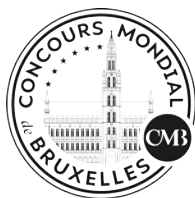




**CMB** | **WINE  
BAR**

## 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 de frutos negros, 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**

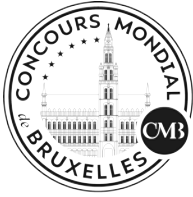


# CMB

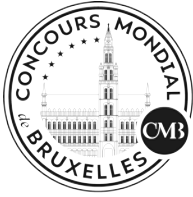
WINE  
BAR

Jamón Ibérico		Precio
<b>Extrem Brida Negra, Ibérico. 60 gr.</b> Ibérico 100% bellota, 32 meses de maduración, corte manual. D.O. Dehesa de Extremadura. España		\$790.00
Conservas		
<b>Aceitunas verdes y negras. 120 gr.</b> Aliñadas, sin hueso. España		\$160.00
<b>Anchoas Ahumadas. 100 gr.</b> En aceite de oliva extra virgen. Cantabria. España		\$600.00
<b>Boquerones. 120 gr.</b> En aceite de girasol. Cantabria. España		\$620.00
Nuestros Quesos		
<b>Casa de Piedra. Leche de Oveja, Semicurado. 100 gr.</b> Madurado por 3 meses, sabor ligero a nueces y paja seca. Jilotepec, Estado de México. México		\$320.00
<b>Boursin Naranja. Vaca, Blando. 100 gr.</b> Con cáscara confitada de naranja. San José de Gracia, Guanajuato. México		\$340.00
<b>Corazón de Cabra. Cabra, Semi Maduro. 100 gr.</b> Firme, 15 días de maduración, con hierbas de temporada. San José de Gracia, Guanajuato. México.		\$340.00
<b>Tomme de Montaña con Trufa Negra. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.</b> Blando y cremoso, maduración 3-6 semanas. Zacatlán de las Manzanas, Puebla. México		\$340.00
<b>Cambozola Black. Vaca, pasta suave. 100 gr.</b> Blando y cremoso, salpicado de hongo azul. Maduración 120 días. Kempten. Alemania		\$340.00
<b>Saint-Paulin. Vaca, Semiblando. 100 gr.</b> Madurado por 4 semanas, sabor ligeramente ahumado y agridulce. Normandía. Francia		\$330.00
<b>Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr.</b> Firme, maduración 12 meses. Westland Family, Ámsterdam. Holanda		\$330.00
<b>La Selección de Quesos</b> 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



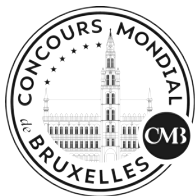
Para Compartir	Precio
<b>Tartar de Res</b> Acompañado con alcaparras, pepinillos, aceitunas negras, mostaza Dijon, aceite de oliva, perejil, yema de huevo, limón y cebolla. (180 gr.)	\$260.00
<b>Sampler de Croquetas</b> Ibérico con Romesco y reducción de Pedro Ximenez, Pato confitado con compota de ciruela, y Calamar frito con alioli de limón. 6 piezas (180 gr.)	\$210.00
Para Iniciar	
<b>Tostada de Atún</b> Tostada horneada, aguacate, atún aleta amarilla marinado en ponzu, aceite de habanero y perlas de limón. 1 pieza (150 gr.)	\$140.00
<b>Sopa de Cebolla</b> Crema de cebolla caramelizada, puré de echalote rostizado, espuma de leche de almendras y regaliz. (200 gr.)	\$160.00
<b>La Burrata</b> Con ensalada de jitomates frescos, pesto de jitomate deshidratado y balsámico. (300 gr.)	\$380.00
<b>Ventresca de Bonito</b> Mezcla de jitomates frescos, melón marinado, jugo de pepino y cítricos. (220 gr.)	\$720.00
<b>Ensalada César con Ibérico</b> Corazones de lechuga con aderezo César, croutones parrillados, lonchas de Ibérico y lascas de parmesano. (180 gr.)	\$340.00
<b>Ensalada de Sandía</b> Sobre jocoque, salsa macha de cacahuete, camarón seco y cítricos. (180 gr.)	\$170.00
<b>Papas Trufadas</b> 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
<b>Socarrat de Mar</b> Arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.) <i>*Tiempo de cocción 20 minutos*</i>	\$480.00
<b>Risotto de Hongos con Lingote de Buey</b> Risotto de hongos al tartufo con lingote de buey prensado y jus de buey. (220 gr.)	\$330.00
<b>Tortellini de Camarón</b> Pasta fresca rellena de camarón y calamar, sobre bisque de crustáceos, espuma de parmesano y ralladura de limón. (220 gr.)	\$160.00
<b>Papardelle al Tartufo</b> Pasta fresca con salsa de parmesano y trufa negra. (180 gr.)	\$360.00
<b>Camarones Zarandeados</b> 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
<b>Pesca del Día con Salsa de Espinaca</b> Pesca del día a las brasas, salsa cremosa de espinaca y enoki asado. (220 gr.)	\$485.00
<b>Porterhouse a la parrilla</b> Parrillado al término, puré de papa con trufa negra y kale rostizada, servido con jus de res. (800 gr.)	\$1,200.00
<b>Filete de Buey</b> Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada. (240 gr.)	\$480.00
<b>Short Rib 19 horas</b> Servido con su jugo de cocción, acompañado de papa cambray salteada, zanahorias a la parrilla, chícharo chino y ensaladilla verde. (240 gr.)	\$530.00

\*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**

## 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**