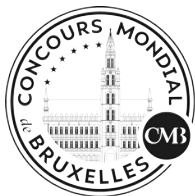




CMB | **WINE
BAR**

Alimentos

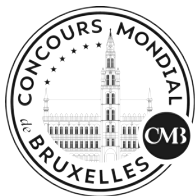


CMB

WINE
BAR

Jamón Ibérico		Precio
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
Conservas		
Aceitunas verdes y negras. 120 gr. Aliñadas, sin hueso. España		\$160.00
Anchoas Ahumadas. 100 gr. En aceite de oliva extra virgen. Cantabria. España		\$600.00
Boquerones. 120 gr. En aceite de girasol. Cantabria. España		\$620.00
Nuestros Quesos		
Casa de Piedra. Leche de Oveja, Semicurado. 100 gr. Madurado por 3 meses, sabor ligero a nueces y paja seca. Jilotepec, Estado de México. México		\$320.00
Boursin Naranja. Vaca, Blando. 100 gr. Con cáscara confitada de naranja. San José de Gracia, Guanajuato. México		\$340.00
Tomme con Mosto de Uva. Queso de Cabra. 100 gr. Cremoso, 2-3 meses de maduración, con mosto de uva. San José de Gracia, Guanajuato. México		\$330.00
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
Cambozola Black. Vaca, pasta suave. 100 gr. Blando y cremoso, salpicado de hongo azul. Maduración 120 días. Kempten. Alemania		\$340.00
Saint-Paulin. Vaca, Semiblando. 100 gr. Madurado por 4 semanas, sabor ligeramente ahumado y agridulce. Normandía. Francia		\$330.00
Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr. Firme, maduración 12 meses. Westland Family, Ámsterdam. Holanda		\$330.00
La Selección de Quesos Disfruta de 5 quesos a elegir, servidos con compota, frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan. (350 gr.)		\$660.00

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



CMB

WINE
BAR

Para Compartir

Precio

Tartar de Res

Acompañado con alcaparras, pepinillos, aceitunas negras, mostaza Dijon, aceite de oliva, perejil, yema de huevo, limón y cebolla. (180 gr.)

\$260.00

Sampler de Croquetas

Ibérico con Romesco y reducción de Pedro Ximenez, Pato confitado con compota de ciruela, y Calamar frito con alioli de limón. 6 piezas (180 gr.)

\$210.00

Para Iniciar

Tostada de Atún

Tostada horneada, aguacate, atún aleta amarilla marinado en ponzu, aceite de habanero y perlas de limón. 1 pieza (150 gr.)

\$140.00

Sopa de Cebolla

Crema de cebolla caramelizada, puré de echalote rostizado, espuma de leche de almendras y regaliz. (200 gr.)

\$160.00

La Burrata

Con ensalada de jitomates frescos, pesto de jitomate deshidratado y balsámico. (300 gr.)

\$380.00

Ventresca de Bonito

Mezcla de jitomates frescos, melón marinado, jugo de pepino y cítricos. (220 gr.)

\$720.00

Ensalada César con Ibérico

Corazones de lechuga con aderezo César, croutones parrillados, lonchas de Ibérico y lajas de parmesano. (180 gr.)

\$340.00

Ensalada de Sandía

Sobre jocoque, salsa macha de cacahuete, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$170.00

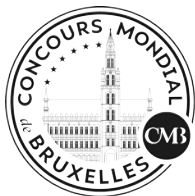
Papas Trufadas

Mil hojas de papa con tomillo, láminas de trufa negra, Grana Padano y aceite de trufa. 6 piezas (240 gr.) *Gramo extra de trufa negra \$50

\$200.00



Alimentos	Precio
Socarrat de Mar Arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.)	\$480.00
Risotto de Hongos con Lingote de Buey Risotto de hongos al tartufo con lingote de buey prensado y jus de buey. (220 gr.)	\$330.00
Tortellini de Camarón Pasta fresca rellena de camarón y calamar, sobre bisque de crustáceos, espuma de parmesano y ralladura de limón. (220 gr.)	\$160.00
Papardelle al Tartufo Pasta fresca con salsa de parmesano y trufa negra. (180 gr.)	\$360.00
Camarones Zarandeados Camarones del Pacífico zarandeados a las brasas con adobo de erizo y chiles amarillos, hueva de trucha, yema de huevo curada y ahumada. 3 piezas (250 gr.)	\$480.00
Pesca del Día con Salsa de Espinaca Pesca del día a las brasas, salsa cremosa de espinaca y enoki asado. (220 gr.)	\$485.00
Filete de Buey Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada. (240 gr.)	\$480.00
Short Rib 19 horas Servido con su jugo de cocción, acompañado de papa cambray salteada, zanahorias a la parrilla, chícharo chino y ensaladilla verde. (240 gr.)	\$530.00



CMB | **WINE
BAR**

Dulces

Precio

Coco monocromático

Bizcocho de tomillo, compota de piña, espuma de leche de coco y sorbete de coco.
(120 gr.)

\$130.00

Profiterol de Plátano Macho

Puré de plátano macho rostizado, crema de vainilla, tocino y canela ahumada.
1 pieza (100 gr.)

\$110.00

Tarta de Guayaba y Toronja

Con jalea de guayaba rosa, gel de toronja, crema fresca y gajos de toronja.
(120 gr.)

\$140.00

Texturas de Chocolate

Pasta sablée de cacao, crema de chocolate amargo y helado de avellana.
(180 gr.)

\$150.00