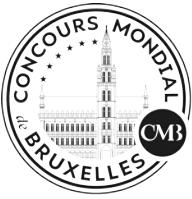




CMB | WINE  
BAR

## 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**

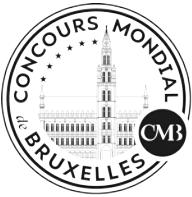
Demi de frutos negros, verduras parrilladas y ensaladilla verde.

### **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

\$810.00

### Conservas

#### Aceitunas verdes y negras. 120 gr.

Aliñadas, sin hueso. España

\$180.00

#### Anchoas Ahumadas. 100 gr.

En aceite de oliva extra virgen. Cantabria. España

\$625.00

#### Boquerones. 120 gr.

En aceite de girasol. Cantabria. España

\$645.00

### Nuestros Quesos

#### La Selección de Quesos

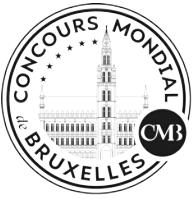
Disfruta de 5 quesos a elegir entre nuestra selección de temporada, servidos con compota, frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan. (350 gr.)

\$680.00

#### Orden de Queso. 100 gr.

A elegir entre nuestra selección de temporada.

\$320.00



**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.)

\$280.00

#### 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.)

\$230.00

### 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.)

\$160.00

#### Sopa de Cebolla... A nuestra manera

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

\$175.00

#### La Burrata

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

\$400.00

#### Ventresca de Bonito

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

\$750.00

#### Ensalada César con Ibérico

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

\$350.00

#### Ensalada de Sandía

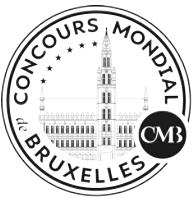
Sobre jocoque, salsa macha de cacahuate, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$180.00

#### 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

\$220.00



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

## Alimentos

Precio

### Socarrat de Mar

Camarón parrillado, arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.)  
*\*Tiempo de cocción 20 minutos\**

\$500.00

### Risotto de Hongos con Lingote de Buey

Risotto de hongos al tartufo con lingote de buey prensado y jus de buey.  
(220 gr.)

\$380.00

### Tortellini de Camarón

Pasta fresca rellena de camarón y calamar, sobre bisque de crustáceos, espuma de parmesano y ralladura de limón. (220 gr.)

\$175.00

### Papardelle al Tartufo

Pasta fresca con salsa de parmesano y trufa negra.  
(180 gr.)

\$380.00

### 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.)

\$500.00

### Pesca del Día con Salsa de Espinaca

Pesca del día a las brasas, salsa cremosa de espinaca y enoki asado.  
(220 gr.)

\$500.00

### Porterhouse a la parrilla

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

\$1,250.00

### Filete de Buey

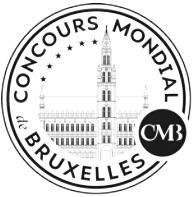
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada.  
(240 gr.)

\$500.00

### 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.)

\$550.00



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

## Dulces

Precio

### Coco monocromático

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

\$145.00

### Profiterol de Plátano Macho

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

\$135.00

### Tarta de Guayaba y Toronja

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

\$160.00

### Texturas de Chocolate

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

\$165.00