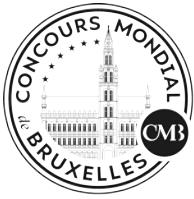




CMB | WINE
BAR

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

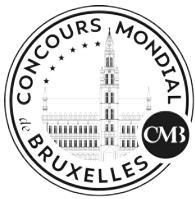
Demi de frutos negros, verduras parrilladas y ensaladilla verde.

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 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.

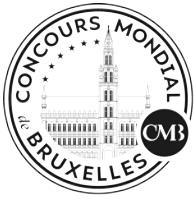
Firme, maduración 12 meses. Westland Family, Ámsterdam. Holanda

\$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



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

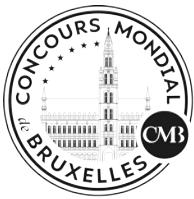
Sobre jocoque, salsa macha de cacahuate, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$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



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

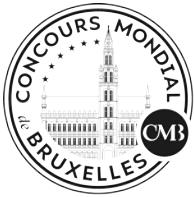
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada.
(240 gr.)

\$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