

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

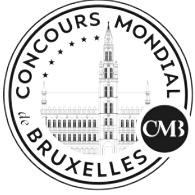
Intensidad: 6 | Tolima

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.



Alimentos	Precio
Ensalada de Sandía Sandía impregnada con vinagreta de camarón seco, jocoque seco, salsa macha de chapulín y ensalada de albahaca, menta y cilantro. (150 gr.)	\$150.00
Tiradito Pesca del día sake-maguro, leche de tigre de maracuyá con habanero, jengibre, jitomate amarillo, clorofila de hoja santa y aceite de chile cascabel. (150 gr.)	\$310.00
Camarones Zarandeados Camarón del Pacífico zarandeado a las brasas en un adobo de erizo y chiles secos, ikura curado en mezcal y yema de huevo curada. 3 piezas (170 gr.)	\$580.00
Mejillones al Vino Naranja Mejillones salvajes cocinados en vino naranja, acompañados de crotones, echalot, ajo y perejil. (120 gr.)	\$250.00
Pesca del Día en Salsa de Morillas Pesca confitada con mantequilla tostada, acompañada de salsa cremosa de morillas y brote de chícharo. (160 gr.)	\$450.00
Croquetas de Queso Nuestra nueva versión de croquetas de la casa, acompañadas de salsa romesco de avellanas. 5 piezas (140 gr.)	\$200.00
Papas Trufadas Mil hojas de papa con tomillo, láminas de trufa negra, queso Grana Padano y aceite de trufa. 6 piezas (240 gr.) *Gramo extra de trufa negra \$50	\$200.00
Molotes de Papa con Ibérico Masa de maíz rellena de puré de papa rostizada y queso de cabra, salsa verde cruda y jamón ibérico. 2 piezas (40 gr.)	\$260.00
Raviolón Negro Pasta fresca con tinta de calamar rellena de ragú de huitlacoche, trufa negra, salsa de grana padano, y limón negro. (120 gr.)	\$220.00
Short Rib Laqueado Costilla cargada braseada durante 24 horas y laqueado con reducción de café. Puré de papa y ensalada de quelites. (180 gr.)	\$650.00
Hamburguesa de Sirloin Pan brioche artesanal, sirloin y tocino, aderezados con catsup de hongos, queso mimolette y cebolla. (200 gr.)	\$280.00



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.

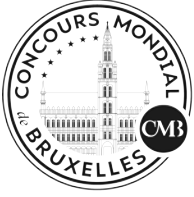
\$200.00

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	\$550.00
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	
Tarta de Piña Tarta de piña laqueada con Bacanora, crema de limón amarillo y helado de lemon grass. (120 gr.)	\$120.00
Baklava Añejo Pasta filo con mantequilla de levadura tostada, praliné de nuez de castilla, chantilly de palo santo y jarabe de tabaco. (120 gr.)	\$180.00
Sorbetes de Temporada Pulpa de maracuyá Albahaca fresca Sandía e infusión de jamaica. <i>*Por bola (70 gr.)</i>	\$ 70.00