



CMB | **WINE
BAR**

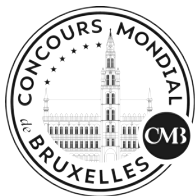
Alimentos



CMB | **WINE
BAR**

Jamón Ibérico		Precio
Extrem Brida Negra, Ibérico. 80 gr. Ibérico 100% bellota, 32 meses de maduración, corte manual. D.O. Dehesa de Extremadura. España		\$820.00
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

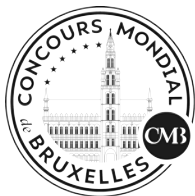
*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).
Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles. Copenhague 23, Juárez. CDMX



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
Ensalada de Burrata Burrata con ensalada de jitomates, pesto de jitomate deshidratado y balsámico. (300 gr.)	\$360.00
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
Arancini a la milanesa 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

Papardelle al Tartufo

Pasta fresca con salsa de trufa y grana padano. (180 gr.)

\$360.00

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

Risotto de Hongos

Risotto de hongos con clorofila de perejil. (120 gr.)

\$380.00

Hamburguesa de Wagyu

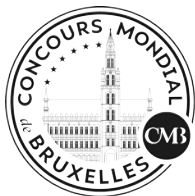
Pan brioche artesanal, carne de wagyu, tocino, catsup de hongos y queso mimolette. (200 gr.)

\$450.00

Lasaña al Ragú

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

\$230.00



CMB | **WINE
BAR**

Dulces

Precio

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