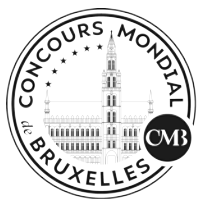




CMB | **WINE
BAR**

Alimentos



CMB | **WINE
BAR**

Menú Degustación con U.S. Pork

Papada de Cerdo Crujiente

Con dip de tamarindo picante y limón.

.

Tostada de Queso de Puerco Artesanal

Con chiles jalapeños en escabeche, crema de rancho, salsa verde y roja, queso Cotija y lechuga.

.

Albóndigas de Chicharrón

En salsa de chipotle y verdolagas.

.

Chuletón de Cerdo

Con puré de manzana, salsa de chile manzano ahumado con madera de manzana y mantequilla de manzanilla.

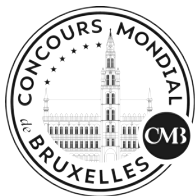
.

Flan de Tocino con Maple

Cortesía de Copa de 150 ml. de Vino Premiada por el CMB

Menú Degustación \$700

Del 15 de agosto al 15 de septiembre

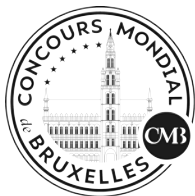


CMB

WINE
BAR

Jamón Ibérico	Precio
Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr. Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España	\$550.00
Charcutería	
Tabla de Chacurtería Lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo vela, acompañadas de nueces, aceitunas y pan. (100 gr.)	\$480.00
Conservas	
Aceitunas verdes y negras. 120 gr. Aliñadas, sin hueso. España	\$160.00
Quesos by Les 3 Copines	
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	\$340.00
Doble Crema AOP. Vaca, pasta blanda de corteza enmohecida. 100 gr. Cremoso, maduración 30 días. Guilloteau. Loira y Belley. Francia	\$320.00
Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr. Firme, maduración 12 meses. Westland Family. Ámsterdam. Holanda	\$330.00
Cambozola Black. Vaca, pasta suave. 100 gr. Blando y cremoso, salpicado de hongo azul. Maduración 120 días. Kempten. Alemania	\$340.00
Poachers Cheddar con Cebolla Caramelizada. Vaca, semi maduro. 100 gr. Blando. Lincolnshire, Reino Unido.	\$320.00
Gruyère. Vaca, pasta dura. 100 gr. Semi blando, maduración 5 a 12 meses. Gruyère, Suiza.	\$330.00
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

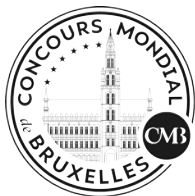
*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).
Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles. Copenhague 23, Juárez. CDMX



CMB

WINE BAR

Para Iniciar	Precio
Ensalada de Calabacitas Calabacitas laminadas aliñadas con limón amarillo, aceite de oliva extra virgen, Grana Padano, pistache, matcha y menta. (150 gr.)	\$150.00
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
Aguachile Rojo de Camarón Aguachile de ari y chiltepín, camarón cristal marinado con limón, flor de cilantro, aguacate y lima kaffir. (120 gr.)	\$250.00
Tostada de Pata y Almeja Tostada de pata de res y almeja chocolata en escabeche de chile cuaresmeño, hummus de frijol peruano, crema de rancho, salsa verde y roja, queso Cotija y hojas de mostaza. 1 pieza (180 gr.)	\$210.00
Arancini a la milanese Croquetas de risotto de azafrán rellenas de queso Tomme de montaña trufado y salsa pomodoro. 6 piezas (200 gr.)	\$190.00
Chalupa de mole con Foie Tortilla frita en grasa de Foie, mole poblano, Foie Gras frito y ajonjolí tostado. (120 gr.)	\$130.00
Tartar de Res Carne tártara de res, aderezo César, chintextle de chapulín y camarón seco, ensalada de berros y verdolagas. (100 gr.)	\$200.00
Sampler de Dips Tzatziki / Hummus de Garbanzo / Baba Ganush / Muhammara. Acompañados de pan árabe. (240 gr.)	\$200.00



CMB

WINE
BAR

Chiles en Nogada

Precio

Chile en Nogada Tradicional

Relleno de cerdo y res, pera, manzana y durazno criollo. Bañado con nogada de nuez de Castilla y almendra. (180 gr.)

*Orden extra de nogada (80 gr.) \$80

\$380.00

Chile en Nogada Intenso

Relleno de short rib, cola de res, compota de ciruela pasa, pera y manzana. Bañado con nogada de nuez y cacahuete. (180 gr.)

*Orden extra de nogada (80 gr.) \$80

\$380.00

Alimentos

Pesca del Día en Mole Verde

Pesca del día asada a las brasas, mole verde de pistache, gnocchi de plátano macho y ensalada de hojas aromáticas. (220 gr.)

\$320.00

Guiso de Huitlacoche

Huitlacoche nixtamalizado con hongos, poro, atole de huitlacoche fermentado, clorofila de pápalo y chile cascabel. (220 gr.)

\$230.00

Hamburguesa de Wagyu

Pan brioche artesanal, carne de wagyu, tocino, catsup de hongos y queso mimolette. (200 gr.)

\$450.00

Lasaña al Ragú

Pasta fresca, ragú a la boloñesa, granna padano y bechamel de espinaca. (240 gr.)

\$230.00

Dulces

Polinización

Pastel de miel, cera, polen, manzanilla, jalea de azafrán, crema de limón amarillo y caléndula. (100 gr.)

\$140.00

Tarta de Mamey

Pasta sucre, cremoso de mamey, crocante de chocolate, nuez de la india y gianduia de pixtle. (100 gr.)

\$130.00

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.)

\$200.00

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).
Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles. Copenhagen 23, Juárez. CDMX