

ACRE

BRUNCH

El brunch incluye una seleccion de dos cocteles por persona
Cerveza, Bellini, Mimosa, Bloody Mary, Margarita o Mezcalita

PARA COMENZAR

CHEDDAR BISCUITS

Mantequilla Miel

PLATO DE FRUTA

Menta del Huerto / Coco Tostado

BOWL ACRE

Dátiles / Platano / Jamaica
Frutos Rojos
Granola Hecha en Casa

DEL HUERTO

PURE DE BERENJENA TATEMADA

Pan de Flatbread / Pepita Garapiñada

TOMATES HEIRLOOM DEL HUERTO

Aceite de Albahaca / Tomate Ahumado / Vinagre de Jerez

CEVICHE MANGO

Pesca del Dia / Salsa de Mango / Pepino / Leche de Tigre
Aguacate / Aceite Fermentado de Chile

EGGSPERIENCE

HUEVOS CREMOSOS

Muffin Ingles / Aguacate / Jocoque / Tocino

HUEVOS RANCHEROS

Tortilla de Maiz / Frijol / Aguacate / Cebolla / Cilantro / Crema Acida / Queso Cotija

PRINCIPALES

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA

Tempura / Aguacate / Ensalada de Col

POLLO FRITO

Glaseado de Chiles Secos / Aderezo Ranch

EL TACO FAVORITO DEL CHEF

Lechon / Aguacate / Xnipec

PULPO AL HORNO DE BRASA

Papa Cambray / Salsa Chintextle

POSTRES

PALETAS

PAN FRANCES

Crema de Vainilla / Frutos Rojos / Maple

SORBETES

El precio por persona es de \$1200 mx , niños menores de 12 year \$600 mx

NOTIFIQUE A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O RESTRICION ALIMENTICIA

Impuestos y Servicio no incluidos