



CMB | WINE
BAR

Sugerencias de la Semana

Espirituoso de la Semana

Reserva Del Chegalo · Promotora Agroindustrial de la Reserva

Agave Pitzometl | Santiago Coatepec, Puebla. México

El nombre de este mezcal se debe a la Reserva de la Biósfera Tehuacán – Cuicatlán, y al nombre de cariño que le dan a los murciélagos, principales polinizadores nocturnos de los agaves. Parte de las ganancias de este producto tan escaso, hecho con agaves Pitzometl de 20 años de maduración, van directo a la preservación de la reserva.

Cerveza de la Semana

Gouden Carolus Tripel · Brouwerij Het Anker

Belgian Ale | Mechelen, Bélgica

330 ml · 22 IBU

A pesar de las modernas tecnologías, esta cerveza es fabricada siguiendo las antiguas tradiciones. De carácter refinado y sabor puro, es una cerveza de alta fermentación en la que únicamente se utiliza malta del tipo pale. Su origen está en 1491, cuando se creó para los Caballeros del Toisón de Oro, una de las órdenes de caballería más antiguas de Europa.

Blend de Té de la Semana

Verde Jazmín. China

Blend de té verde de China perfumado con aromáticas flores de jazmín.

De bajo contenido de cafeína, este té verde cuenta con delicados aromas de hierba silvestre, flores blancas sutiles y dominante jazmín de fondo. Recomendamos acompañar con el tiradito de callo, el queso Casa de Piedra y la tarta de pera.

Café de la Semana

India · Tostado intenso y especias

Intensidad: 6 | Karnataka

Servicio recomendado: Ristretto y Espresso

¿Has oído la leyenda de Baba Budan? En 1670 pasó de contrabando 7 granos a la India, creando el primer café plantado fuera de su origen africano nativo. Esta cápsula de India rinde homenaje a los excelentes arábicas y robustas que plantó. Potente y especiado, los cafés se cosechan a mano y se seleccionan cuidadosamente, de un solo estado en el sur de la India: Karnataka. Los arábica se tuestan ligeramente para mantener intactos sus sutiles aromas. El robusta tiene un tueste corto y oscuro para resaltar las notas de cacao y especias.



CMB | WINE
BAR

MENÚ DEGUSTACIÓN

exclusivo en "The Wine Table"

Amuse Bouche



Tiradito de Callo



Montadito de Tartar de Venado



Tortellini y Bisque



Lengua de Res con Salsa de vino generoso



Sorbete de Temporada



Tarta de Pera

Precio por persona \$700

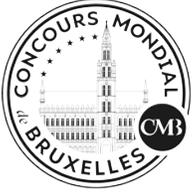
Menú degustación con maridaje \$1,350

Precios en MXN

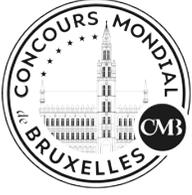
Incluye IVA, servicio no incluido

*Exclusivo en "The Wine Table". Reservación obligatoria.
Última reserva hasta las 20:45 hrs.*

Rogamos realizar reserva con el número indicado de comensales y su deseo de vivir la experiencia del menú degustación. Le recordamos que el menú degustación ofrece una experiencia por intensidades, por lo que no se puede ordenar a la carta sino hasta el final de su servicio.



Alimentos	Precio
Hummus y Verduras Verduras baby asadas, hummus de pimiento rojo, ensalada de quintonil y verdolagas, flor de calabaza, pepino, jitomate cherry y cacahuete tostado. <i>1 pieza (320 gr.)</i>	\$200.00
Tiradito de Callo Callo de hacha marinado, aguachile de sandía, hortalizas de temporada y tostaditas caseras de acuyo. <i>1 pieza (150 gr.)</i>	\$380.00
Tartar de Venado Lomo de venado picado a mano, alioli de trufa, aceite de chile cascabel y pan de la casa con mantequilla de ajo. <i>1 pieza (130 gr.)</i>	\$350.00
Papas Trufadas Mil hojas de papa con tomillo, láminas de trufa negra, queso Grana Padano y aceite de trufa. <i>6 piezas (240 gr.) *Gramo extra de trufa negra \$50</i>	\$200.00
Croquetas de Jamón Ibérico Servidas con salsa romesco de la casa, una perfecta mezcla de jitomate, ajo, pimientos rostizados y almendras. <i>7 piezas (140 gr.)</i>	\$250.00
Tortellini y Bisque Pasta fresca rellena de frutos del mar, bisque de camarones, aire de Grana Padano y limón verde. <i>5 piezas (150 gr.)</i>	\$260.00
Calamares con Salsa de manzana verde Calamares enteros asados, salsa de manzana verde y cebolla tierna, aceite de perejil y aceite de páprika. <i>5 piezas (120 gr.)</i>	\$200.00
Tuétano y Pulpo Tentáculos de pulpo adobados y parrillados, servidos sobre huesos de tuétano rostizados con tortillas de acuyo, mezcal y limón. <i>3 piezas (600 gr.)</i>	\$350.00
Lengua de Res con Salsa de vino generoso Rebanadas de lengua de res braseada lentamente, mezcla de hongos de temporada y salsa oscura de vino generoso. <i>1 pieza (200 gr.)</i>	\$250.00
Hamburguesa de Res Black Angus - Wagyu y fondue de queso Pan brioche de romero, carne de Res Black Angus y Wagyu, espinaca baby, jitomate confitado, cebolla caramelizada, mayonesa de hongos y trufa. Acompañado con mil hojas de papa trufada. <i>1 pieza (350 gr.)</i>	\$500.00



Quesos by Les 3 Copines

Precio

Tomme de Montaña con Trufa Negra. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.

Blando y cremoso, maduración 3-6 semanas. Zacatlán de las Manzanas, Puebla. México

\$150.00

Poacher's Cheddar con cebolla caramelizada. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.

Blando y cremoso. Maduración de 4-7 meses. Cheddar Somerset. Inglaterra

\$180.00

Quesos by Acuyo

Casa de Piedra Semi Curado. Oveja, pasta prensada. 100 gr.

Firme, 3-4 meses. Francisco Pérez Calva. Jilotepec, Estado de México. México. WCA 17 Gold

\$200.00

Quesillo semidescremado. Vaca, hebra. 100 gr.

Suave, fresco. Etna, Oaxaca. México

\$ 90.00

Tabla de Quesos

Tabla de quesos individual. 175 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

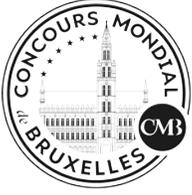
\$200.00

Tabla de quesos para dos personas. 350 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$450.00

**Excepto las "Tablas de quesos", todos nuestros quesos se sirven sin acompañamientos. La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00*



	Precio
Jamón Ibérico	
Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr. Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España	\$650.00
Jamón Serrano	
Serranos de Finca, Rioja Gran Reserva. 100 gr. Jamón serrano, 15 meses de maduración, corte mecánico. La Rioja, España	\$300.00
<i>*Todos nuestros jamones se sirven sin acompañamientos La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00</i>	
Charcutería y Conservas	
Tabla de charcutería y conservas para dos personas. 150 gr. Prosciutto, chorizo de Pamplona, salchichón a la pimienta, lomo embuchado. Acompañada con aceitunas aliñadas y pan tomate.	\$480.00
Aceitunas verdes y negras. 120 gr. Aliñadas, sin hueso. España	\$ 80.00
<i>*La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00</i>	
Dulces	
Sorbetes de Temporada Pulpa de maracuyá Albahaca fresca Sandía e infusión de jamaica. <i>*Por bola (70 gr.)</i>	\$ 70.00
Queso & Miel 2.0 Helado de mascarpone y miel, velo de manzana, aire de manzanilla y cardamomo, tejas de almendra. <i>1 pieza (140 gr.)</i>	\$220.00
Tarta de Pera Aro de gelatina de pera, ganache de chocolate, crema pastelera infundida con cardamomo y limón, sorbete de higo, frutos secos y cerveza. <i>1 pieza (150 gr.)</i>	\$220.00
Marquesita Crema diplomática con queso Edam, marquesita de almendra y coulis de frutos rojos. <i>1 pieza (120 gr.)</i>	\$110.00
Chocolate 100% Ganache de chocolate y pimiento asado, crocante de chocolate amargo, bizcocho de chocolate y nibs de cacao. <i>1 pieza (150 gr.)</i>	\$220.00