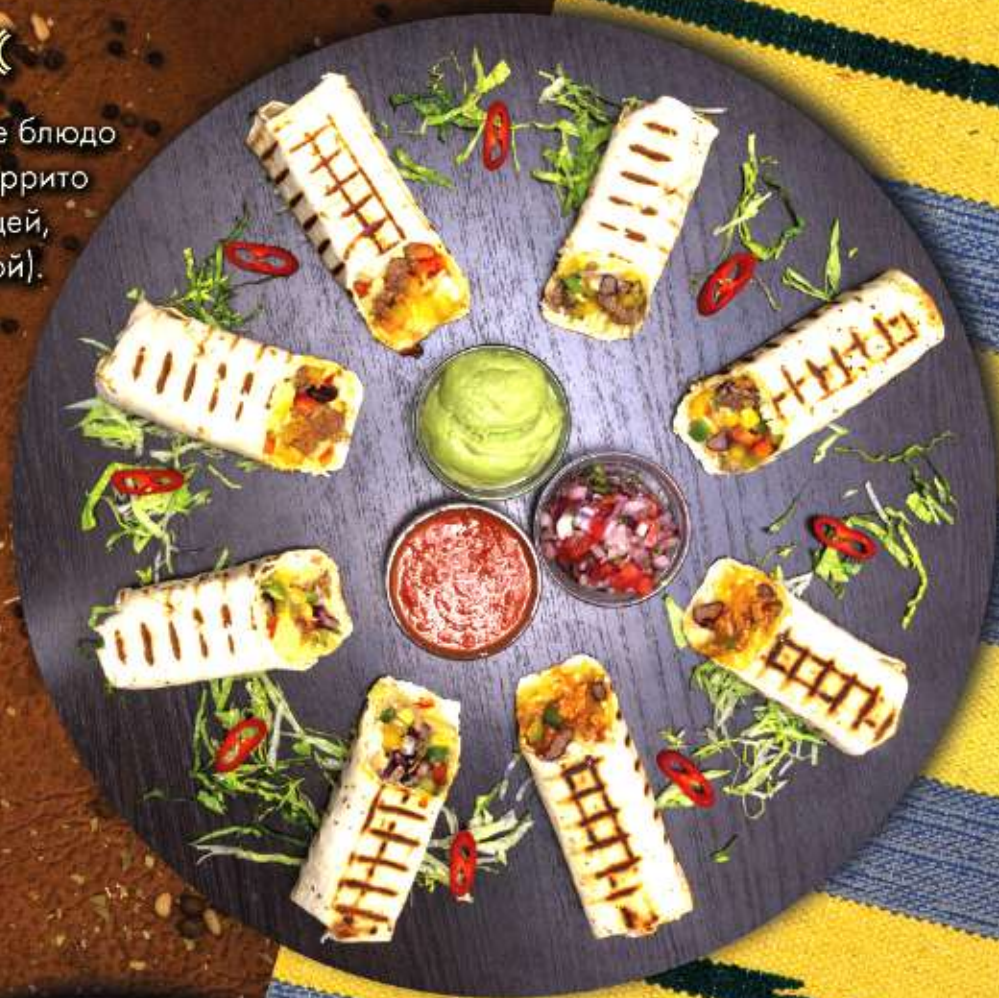
БУРРИТО МИКС

Для компании: большое блюдо из нескольких видов буррито (традиционное, с курицей, с овощами и с говядиной).

Burrito mix

Burritos mix

1890₽



КЕСАДИЛЬЯ МИКС

Для тех, кто хочет попробовать все: микс из кесадильи с курицей, с говядиной и с грибами. Подается с соусом сальса, гуакамоле и сметаной.

Quesadilla mix

Quesadilla mix

1890 ₽



ТАКОС (МИКС)

Когда не можете выбрать только один тако: ассорти из разных видов тако (аль пастор, с курицей, с говядиной, и с пикадилью).

Tacos mix

Tacos mix

1910₽

ТАКОС (БАРАНИНОЙ)

Мелко нарубленная баранина обжаренная на гриле. Подается в тортилье с салатом из красной капусты, соусом чимичури и чесночным соусом

Mutton tacos

Tacos de cordero

890₽

ТАКОС (ГОВЯДИНОЙ)

ТАКОС (КРЕВЕТКАМИ)

ТАКОС (КУРИЦЕЙ)

Нежнейшее филе говядины, обжаренное на гриле, подается в пшеничной лепешке со свежими овощами.

Beef tacos

Tacos de res

Shrimps tacos

Tacos de camarones

Chicken tacos

Tacos de pollo

790₽ / 790₽ / 560₽

ТАКОС АЛЬ ПАСТОР

Маринованная по мексиканскому рецепту, обжаренная на гриле свинина, подается в пшеничной лепешке с ананасом.

Tacos al pastor

Tacos al pastor

690₽

СУПЫ

SOUPS

SOPAS

(УП ИЗ) МОРЕПРОДУКТОВ ПАРИГУЭЛА

Густой пикантный суп с морепродуктами – креветками, мидиями, кальмарами -и мексиканскими специями.

Seafood soup Parihuela

Sopa de mariscos Parihuela

690₽



(СУП «МЕКСИКАНСКИЙ» (ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ

Оригинальный мясной фасолевый суп по мексиканскому рецепту.

Mexican bean soup

Sopa mexicana de frijoles

520₽

АЦТЕКА

Знаменитый мексиканский суп на основе томатов с добавлением кукурузной лепешки, кусочков бекона и сметаны.

Azteca soup

Sopa azteca

320₽

КАЛЬДО ДЕ ПОЙО

Лёгкий куриный бульон с приятным, тонким запахом орегано, подается с лапшой и отварным яйцом.

Chicken soup

Caldo de pollo

270₽

(СУП ИЗ) КРЕВЕТОК ЧУПЕ

Густой бульон из креветок, с овощами и сыром, подается с яйцом «пашот».

Shrimp soup Chupe

Sopa de camarones Chupe

610₽

(СУП «АГУАДИТО»

Вегетарианский перуанский суп из киноа, картофеля, моркови, зелёного горошка, перуанских специй, кинзы и кумина

Aguadito soup

Sopa Aguadito

390₽

(СУП ПОЗОЛЕ

Популярный в Мексике консоме с мексиканской кукурузой и добавлением мексиканских приправ, подаётся с салатом айсберг и редиской.

Pozole

Pozole

380₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES
PLATOS FUERTES

ШАХИТАС «ФЛАМЕНКО»

Обжаренные на гриле куски куриной грудки, сочной говяжьей вырезки, королевских креветок и свежих овощей с добавлением мексиканских приправ, подается с соусом сальса и пико-де-гайо.

Fajitas-mix Flamenco
Fajitas-mix Flamenco

1090₽

ШАХИТАС (ГОВЯДИНОЙ)

Обжаренные кусочки говяжьей вырезки со сладким перцем, луком и кактусом, заправляется текилой и подается с соусом сальса и пико-де-гальо, отдельно подаются пшеничные лепешки

Beef fajitas
Fajitas de res

1280₽

ШАХИТАС (КУРИЦЕЙ)

Обжаренные кусочки куриного филе со сладким перцем, луком и кактусом, заправленные текилой, отдельно подаются пшеничные лепешки и соус сальса и пико-де-гайо.

Chicken fajitas
Fajitas de pollo

690₽

ЧИЛИ КОН КАРНЕ

Сочная говядина, тушенная с томатами, фасолью, мексиканскими специями и перцем чили, подается с пшеничной лепешкой.

Chili con carne
Chili con carne

920₽



«СУДАДО» ИЗ РЫБЫ

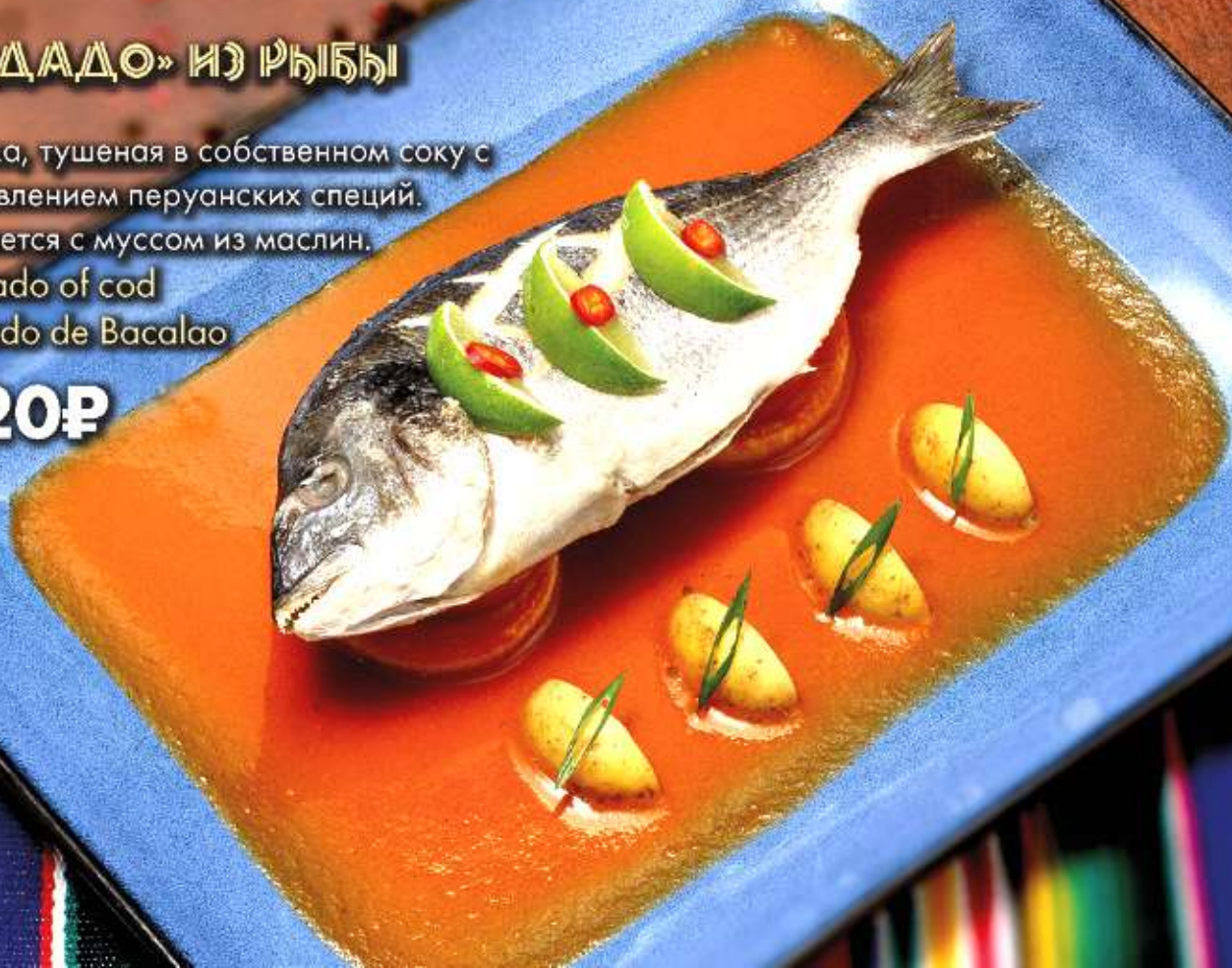
Треска, тушенная в собственном соку с добавлением перуанских специй.

Подается с муссом из маслин.

Sudado of cod

Sudado de Bacalao

820₽



СВИНОЙ РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Сочная свиная вырезка, фаршированная грибами и сыром камамбер, приготовленная на гриле.

Pork roll stuffed with mushrooms

Ruleta de cerdo rellena con hongos

760₽

БАРАНЬЯ РУЛКА (СОУСОМ «СЕКО» И ОВОЦАМИ)

Секо это соус на основе: кинзы, укропа и петрушки.

Lamb shank

Pierna de cordero en salsa "seco"

1290₽



A photograph of a Lomo saltado dish served on a dark blue tray. The dish consists of a square portion of white rice topped with sautéed beef, onions, tomatoes, and corn. To the left of the rice are several small, golden-brown fried potatoes. A small glass bowl of red sauce with a red chili pepper on the rim sits to the left of the tray. The background is a dark, textured surface with scattered spices.

ЛОМО (АЛЬТАДО)

Традиционное латиноамериканское блюдо из говяжьей вырезки с овощами, картофелем фри и рисом.

Lomo saltado

Lomo saltado

990₽

A photograph of an Aji de Gallina dish served on a light blue ceramic plate. The dish features three pieces of chicken breast coated in a vibrant yellow sauce, topped with a dark charred crust and garnished with sliced green onions and red chili. In the center of the plate is a mound of white rice, also garnished with green onions. A small, halved hard-boiled egg is placed in front of the rice. The background is a dark, textured surface with scattered spices.

«АЖИ ДЕ ГАЛЛИНА»

Курица в соусе с острым желтым перцем.

Aji chicken

Aji de gallina

450₽

ГРИЛЬ

GRILL PARRILLA

(СТЕЙК РИБАЙ (СОУСОМ «КРИОЛЬЯ»

Стейк рибай - стейк, приготовленный из реберной части, без преувеличения королевское блюдо, отличающееся нежным, богатым, сочным вкусом. Используется мясо исключительно зернового откорма, рекомендуемая степень прожарки – medium.

Соус Криолья – Это аргентинский соус на основе перцев на гриле с орегано и оливкового масла

Rib eye steak

Filete rib eye

1990₽



(ТЕЙК «ЧУРРАСКО МАЧЕТЕ»

Стейк из говяжьей вырезки зернового откорма, обжаренный на гриле, подается с фирменным гарниром от шеф-повара и соусом чимичурри
Churrasco steak
Churrasco

990₽

(ТЕЙК ПИМИЕНТА

Центральная часть говяжьей вырезки зернового откорма обжаривается на гриле, подается с обжаренным картофелем с грибами и фирменным соусом.

Steak Pepper
Steak a la pimenta

990₽

(ТЕЙК ЛОСОСЯ (СОУСОМ «АСЕЙТУНА ВЕРДЕ»

Подается с соусом из пюре маслин и каперсов
Grilled salmon with aceituna sause
Salmon con salsa de aceituna

990₽

(ТЕЙК «ЭЛЬ ГАУЧО»

Стейк стриплоин с соусами Демигалс и BBQ
Steak El Gaucho
Steak El Gaucho

1890₽

ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ (СОУСОМ «АХИ АМАРИЛЬО»)

АХИ АМАРИЛЬО - это соус из жёлтого перца с жареным луком и сыром фетаки
Chicken grill with crem of yellow chili
Pollo Al Grill con crema aji Amarillo

590₽

АНТИКУЧОС (И) ГОВЯДИНЫ

Традиционный шашлык западных районов южной Америки. Мясо маринуется в специальном маринаде на основе вяленых чили «панка»

Beef anticuchos
Anticuchos de res

760₽



КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ (СОУСОМ «ЧИЛЕ ДУЛЬСЕ»)

Тигровые креветки с соусом "Чили Дульсе".

Этот соус с чили обладает
сладкой и умеренной остротой

Grill tiger shrimps

Camarones a la parilla

1090₽



(ЕКО ДЕ КОРДЕРО (ТАКУ-ТАКУ ИЗ) ФРИХОЛЬ

Тушеная молодая баранина с соусом
из кинзы и шпината с добавлением
перуанских специй.

Подается с прожаренным рисом
и фасолью.

Seco de Cordero con tacu-tacu de frijoles

860₽



ДОРАДО (СОУСОМ «ЧИМИЧУРИ»)

Знаменательный аргентинский соус из свежей зелени с оливковым маслом и чесноком.

Dorado with sause Chimichurie
Chita con verduras

890₽

(ВИНИНА (БАКЛАЖАНАМИ «ТИХУАНА»)

Помидоры, баклажаны, картофель по-деревенски и лук, обжаренный в сливочном масле с чесночком и кинзой.

Pork with eggplant "Tiguana"
Cerdo con berenjena "Tijuana"

590₽



ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER SNACKS
APERITIVOS

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ

Нежные свиные ребрышки, обжаренные на гриле в соусе барбекю с картофелем по-деревенски.

BBQ Pork ribs

Costillas de cerdo a la barbacoa

960₽



НАЧОС (ГУАКАМОЛЕ)

Классические кукурузные чипсы, приготовленные нашими поварами с соусом гуакамолем.

Nachos with guacamole

Totopos con guacamole

290₽

НАЧОС (СИНАЛОА)

Запеченные с сыром кукурузные чипсы, подаются с куриным филе, обжаренным на гриле.

Nachos sinaloa

Nachos sinaloa

590₽

ЖАЛЕА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Рыба, креветки, мидии, кальмары, обжаренные во фритюре по рецепту шеф-повара.

Jalea

Jalea de mariscos

940₽

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Ароматные куриные крылья, приготовленные по оригинальному рецепту, подаются с соусом блю чиз и овощами.

Chicken wings

Alitas de pollo

530₽

ЧИКЕН БУРГЕР

Классический бургер
с куриным филе
Chicken burger
Hamburguesa de pollo

520₽

ДВОЙНОЙ БУРГЕР «КАСА АГАВА»

Двойная говяжья котлета, жареный
бекон, яйцо, помидоры, салат
айсберг, двойной сыр чеддер и
американская горчица
Casa Agave burger
Hamburguesa de Casa Agave

790₽

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Оригинальный бургер из говядины
с соусом сальса и овощами.
Beef burger with salsa
Hamburguesa de res con salsa

590₽

БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ (СЫРОМ ЧЕДДЕР

Бургер из говядины с чеддер
и свежими овощами.

Cheeseburger
Hamburguesa con queso

590₽





КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ В СПЕЦИЯХ

Золотистый картофель, обжаренный со специями.

Country style potatoes with spices

Papas campesinas con especias

190₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Прекрасное дополнение к пивному столу, подается с оригинальным кетчупом.

French fries

Papas fritas

190₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

Pure de papas

190₽

РИС ПО-МЕКСИКАНСКИ

Mexican rice

Arroz a la mexicana

190₽

РИС НА ПАРУ

Steamed rice

Arroz al vapor

190₽



ХАЛАПЕНЬО

Острый маринованный мексиканский перец чили.
Jalapeno/Jalapeño

120₽



ЧИМИЧУРИ

Chimichurri/Chimichurri
Латиноамериканский соус из оливкового масла с добавлением ароматных трав, небольшого количества чили и чеснока.

120₽



ГУАКАМОЛЕ

Guacamole
Guacamole

Классический мексиканский соус на основе размятой мякоти авокадо.

120₽



СМЕТАНА

Sour cream
Crema

Всеми любимый продукт с тонкой свежей кислинкой.

120₽



ТАР-ТАР

Tartar
Salsa tartar

Классический холодный соус на майонезной основе с добавлением мелко рубленых соленых огурцов, лука, зелени, чеснока и дижонской горчицы.

120₽



САЛЬСА

Salsa
Salsa roja

Оригинальный мексиканский соус из измельченных томатов и острого перца чили.

120₽



СОУС ПИКО-ДЕ-ГАЙО

Pico de gallo
Salsa Pico de gallo

Пикантный соус из измельченных томатов и мелко нашинкованного лука с добавлением острого перца чили.

120₽

СОУСЫ

SAUCES SALSAS

1 порция

ДЕСЕРТЫ

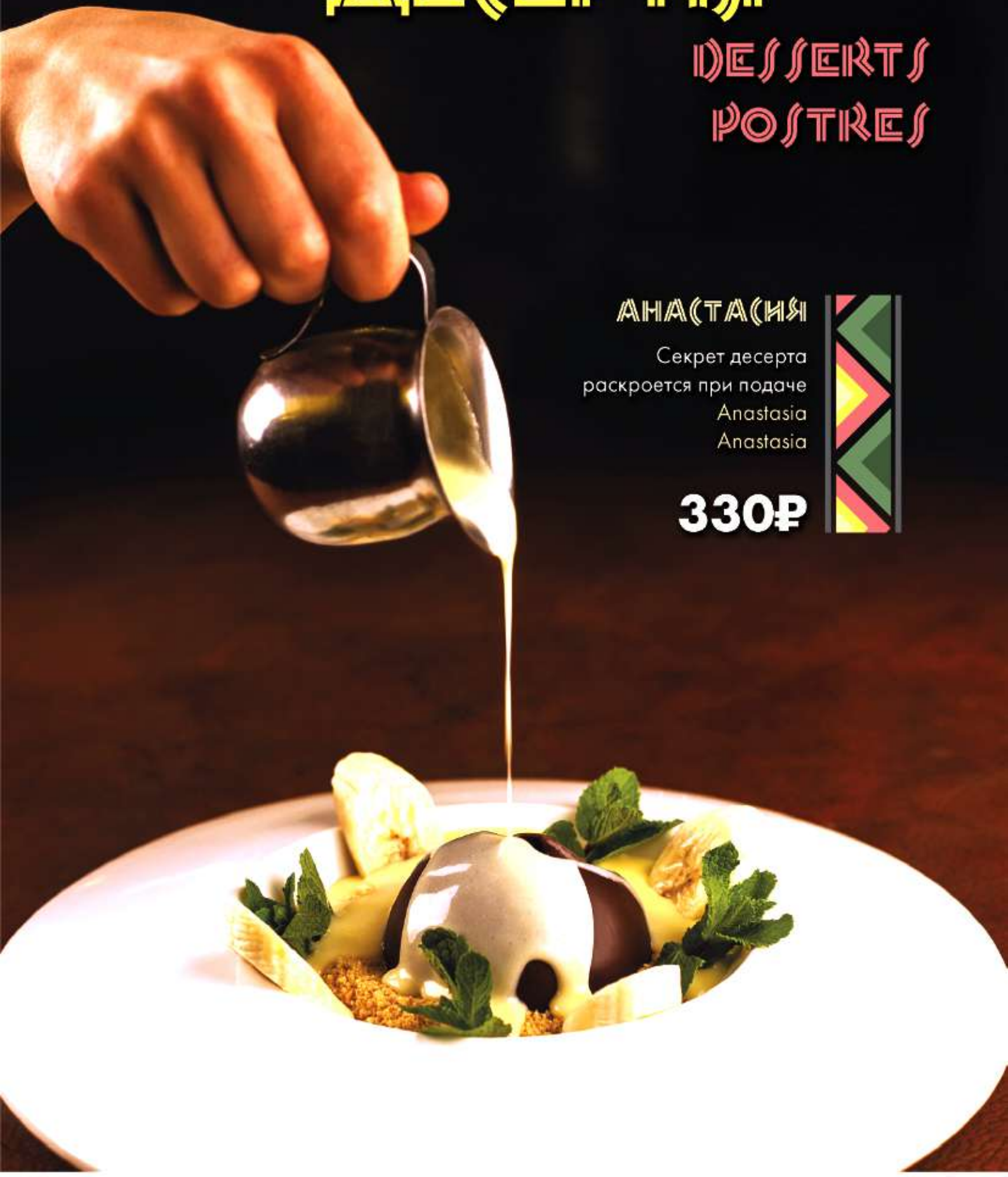
DESSERTS
POSTRES

АНАСТАСИЯ

Секрет десерта
раскроется при подаче

Anastasia
Anastasia

330₽



АЛЬПАХОР

Нежно-хрустящее перуанское
печенье
Alfajor

300₽




ЧОКОЛАТЕ КОН АЛЬБАКА

Оригинальный десерт с добавлением
базилика на основе шоколадного бисквита
и вишневого мусса.

Рекомендуем чай Клубника в шампанском
Chocolate con albahaca

300₽





КОРАЗОН ДЕ ШАМБРУЕЗА

Элегантный десерт из апельсинового бисквита и малинового крема внутри. Попробуйте с этим десертом черный чай с добавлением лаванды
Corazon de fambrueza

300₽



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Мягкий шоколадный кекс, с жидким кремом внутри. Подается с вишневым мороженым. Шоколадный пуэр будет отличным дополнением.
Fondant de chocolate

300₽

ЧИЗКЕЙК (КИНОА)

Классический чизкейк из сыра
Креметте с добавлением киноа и
шоколада. Хорошо сочетается с
копченым чаем Дянь Хун.
Cheesecake de quinoa
Anastasia

300₽





Латиноамериканская кухня
в Москве с 2011 года.

С нами можно связаться

по телефону:

+7 (495) 624 57 66

www.casa-agave.ru