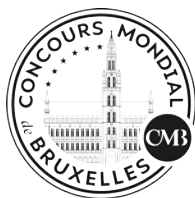




CMB | **WINE
BAR**

Alimentos



CMB | **WINE
BAR**

Menú degustación

Tosta de Tabulé

Con jitomate, cebolla, cilantro y limón Eureka.

•

Burrata sobre Frisée

Ensalada de frisée y lechuga francesa, aliño dulce de mostaza antigua y perlas de balsámico.

•

Callo de Hacha

Sellado con mantequilla noisette y limón real.

•

Pollito de Leche

Duxelle, morilla rellena de crema de foie y puré de coliflor rostizada.

•

Filete de Buey

Demi Glace, verduras parrilladas y ensaladilla verde.

•

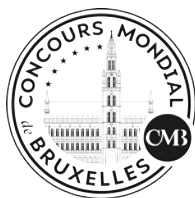
Sorbete de temporada

•

Canutillos

Relleno de mousse de queso Cambozola y compota de frutos rojos.

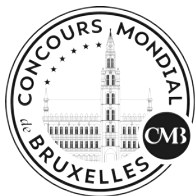
Menú degustación con 6 bebidas \$2,900



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		\$790.00
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
Corazón de Cabra. Cabra, Semi Maduro. 100 gr. Firme, 15 días de maduración, con hierbas de temporada. 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. Kempton. Alemania		\$340.00
Saint-Paulin. Vaca, Semiblando. 100 gr. Madurado por 4 semanas, sabor ligeramente ahumado y agri dulce. 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

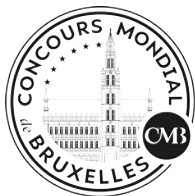
*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).
Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles. Copenhagen 23, Juárez. CDMX



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 lascas 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



CMB

WINE
BAR

Alimentos

Precio

Socarrat de Mar

Arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.)

Tiempo de cocción 20 minutos

\$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

Porterhouse a la parrilla

Parrillado al término, puré de papa con trufa negra y kale rostizada, servido con jus de res. (800 gr.)

\$1,200.00

Filete de Buey

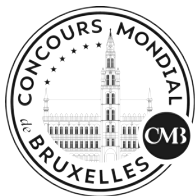
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada. (240 gr.)

\$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