



BY EXECUTIVE CHEF
LARBI DAHROUCH

CHEF DE CUISINE
DIEGO MOLES

BRUNCH

DESAYUNO Y HUEVOS

BOWL DE GRANOLA \$170

Frutas de temporada, granola hecha en casa, yogurt.

OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA \$185

Huevo orgánico, queso Oaxaca, salsa verde cruda, lechugas del huerto, vinagreta de limón.

HUEVOS RANCHEROS \$175

Tortilla, frijol con hoja santa, chorizo casero, salsa ranchera, aguacate, queso cotija, huevo orgánico.

PANCAKES \$190

Miel de maple, mantequilla, compota de temporada y tocino.

BURRITO ACRE \$185

Vegetales de la huerta, huevo orgánico, queso Oaxaca, frijol con hoja santa.

TOSTA DE TOMATES \$145

Pan sourdough, requesón, chutney de tomate miniheirloom.

PAN DULCE DEL DÍA \$90

EXTRAS

GUACAMOLE & CHIPS \$160

SALSA MEXICANA & CHIPS \$145

VEGETALESDE TEMPORADA \$160

PAPAS A LA FRANCESA \$130

BREAKFAST & EGGS

GRANOLA BOWL \$170

Seasonal fruits, homemade granola, yogurt.

SQUASH BLOSSOM OMELETTE \$185

Organic eggs, Oaxacan cheese, raw salsa verde, ACRE farm lettuce, lime vinaigrette.

HUEVOS RANCHEROS \$175

Organic eggs, beans with hoja santa, homemade chorizo, salsa ranchera, avocado, cotija cheese, tortilla.

ACRE BURRITO \$185

ACRE farm vegetables, organic eggs, Oaxacan cheese, beans with hoja santa.

PANCAKES \$190

Maple syrup, butter, seasonal compote, bacon.

MINIHEIRLOOM TOMATO OPEN FACE \$145

Sourdough, citrus farmers cheese, miniheirloom chutney.

HOUSEMADE PASTRY \$90

Ask for the daily selection.

SIDES

GUACAMOLE & CHIPS \$160

SALSA MEXICANA & CHIPS \$145

SEASON FARM VEGETABLES \$160

FRENCH FRIES \$130



FRESCO DEL MAR

OSTIONES DEL DÍA Media Docena **\$290**
Mignonette de kimchi, ponzu tatemada.

CEVICHE PESCA DEL DÍA \$230
Leche de tigre, elote tatemado, rábano sandía, cilantro, aguacate, pepino, apio, naranja, cebolla morada.

CEVICHE DE CAMARÓN TATEMADO \$285
Pepino, apio, aguacate, rábano, sandía y cebolla encurtida.

SASHIMI DE ATÚN \$315
Aguacate cremoso, cebolla encurtida, salsa shoyu y salsa de ají amarillo.

ENSALADAS

(Cosecha de nuestra huerta)

ENSALADA DE BETABELES \$180
Betabel baby rostizado, pepino, rábanos de la huerta, tomate miniheirloom, hojas picantes, vinagreta de frutos rojos.

TOMATES DE ACRE \$210
Tomate heirloom fresco, miniheirloom rostizados, aderezo de tomate ahumado, rabano sandia, vegetales parrillados, brotes de la huerta.

ENSALADA KALE \$180
Jicama encurtida, aguacate, pepita de calabaza garapiñada, aderezo de semilla de girasol.

ENSALADA ACRE \$205
Vegetales recolectados diariamente de nuestra huerta con aceite de oliva del Valle de Guadalupe y gremolata de hierbas.

ENSALADA CÉSAR \$220
Aderezo César, crutones, queso parmesano, lechuga Boston.

FRESH FROM THE SEA

OYSTERS OF THE DAY Half dozen **\$290**
Kimchi mignonette, charred scallion ponzu.

CATCH OF THE DAY CEVICHE \$230
Leche de tigre, roasted corn, watermelon radish, cilantro, avocado, red onion, cucumber, orange, celery.

CHARRED SHRIMP CEVICHE \$285
Cucumber, celery, avocado, watermelon radish and pickled red onion.

LOCAL TUNA SASHIMI \$315
Creamy avocado, pickled onion and aji amarillo sauce.

SALADS

BEETS SALAD \$180
Roasted baby beets, cucumber, radishes from the orchard, miniheirloom tomato, mixed greens, red berries vinaigrette.

ACRE TOMATO SALAD \$210
Heirloom tomato, roasted mini heirloom, smoked tomato dressing, radish, roasted veggies, sprouts.

KALE SALAD \$180
Pickled jicama, spiced pumpkin seed, avocado and sunflower dressing.

ACRE FARM SALAD \$ 205
Daily picked greens and vegetables from our fields with Valle de Guadalupe olive oil and herb gremolata vinaigrette.

CAESAR SALAD \$220
Daily picked lettuce, Caesar dressing, croutons, parmeggiano reggiano cheese.



TACOS (Orden de 2)

TACOS DE PORK BELLY \$160

Salsa mexicana, cilantro.

TACOS DE PESCADO ENNEGRECIDO \$170

Crema, ensalada de col.

TACOS DE CARNITAS DE SETAS \$160

Aguacate, cilantro, cebolla.

TACOS DE CAMARÓN A LA PARRILLA \$190

Tamarindo, cebollín.

TACOS DE TINGA DE POLLO \$150

Crema, lechuga, cebolla curtida.

FUERTES

WRAP DE POLLO \$260

Pechuga de pollo, mix de lechugas, naranja, semillas de girasol, pasas golden.

SÁNDWICH BLT \$220

Pan blanco, lechugas mixtas, aderezo de tomate ahumado, panceta, huevo estrellado.

PESCA DEL DÍA \$380

Bok choy y acelga salteados, betabeles baby rostizados, mastuerzo.

HAMBURGUESA DE COSTILLA Y RIBEYE \$390

Queso cheddar, cebolla, tomate, pepinillos y aioli de tocino.

HAMBURGUESA DE LENTEJAS \$340

Lenteja, frijol con hoja santa, tomate, aguacate, lechuga, cebolla, papas francesas.

TACOS (Order of 2)

PORK BELLY TACO \$160

Salsa mexicana, cilantro.

LOCAL FISH BLACKENED TACOS \$170

Sour cream, cabbage slaw.

MUSHROOM CARNITAS TACOS \$160

Avocado, cilantro, onion.

GRILLED SHRIMP TACO \$190

Tamarind salsa, scallions.

CHICKEN TINGA TACOS \$150

Sour cream, lettuce, radish.

MAINS

CHICKEN WRAP \$260

Chicken breast, mixed greens, cumin orange Vinaigrette, sunflower seeds, golden raisin.

BLT SANDWICH \$220

White bread, lettuce, pork belly, smoked tomato dressing.

CATCH OF THE DAY A LA PLANCHA \$380

Sautéed bok choy & Swiss chard, roasted baby beets, nasturtium.

SHORT RIB & RIBEYE BURGER \$390

Smoked cheddar cheese, onion, tomato, house made pickles, and bacon aioli. (8oz.)

GREEN LENTIL BURGER \$340

Black bean, tomato, avocado, lettuce, onion, french fries.



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

Consumir carnes crudas sin cocinar completamente. POLLO, COMIDA DEL MAR, MARISCOS,
TRIGO, CACAHUATES, NUECES, LáCTEOS O HUEVOS, podrian incrementar el riesgo de
enfermedades, especialmente si se padece de alguna condición de salud.

Para más información, acuda a nuestro staff de servicio.

PRECIOS EN PESOS
16% DE IVA NO INCLUIDO