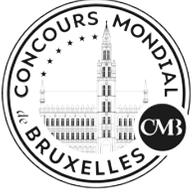


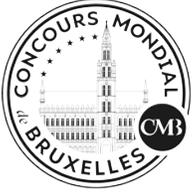
CMB | **WINE
BAR**

Alimentos



CMB | WINE
BAR

	Precio
Jamón Ibérico	
Extrem Brida Negra, Ibérico. 60 gr. Ibérico 100% bellota, 32 meses de maduración, corte manual. D.O. Dehesa de Extremadura. España	\$770.00
Extrem Brida Negra, Ibérico. 100 gr. Ibérico 100% bellota, 32 meses de maduración, corte manual. D.O. Dehesa de Extremadura. España	\$1,050.00
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



CMB | WINE
BAR

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

\$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.

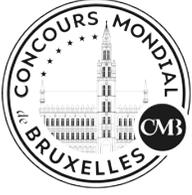
Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$250.00

Tabla de quesos para dos personas. 350 gr.

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

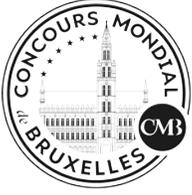
\$500.00



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
Ensalada César con Ibérico Corazones de lechuga con aderezo César, croutones parrillados, lonchas de Jamón Ibérico y lajas de parmesano. (180 gr.)	\$340.00
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 Atún Tostada horneada, aguacate, atún aleta amarilla marinado en ponzu, aceite de habanero y perlas de limon eureka. 1 pieza (150 gr.)	\$140.00
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

*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

Alimentos

Precio

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, grana 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 giandua 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