



CMB | WINE
BAR

Sugerencias de la Semana

Espirituoso de la Semana

Rhum Blanc Le 40 · Distillerie Longueueau

Rhum Agricole AOC, Sainte-Marie. Guadalupe

Los únicos ronones en el mundo con AOC francesa son los de Martinica y Guadalupe, debido a que son departamentos de ultramar franceses. El nombre de la categoría es Ron Agrícola y cumple los más altos estándares de calidad en su producción; más exigentes incluso que en otros países.

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 se fabrica 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 data de 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 F1. México

Blend de té verde Gunpowder con piña, chile piquín, cártamo y caléndula.

Sólo aquí podrás probar el blend de té que se diseñó para el F1 Paddock del Gran Premio de México 2018. ¡No te pierdas la oportunidad de probarlo!

Café de la Semana

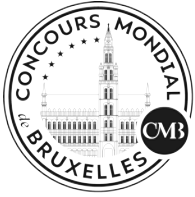
India · Tostado intenso y especias

Intensidad: 6 | Karnataka

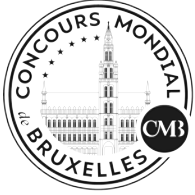
Servicio recomendado: Ristretto y Espresso

¿Has escuchado 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, y provienen principalmente de un solo estado en el sur de la India: Karnataka. Se tuestan ligeramente los cafés arábica para mantener intactos esos sutiles aromas. El robusta obtiene un tueste corto y oscuro para resaltar las notas picantes de cacao y especias.



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.

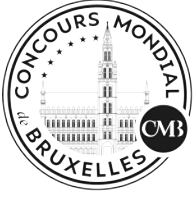
\$200.00

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