

CMB | WINE
BAR

Sugerencias de la Semana

Espirituoso de la Semana

Mezcal 33 Joven · Casa Mezcal Oaxaca 1934

Agave Espadín | Santiago Matatlán, Oaxaca, México

Sirviendo de guía a nuevos destinos atrayendo la buen fortuna impulsándonos a romper barreras, el número 33 simboliza crecimiento y positividad. Un estilo fresco repleto de aromas herbales terminando con naranja, toronja y ahumado sutil

Espirituoso de la Semana

Tsingtao Pilsner · Tsingtao

Pilsner | Qingdao, Shandong, China (330 ml · 25 IBU)

Tsingtao es una de las cervezas más populares de China y se ha convertido en una marca conocida en todo el mundo. Esta cerveza de estilo pilsner se produce en la ciudad costera de Qingdao y se elabora con los mejores ingredientes para ofrecer un sabor único y refrescante.

Blend de Té de la Semana

English Breakfast. Sri Lanka / China

Blend de té negro con agradables aromas de manzanas rojas y cítricos.

Hay quien afirma que el creador de este blend fue un comerciante inglés instalado en Nueva York, intentando replicar un té que se bebía en Inglaterra para comercialarlo en Estados Unidos, donde esta estrategia tuvo éxito y se popularizó muy rápidamente.

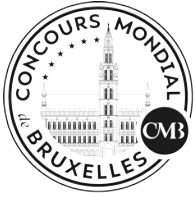
Café de la Semana

Nepal Lamjung · Pan tostado y especias suaves

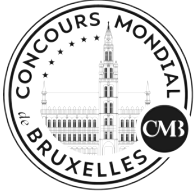
Intensidad: 8 | Lamjung, Gandaki

Servicio recomendado: Ristretto y Espresso

Proviene de las laderas del Himalaya, hogar de uno de los granos más inusuales del mundo. El café se cultiva en cantidades limitadas por un grupo de poco más de 3 mil agricultores. Cosechados y despulpados a mano, cada agricultor procesa sus propios granos. Nespresso utiliza una técnica de tueste de dos partes para aportar complejidad al café. El resultado es un café intenso con notas frescas a pan tostado y una textura aterciopelada, el cual resulta ideal para combinarse con postres de chocolate.



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.

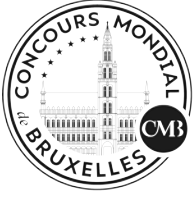
\$200.00

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*



Jamón Ibérico	Precio
<p>Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr. Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España</p>	\$550.00
<p>Jamón Serrano</p> <p>Serranos de Finca, Rioja Gran Reserva. 100 gr. Jamón serrano, 15 meses de maduración, corte mecánico. La Rioja, España</p> <p><i>*Todos nuestros jamones se sirven sin acompañamientos La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00</i></p>	\$300.00
<p>Charcutería y Conservas</p>	
<p>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.</p>	\$480.00
<p>Aceitunas verdes y negras. 120 gr. Aliñadas, sin hueso. España</p> <p><i>*La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00</i></p>	\$ 80.00
<p>Dulces</p>	
<p>Tarta de Piña Tarta de piña laqueada con Bacanora, crema de limón amarillo y helado de lemon grass. (120 gr.)</p>	\$120.00
<p>Pan Francés Pan brioche con mantequilla de levadura tostada, praliné de nuez de castilla, chantilly de palo santo y jarabe de tabaco. (120 gr.)</p>	\$220.00
<p>Sorbetes de Temporada Pulpa de maracuyá Albahaca fresca Sandía e infusión de jamaica. <i>*Por bola (70 gr.)</i></p>	\$ 70.00