



SAN JOSÉ DEL CABO RESTAURANT WEEK

(A)

PRIMER TIEMPO POR ESCOGER / FIRST COURSE CHOICE OF:

SPICY SEAFOOD TOSTADA

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

TOSTADA DE MARISCOS

Mariscos del día, frijol negro, chiles secos y mastuerzo

*

FRIED TOMATOES

Sherry and Santiago honey syrup, farmers cheese, macerated cherry tomato, ACRE farm arugula

TOMATES FRITOS

Melaza de jerez y miel, requesón, tomates cherry macerados y arugula de nuestra granja

*

BURRATA SALAD

Habanero and tomato sauce, cured ACRE tomato's garden mustard greens and ciabatta crostini

BURRATA

Salsa de habanero y tomate, tomates baby curados, hojas de mostaza y crostini de ciabatta

SEGUNDO TIEMPO POR ESCOGER/CHOICE OF SECOND COURSE:

LOCAL SUCKLING PIG

Spicy pineapple puree, roasted farm vegetables, aux jus

LECHON LOCAL

Pure de piña picante, vegetales de nuestra granja y jugo de cocción

**

AGNOLOTTI PASTA

Sweetcorn, peas, lemon butter, parmesan

PASTA AGNOLOTTI

Elote dulce, chícharo, mantequilla de limón y parmesano

**

SEARED AHI TUNA

ACRE farm fennel salad, mango, goat and root vegetable puree

ATUN SELLADO

Hinojo de la granja, mango, pure de cabra y raíces

TERCER TIEMPO POR ESCOGER/CHOICE OF DESSERT

CORN CAKE gf

caramel corn cake, corn ice cream, caramelized pop corn and corn husk crisp

Pastel de Elote gf

pastel caramelizado de elote, helado de elote, palomitas caramelo y crujiente de pelo de elote

MANGO PANNA COTTA gf

mango & yogurt cream, compote, white chocolate crumble, mango crisp

PANNA COTTA de MANGO gf

crema de mango y yogurt, compota, crumble de chocolate blanco, crujiente de mango.

EXECUTIVE CHEF

Alex Branch

CHEF de CUISINE

Diego Moles

\$800 MXN

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.

Los elementos del menú pueden contener o entrar en contacto con trigo, huevos, cacahuates, nueces y leche.

Para más información por favor hable con un gerente.

PRECIOS EN PESOS / 16% IVA INCLUIDO / PROPINA INCLUIDA DEL 15%