



**CMB** | WINE  
BAR

## Sugerencias de la Semana

### Espirituoso de la Semana

#### Asunción Cuishe · Mezcal Asunción

Agave Cuishe | Santiago Matatlán, Oaxaca. México

*Ganador de la Gran Medalla de Oro en el último México Selection, este delicado mezcal se produce en uno de los pueblos más famosos para la elaboración de este espirituoso: Santiago Matatlán. Los suelos pobres y las temperaturas siempre cambiantes de sus colinas nos brindan un gran proceso de maduración para el agave Cuishe, que al menos debe tener entre 12 y 14 años.*

### Cerveza de la Semana

#### Cinco Estrellas · Mahou San Miguel

Pale Lager | Madrid, España

330 ml · 27 IBU

*Nacida en España hace más de 40 años para satisfacer a los paladares más exigentes. Una cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente, con su sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado.*

### Blend de Té de la Semana

#### Earl Grey. Sri Lanka / China

Blend de té negro con botones de acianos y esencia de bergamota.

*Esta popular mezcla de té recibe su nombre de Charles Grey, 2º Conde de Grey, primer ministro británico de 1830 a 1834. Supuestamente, el té aromatizado con bergamota se trataba de un regalo, probablemente una gratificación diplomática.*

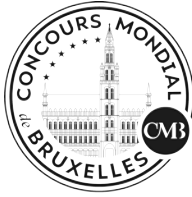
### Café de la Semana

#### Peru Organic · Moras y cereal

Intensidad: 6 | Andes

Servicio recomendado: Espresso y Lungo

*Nespresso viajó a través de remotas regiones peruanas en busca de los más finos granos de Arabica orgánica. Por encima de los 1,000 metros de altura, escondido entre los Andes, encontraron este café. Meticulosamente cuidado y cultivado por caficultores minoristas, Peru Organic es un elegante café frutal acentuado por suaves notas de cereales tostados.*



**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*

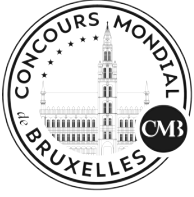
*Menú degustación con maridaje \$1,350*

Precios en MXN

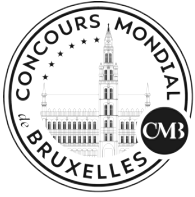
Incluye IVA, servicio no incluido

*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
<b>Hummus y Verduras</b> 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
<b>Tiradito de Callo</b> Callo de hacha marinado, aguachile de sandía, hortalizas de temporada y tostaditas caseras de acuyo. <i>1 pieza (150 gr.)</i>	\$380.00
<b>Tartar de Venado</b> 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
<b>Papas Trufadas</b> 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
<b>Croquetas de Jamón Ibérico</b> 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
<b>Tortellini y Bisque</b> 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
<b>Calamares con Salsa de manzana verde</b> 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
<b>Tuétano y Pulpo</b> 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
<b>Lengua de Res con Salsa de vino generoso</b> 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
<b>Hamburguesa de Res Black Angus - Wagyu y fondue de queso</b> 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.

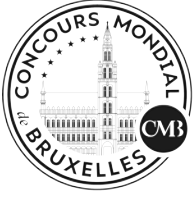
\$200.00

### 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
<b>Jamón Ibérico</b>	
<b>Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr.</b> Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España	\$650.00
<b>Jamón Serrano</b>	
<b>Serranos de Finca, Rioja Gran Reserva. 100 gr.</b> 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>	
<b>Charcutería y Conservas</b>	
<b>Tabla de charcutería y conservas para dos personas. 150 gr.</b> Prosciutto, chorizo de Pamplona, salchichón a la pimienta, lomo embuchado. Acompañada con aceitunas aliñadas y pan tomate.	\$480.00
<b>Aceitunas verdes y negras. 120 gr.</b> Aliñadas, sin hueso. España	\$ 80.00
<i>*La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00</i>	
<b>Dulces</b>	
<b>Sorbetes de Temporada</b> Pulpa de maracuyá   Albahaca fresca   Sandía e infusión de jamaica. <i>*Por bola (70 gr.)</i>	\$ 70.00
<b>Queso &amp; Miel 2.0</b> Helado de mascarpone y miel, velo de manzana, aire de manzanilla y cardamomo, tejas de almendra. <i>1 pieza (140 gr.)</i>	\$220.00
<b>Tarta de Pera</b> 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
<b>Marquesita</b> Crema diplomática con queso Edam, marquesita de almendra y coulis de frutos rojos. <i>1 pieza (120 gr.)</i>	\$110.00
<b>Chocolate 100%</b> 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