

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**

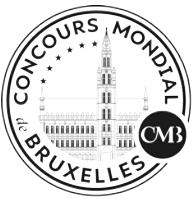
Demi Glace, verduras parrilladas y ensaladilla verde.

### **Sorbet 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

#### Extrem Brida Negra, Ibérico. 60 gr.

Ibérico 100% bellota, 32 meses de maduración, corte manual. D.O. Dehesa de Extremadura. España

Precio

\$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. 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

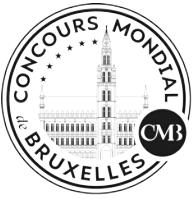
### La Selección de Quesos

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. Copenhague 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

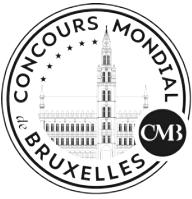
Sobre jocoque, salsa macha de cacahuate, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$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

### Socarrat de Mar

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

\*Tiempo de cocción 20 minutos\*

Precio

\$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

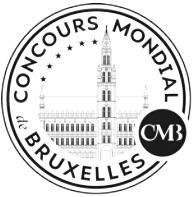
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada.  
(240 gr.)

\$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