



**CMB** | WINE  
BAR

## Sugerencias de la Semana

### Espirituoso de la Semana

**Mosto Verde Torontel · Gran Paso**

Torontel | Ica, Perú

*El Pisco peruano tiene fama de ser un destilado de manufactura fina y agradables aromas. El Torontel es un varietal aromático que es bien conocido por su gran expresión, por ser rico en aromas frutales y florales, además de una buena frescura, lo cual lo convierten en un excelente aperitivo.*

### Cerveza de la Semana

**Mail Beer Mango Milkshake Pale Ale · Volfas Engelman**

Fruit Beer | Kaunas, Lituania (500 ml · 20 IBU)

*Esta famosa cervecería lituana produce una gran variedad de productos, la línea Mail Beer se inspira en viajes, en sugerencias y lugares o sabores específicos. La Mango Milkshake busca ser una cerveza cremosa, suave y con mucha frescura. La elaboración de esta cerveza involucra cebada, avena y, ¡pulpa de mango!*

### 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 nuestra Tarta de Pera.*

### Café de la Semana

**Colombia Organic · Cereal y frutal**

Intensidad: 6 | Tolima

Servicio recomendado: Espresso y Lungo

*Ubicados entre parques nacionales, los pequeños caficultores del Tolima viven a gran altura, cuidando su Arabica bajo la sombra de los árboles y la nubosidad con el mayor de los cuidados. Detrás de ellos, los volcanes de los Andes proyectan su sombra y depositan nutrientes en la tierra y establecen una determinada estructura del suelo que fomenta plantas de café más sanas. Los agricultores trabajan con los dones de la naturaleza para cultivar un Arabica excepcional.*



**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*

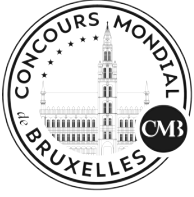
*Menú degustación con maridaje \$1,350*

Precios en MXN

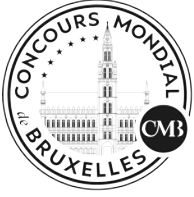
Incluye IVA, servicio no incluido

*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.

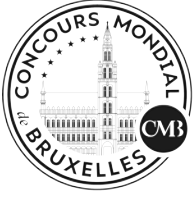
\$200.00

### 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	\$550.00
<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>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