

MENÚ DE CENAS

ACRE

Nuestro menú es un reflejo del oasis en el que nos encontramos, lleno de colores, sabores y movimiento. En nuestro huerto sembramos vegetales de temporada que mezclamos con una influencia mexicana e internacional para crear una experiencia única.

Chef Ejecutivo Arturo Rivero

PARA EMPEZAR

BISQUET DE QUESO CHEDDAR

hoja de moringa / miel

2pz 210 mx

4pz 390 mx

ENTRADAS

TARTAR DE TOMATE gf

tomates de la granja / tapenade de tomates deshidratados / pepinillos / vinagreta de jerez

320 mx

TIRADITO DE ATÚN gf

atún aleta azul / naranja / toronja / aguacate vinagreta de cítricos

590 mx

COLES DE BRUSELAS

alioli de limón / pepita de calabaza garapiñada paprika

320 mx

AGUACHILE DE KAMPACHI gf

coldpress (manzana verde / pepino / cilantro chile serrano / yuzu)

490 mx

TACO DE SUADERO DE WAGYU 2pz gf

confitado con especias / cilantro / cebolla salsa verde

390 mx

TACO DE JAIBA CONCHA SUAVE 1pz gf

jaiba rebosada frita / guacamole con wasabi mix de lechugas / mayonesa de yuzu kosho

490 mx

ALBÓNDIGAS

carne de res y cerdo / salsa de tomate hecha en casa / parmesano / pan con ajo

390 mx

SOPA DE TORTILLA & CAMARÓN

tomate y caldillo de chile guajillo / aguacate queso fresco / crema / tortilla chips

490 mx

ENSALADAS

BETABELES gf

queso de cabra / mix de rábanos / pepitas garapiñadas aderezo de zanahoria y vinagreta de vino tinto

420 mx

CESAR PARRILLADA gf

lechuga romana / pesto de pistache / queso parmesano vinagreta de anchoas

320 mx

KALE

coles de bruselas / queso pecorino almendra tostada / vinagreta cítrica con mostaza

320 mx

BURRATA & TOMATE gf

mezcla de tomate del huerto / arúgula / quelites vinagreta de betabel / vinagre balsámico

490 mx

NOCHE DE COSTILLAS

TODO LO QUE PUEDAS COMER

RECETA DE LA CASA

\$ 995 mx

*PRECIOS EN PESOS * 16% IVA INCLUIDO * SERVICIO NO INCLUIDO
Notifique a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimenticia
Pasta gluten free disponible

MENÚ DE CENAS

ACRE

PRINCIPALES

PENNE CON CAMARONES

camarón salteado / limón / queso parmesano
alabaha / alcachofa / pasta de chiles
730 mx

PAPPARDELLE EN BOLOGNESA BLANCA

salsa a base de carne de res y cerdo / parmesano
690 mx

"PASTA" DE ZUCCHINI AL PESTO gf

láminas de calabaza verde / pesto de semillas
de calabaza / hongos confitados
460 mx

KAMPACHI gf

pesca local / arroz negro / vegetales salteados
alioli de azafrán / puré de edamame
760 mx

PESCA A LA TALLA gf

mix de verduras / aguacate / limón asado
salsa molcajete
850 mx

POLLO GLASEADO

glaseado de chile morita / zanahorias rostizadas
cremoso de garbanzo
690 mx

CERDO AL PIPÍAN

panceta de cerdo / salsa de almendras y semillas
de calabaza / verduras
740 mx

RISOTTO DE VERANO

espárragos / chícharo / calabacín / espuma
de parmesano
580 mx

NUESTRA PARRILLA

PULPO A LA PARRILLA gf

zaranda de adobo / salsa mancha manteles
puré de plátano macho / vegetales
piña ahumada
740 mx

SHORT RIB BRASEADO gf

puré de papa / vegetales del huerto
demiglace de 8 horas
860 mx

PRIME NEW YORK 14oz gf

1660 mx

EXTRA CAMARÓN +437 mx

*todos nuestros cortes están acompañados de
puré de papa, vegetales a la parrilla, cebollas
rostizadas y coles de bruselas

STEAKS DE COLIFLOR

para compartir v / gf
aceite de paprika / espuma de papa y garbanzo
390 mx

RAICES ROSTIZADAS

variedad de raíces del día
290 mx



*PRECIOS EN PESOS * 16% IVA INCLUIDO * SERVICIO NO INCLUIDO

Notifique a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimenticia
Pasta gluten free disponible

