



A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Larbi", positioned above the text for the Executive Chef.

CHEF EJECUTIVO  
LARBI DAHROUCH

CHEF DE CUISINE  
DIEGO MOLES

DINNER / CENA

# APPETIZERS

## From the Sea of Cortez

### OYSTERS OF THE DAY

(Gluten free / Dairy free)

Kimchi mignonette, charred scallion ponzu.

Half dozen \$320 Full dozen \$610

### CORN & LOBSTER SOUP \$360

(Gluten free)

Yellow corn soup, zucchini, carrot, chives & epazote oil.

### KING KAMPACHI CRUDO \$350

(Gluten free / Dairy free)

Shishito "aguachile", jicama, nasturtium, mini heirloom tomato.

### VIETNAMESE TOSTADA \$335

(Gluten free / Dairy free)

Catch of the day, avocado, pickled cabbage, opal basil.

### SPICY SEAFOOD TOSTADA \$320

(Gluten free / Dairy free)

Catch of the day, octopus, shrimp, black beans, dried chili sauce and radish.

### SEARED OCTOPUS \$360

(Gluten free / Dairy free)

Charred black salsa, potato, radishes from our orchard.

## From our orchard

### ARTISAN BREAD \$210

Brioche, "manzanilla" olive sourdough and whole wheat ciabatta with organic honey-lemon-black peppercorn butter.

### CHICKEN LIVER MOUSSE \$380

Strawberry preserve, foie gras, Armagnac, chicken chicharron, "manzanilla" olive sourdough.

### BABY BEETS SALAD \$290

(Vegan / Dairy free)

Baby beets, vegan feta, passion fruit vinaigrette, sprouts from our gardens.

### FRIED TOMATOES \$320

Sherry and Santiago honey syrup, farmers cheese, macerated mini heirloom tomato, Acre mixed greens.

### BURRATA SALAD \$335

(Gluten free)

Heirloom tomatoes chutney from our orchard, aged balsamic drops, sprouts.

### ACRE FARM SALAD \$265

(Vegan / Gluten free / Dairy free)

Daily picked greens and vegetables from our fields with Valle de Guadalupe olive oil gremolata vinaigrette.

## SIDES



### FRIED BRUSSELS SPROUTS \$275

(Gluten free / Dairy free)

Lemon aioli, anchovies & red wine vinaigrette.

### ROASTED POTATOES \$210

(Gluten free)

Parsley, garlic and butter.

### CHEDDAR BISCUITS \$110

Moringa leaf and powder, organic honey.

### DAILY ACRE FARM VEGETABLES \$190

(Gluten free)

Selection of daily picked vegetables.

### SAUTEED BABY BEETS \$190

(Vegan / Gluten free / Dairy free)

Baby beets with Swiss chard, olive oil, garlic, parsley.

# ENTRADAS

## Del Mar de Cortés

### OSTIONES DEL DÍA

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Mignonette de kimchi, ponzu de cebolla tatemada.

Media docena \$320 Docena Completa \$610

### SOPA DE ELOTE & LANGOSTA \$360

(Libre de gluten)

Sopa de elote amarillo, calabaza italiana, zanahoria, cebollín y aceite de epazote.

### KAMPACHI AL CARBÓN \$350

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Aguachile de chile shishito, jícama, hoja de mastuerzo, tomate mini heirloom.

### TOSTADA VIETNAMITA \$335

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Pesca del día, aguacate, col curtida y albahaca.

### TOSTADA DE MARISCOS \$320

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Pesca del día, pulpo, camarón, frijol negro, salsa de chile seco y rábano.

### PULPO SELLADO \$360

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Salsa negra tatemada, papa cambray, rábanos de nuestra huerta.

## De nuestra huerta

### PAN ARTESANAL \$210

Brioche, sourdough de aceituna, ciabatta integral y mantequilla orgánica con pimienta y miel.

### MOUSSE HÍGADO DE POLLO \$380

Conserva de fresa, foie gras, Armagnac, chicharrón de pollo, pan de aceituna.

### ENSALADA DE BETABEL \$290

(Vegano / Libre de lácteos)

Betabeles baby, feta vegano, vinagreta de maracuyá, brotes de nuestra huerta.

### TOMATES VERDES FRITOS \$320

Reducción de jerez y miel, queso de rancho, mini tomate heirloom macerado, mix de hojas picantes.

### ENSALADA BURRATA \$335

(Libre de gluten)

Chutney de tomate heirloom, balsámico añejo, brotes de nuestra huerta.

### ENSALADA ACRE \$265

(Vegano / Libre de gluten / Libre de lácteos)

Vegetales de nuestra cosecha del día, aceite del Valle de Guadalupe y gremolata.



## GUARNICIONES

### COLES DE BRUSELAS FRITAS \$275

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Alioli de limón, vinagreta de vino tinto y anchoas.

### PAPAS ROSTIZADAS \$210

(Libre de gluten)

Perejil, ajo y mantequilla.

### CHEDDAR BISQUETS \$110

Hoja y polvo de moringa, miel orgánica.

### VEGETALES COSECHA DE ACRE \$190

(Libre de gluten)

Selección de vegetales del día.

### BETABELES DE LA HUERTA \$190

(Vegano / Libre de gluten / Libre de lácteos)

Salteado de betabel y acelga, perejil y ajo.

## MAINS

### ROASTED CAULIFLOWER \$440

(Vegan / Dairy free)

Cucumber, roasted baby zucchini, mixed greens from our orchard, red bell pepper sauce and tamarind glaze.

### ACRE FARM VEGETABLE COCONUT CURRY \$410

(Vegan / Dairy free)

Brown Farro seed, spicy ginger sauce.

### SEARED AHI TUNA \$540

(Gluten free / Dairy free)

Pumpkin seed, broccoli and mint green mole, shaved water squash, fresh herbs from the orchard, sesame oil.

### HALF ROASTED CHICKEN \$590

(Gluten free / Dairy free)

Roasted vegetables, preserved lime, olives and saffron jus.

### PAN SEARED CATCH OF THE DAY \$570

(Dairy free)

Hummus, charred avocado, roasted baby zucchini, mustard greens from our orchard and tamarind sauce.

### AGNOLOTTI PASTA \$665

Citrus ricotta filling, lobster and creamy orchard tomato sauce with basil.

### MOROCCAN SEAFOOD STEW \$760

(Gluten free / Dairy free)

Catch of the day, octopus, shrimp with olives, cumin, turmeric, paprika, zucchini and saffron sauce.

### GRILLED 12 OZ PRIME NEW YORK STRIP \$920

(Gluten free)

Roasted baby carrots, charred eggplant and pumpkin seed puree, portobello mushroom, au jus.

### SLOW COOKED PRIME SHORT RIB \$1,100

(Gluten free)

Creamy garlic potatoes puree, glazed carrots, wine reduction.

## TO SHARE

### LOCAL SUCKLING PIG \$1,550

(Gluten free / Dairy free)

Grilled pineapple, mini heirloom tomato and cilantro relish, roasted shishito and spring onions, limes, salsa and tortillas.

### WHOLE GRILLED CATCH OF THE DAY \$990

(Gluten free / Dairy free)

Capers & guajillo "adobo", coleslaw, salsa verde and charred salsa.



## 5-COURSE TASTING MENU

### CHEF'S RECOMMENDATIONS

\$1,600 per person

(Tasting menu requires the participation of the entire table)

### ADD WINE PAIRING

Perfectly paired wines \$900 per person

\*After 8:30pm, the five-course menu will not be available

Consuming raw or under cooked MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, WHEAT, PEANUTS, TREE NUTS, MILK OR EGGS, may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.

For more information, please speak with a manager.

PRICES IN PESOS / 16% IVA NOT INCLUDED



## PRINCIPALES

### COLIFLOR ROSTIZADA \$440

(Vegano / Libre de lácteos)

Calabaza baby sellada, pepino, mix de hierbas de nuestra huerta, salsa de pimiento rojo y adobo de tamarindo.

### VEGETALES ACRE AL CURRY \$410

(Vegano / Libre de lácteos)

Curry de coco, semillas de trigo farro, salsa picante de jengibre.

### ATÚN SELLADO \$540

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Mole verde de pepita de calabaza, brócoli y menta, chayote laminado, hierbas mixtas, aceite de ajonjolí.

### MEDIO POLLITO

#### ORGÁNICO ROSTIZADO \$590

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Vegetales del huerto rostizados, limón confit, aceitunas y reducción de azafrán.

### PESCA DEL DÍA AL SARTÉN \$570

(Libre de lácteos)

Humus, aguacate al carbón, zucchini baby rostizada, mix de hojas picantes del huerto y salsa de tamarindo.

### PASTA AGNOLOTTI \$665

Relleno de queso ricotta cítrico, langosta, salsa cremosa de tomate y albahaca.

### ESTOFADO DE MARISCOS

#### MARROQUÍ \$760

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Pesca del día, pulpo, camarón en una salsa de aceituna, paprika, comino, calabacita, chícharos y azafrán.

### NEW YORK PRIME AÑEJADO \$920

(Libre de gluten)

Zanahorias baby rostizadas, puré de berenjena al carbón con pepita de calabaza, hongo Portobello y jus de carne.

### COSTILLA PRIME BRASEADA A

#### BAJA TEMPERATURA \$1.100

(Libre de gluten)

Puré cremoso de papa y ajo rostizados, zanahorias glaseadas, reducción de vino tinto.

## PARA COMPARTIR

### LECHÓN ROSTIZADO \$1.550

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Relish de piña parrillada, tomate mini heirloom, cilantro, chile shishito y cebolla cambray toreadas, salsa y tortillas.

### PESCA ENTERA

#### A LA PARRILLA \$990

(Libre de gluten / Libre de lácteos)

Adobo de alcaparras y guajillo, ensalada de col estilo "Baja", salsa tatemada y salsa verde cruda.



## MENÚ DE DEGUSTACIÓN DE 5 TIEMPOS

Recomendaciones del chef \$1.600 por persona

(El menú de degustación requiere la participación de la mesa entera)

### AGREGUE MARIDAJE

Vinos perfectamente maridados \$900 por persona

\*Después de las 8:30pm, el menú degustación no está disponible

Consumir carnes crudas sin cocinar completamente. POLLO, PESCADO, MARISCOS, TRIGO, NUECES, CACAHUATES, LACTEOS O HUEVOS, podrían incrementar el riesgo de enfermedades, especialmente si se padece de alguna condición de salud.

Para más información, acuda a nuestro personal de servicio.  
PRECIOS EN PESOS / 16% IVA NO INCLUIDO

