



CMB | WINE
BAR

Sugerencias de la Semana

Espirituoso de la Semana

New World Navy · BEG Boutique Distillery

Navy Gin | São Paulo. Brasil

La historia de lo que hoy conocemos como Navy Gin comenzó durante el primer "boom de la ginebra", en el S. XVIII. La Marina Real estableció por ley que debía haber cierta cantidad de ginebra en cada barco en alta mar; la ginebra era necesaria a bordo para combatir las enfermedades.

Para comprobar que la calidad de la ginebra, se encendía una mezcla de aguardiente y pólvora. Si ardía con una llama clara, era la "prueba" de que el aguardiente era de calidad suficiente. Si no se encendía o si la llama humeaba, el aguardiente no poseía la graduación requerida.

Cerveza de la Semana

Chimay Dorée · Bières de Chimay

Golden Ale | Chimay, Bélgica (330 ml · 18 IBU)

Una cerveza originalmente exclusiva para los monjes de la abadía y posada Auberge de Poteaupré. Hoy, la Dorée está ampliamente disponible para los consumidores y se puede disfrutar como una refrescante cerveza ligera, con un característico aroma a cáscara de naranja y aromas especiados, que dan paso a un gusto algo dulce, a lúpulo fresco, con un final de ligero amargor.

Tisana de la Semana

Mango Tropical. México

Trozos de manzana, mango, naranja, bayas de saúco, escaramujo, piña y jamaica.

Refrescante y ligera, ideal si estás buscando tonos cítricos, ligeramente floral y especiado. Te recomendamos acompañarla con el sorbete de maracuyá.

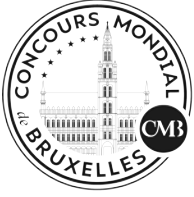
Café de la Semana

Guatemala · Malta y cereal

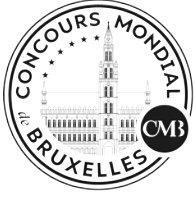
Intensidad: 6 | Acatenango

Servicio recomendado: Espresso y Lungo

Guatemala es una mezcla de arábica guatemalteco y finos cafés robusta. El elemento sorprendente es que tanto el arábica como el robusta se procesan por lavado, lo que le da una textura suave como la seda a la intensa nota de cereal seco y malteado del robusta y su clásico amargor.



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
Hummus y Verduras Verduras baby asadas, hummus de pimiento rojo, ensalada de quintonil y verdolagas, flor de calabaza, pepino, jitomate cherry y cacahuete tostado. (320 gr.)	\$220.00
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.)	\$535.00
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.)	\$430.00



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.

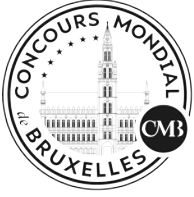
\$200.00

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
Pan Francés Pan brioche con mantequilla de levadura tostada, praliné de nuez de castilla, chantilly de palo santo y jarabe de tabaco. (120 gr.)	\$220.00
Sorbetes de Temporada Pulpa de maracuyá Albahaca fresca Sandía e infusión de jamaica. <i>*Por bola (70 gr.)</i>	\$ 70.00