

**CMB** | WINE  
BAR

## Sugerencias de la Semana

### Espirituoso de la Semana

**Tribute XO · Château Vartely**

Divin, Codru. Moldavia

*Ideado como una forma para conservar el vino, el Brandy moderno aparece en el Siglo XII ganando rápida popularidad en Europa. La categoría XO se reserva para Brandys que manejan una crianza usual de al menos 10 años antes de salir a consumo.*

### Cerveza de la Semana

**Tap 9 Aventinus Eisbock · Schneider Weisse**

Dunkel Weizen Doppelbock | Kelheim, Alemania (500 ml · 15 IBU)

*Cerveza de aromas enérgicos y sabor muy intenso. De color caoba muy oscura. En sus aromas nos encontramos con recuerdos a ciruela, frutos de bosque, plátano, alguna reminiscencia floral, almendras y mazapán. Con cuerpo, intenso en el paladar, con toques afrutados muy agradables y un amargor perfectamente integrado.*

### Té de la Semana

**Milk Oolong. Taiwán**

Té oolong de alta gama. Intensos aromas lácteos, con un fondo de orquídeas.

*A principios de los 80's, los Taiwanese desarrollaron un tipo de varietal denominado Jin Xian, traducido como Golden Lily, el cual tiene un característico sabor mantequilloso con toques de nata y leche. Los oolong se oxidan por un tiempo más largo que los té verdes, pero menos que los negros.*

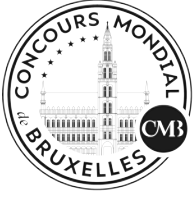
### Café de la Semana

**Peru Organic · Moras y cereal**

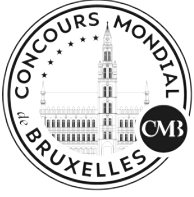
Intensidad: 6 | Andes

Servicio recomendado: Espresso y Lungo

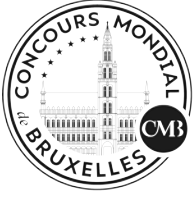
*Nespresso viajó a través de remotas regiones peruanas en busca de los más finos granos de Arabica orgánica. Por encima de los 1,000 metros de altura, escondido entre los Andes, encontraron este café. Meticulosamente cuidado y cultivado por caficultores minoristas, Peru Organic es un elegante café frutal acentuado por suaves notas de cereales tostados.*



Alimentos	Precio
<b>Ensalada de Sandía</b> Sandía impregnada con vinagreta de camarón seco, jocoque seco, salsa macha de chapulín y ensalada de albahaca, menta y cilantro. (150 gr.)	\$170.00
<b>Tiradito Amarillo</b> Macarela en conserva, raspado de leche de tigre de maracuyá con xoconostle, habanero, jengibre, jitomate amarillo, clorofila de hoja santa, aceite de jengibre y cilantro criollo. (150 gr.)	\$200.00
<b>Camarones Zarandeados</b> Camarón del pacífico zarandeado a las brasas en un adobo de erizo y chiles amarillos, hueva de trucha zarandeada con sotol, yema de huevo curada y ahumada con mezquite. 3 piezas (170 gr.)	\$580.00
<b>Mejillones al Vino Naranja</b> Mejillones salvajes cocinados en vino naranja, acompañados de crotones, echalot, ajo y perejil. (120 gr.)	\$350.00
<b>Pesca del Día en Curry de Hojas de Cítricos</b> Pesca curada en sake kasu, curry de hojas de cítricos con leche de hoja de higo y chilaca, ñoqui de plátano macho negro y arroz al vapor. (160 gr.)	\$200.00
<b>Croquetas de Camarón</b> Tampico de jaiba con crema de rancho, mayonesa de kosho, cítricos y chile serrano, perejil frito con acociles. 4 piezas (200 gr.)	\$170.00
<b>Chalupa de Mole Poblano con Foie Gras</b> Ajonjolí tostado y flor de sal de Colima ahumada. (60 gr.)	\$150.00
<b>Papas Trufadas</b> 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
<b>Molotes de Papa Rostizada con Jamón Ibérico</b> Masa de maíz rellena de puré de papa rostizada, salsa verde cruda, queso de oveja y jamón ibérico. 2 piezas (40 gr.)	\$280.00
<b>Ravioles Negros de Huitlacoche</b> Ravioles negros de tinta de calamar, rellenos de ragú de huitlacoche, espuma de Grana Padano, limón negro y trufa negra. 3 piezas (180 gr.)	\$250.00
<b>Milanesón de Cerdo</b> Milanesa de cerdo marinado en suero de leche y empanizada, camarón confitado, katsuobushi, siracha artesanal, semilla de mostaza encurtida, ensalada de quelites y catsup de hongos. (180 gr.)	\$480.00



Alimentos	Precio
<b>Short Rib Laqueado</b> Costilla cargada braseada durante 24 horas y laqueado con reducción de café. Puré de papa y ensalada de quelites. (180 gr.)	\$650.00
<b>Hamburguesa de Sirloin</b> Pan brioche artesanal, sirloin y tocino, aderezados con catsup de hongos, queso mimolette y cebolla. (200 gr.)	\$350.00
<b>Sampler de Dips</b> Tzatziki / Hummus de Garbanzo / Baba Ganush / Muhammara. Acompañados de pan árabe. (240 gr.)	\$200.00
Jamón Ibérico	
<b>Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr.</b> Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España	\$550.00
Charcutería	
<b>Tabla de Chacurtería</b> Lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo vela, acompañadas de nueces, aceitunas y pan. (100 gr.)	\$480.00
Conservas	
<b>Aceitunas verdes y negras. 120 gr.</b> Aliñadas, sin hueso. España	\$ 80.00



## 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

\$245.00

### Doble Crema AOP. Vaca, pasta blanda de corteza enmohecida. 100 gr.

Cremoso, maduración 30 días. Guilloteau. Loira y Belley. Francia

\$295.00

### Morbier Sapin AOP. Vaca, pasta prensada, no cocida. 100 gr.

Semifirme, maduración 9-10 semanas. Jura. Francia

\$275.00

### Raclette. Vaca, pasta semifirme. 100 gr.

Semifirme, corteza lavada en salmuera. Maduración 8-10 semanas. Ródano. Francia.

\$275.00

### Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr.

Firme, maduración 12 meses. Westland Family. Ámsterdam. Holanda

\$245.00

### Cambozola Black. Vaca, pasta suave. 100 gr.

Blando y cremoso, salpicado de hongo azul. Maduración 120 días. Kempten, Alemania

\$245.00

## Tabla de Quesos

### Tabla de quesos individual. 175 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$250.00

### Tabla de quesos para dos personas. 350 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$500.00

## Dulces

### Tarta de Piña

Tarta de piña laqueada con bacanora, crema de mano de buda, clorofila de lima kaffir y helado de lemon grass. (120 gr.)

\$150.00

### Pan Francés Añejo

Pan brioche en royal de rone especiado con mantequilla de levadura tostada, praliné de nuez, chantilly de palo santo, jarabe de tabaco y cocoa negra. (120 gr.)

\$220.00

### Cheesecake Japonés de Lavanda

Jarabe de flores y miel. (120 gr.)

\$150.00

### Empanada de Arroz con Leche

Empanada rellena de arroz con leche, vainilla y cítricos. Polvo de yogur y helado de sake kasu. (100 gr.)

\$180.00