



**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.

•

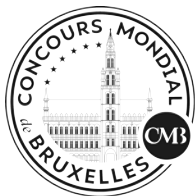
### **Sorbete de temporada**

•

### **Canutillos**

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

**Menú degustación con 6 bebidas \$2,900**



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

### Conservas

Precio

#### **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**

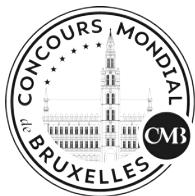
Disfruta de 5 quesos a elegir entre nuestra selección de temporada, servidos con compota, frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan. (350 gr.)

**\$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 lascas de parmesano. (180 gr.)

\$350.00

### Ensalada de Sandía

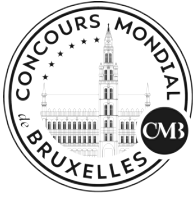
Sobre jocoque, salsa macha de cacahuete, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$180.00

### Papas Trufadas

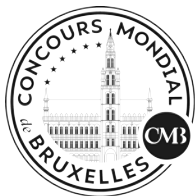
Mil hojas de papa con tomillo, láminas de trufa negra, Grana Padano y aceite de trufa. 6 piezas (240 gr.) \*Gramo extra de trufa negra \$50

\$220.00



| Alimentos                                                                                                                                                                                  | Precio     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Socarrat de Mar</b><br>Camarón parrillado, arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.)<br><i>*Tiempo de cocción 20 minutos*</i>                  | \$500.00   |
| <b>Risotto de Hongos con Lingote de Buey</b><br>Risotto de hongos al tartufo con lingote de buey prensado y jus de buey. (220 gr.)                                                         | \$380.00   |
| <b>Tortellini de Camarón</b><br>Pasta fresca rellena de camarón y calamar, sobre bisque de crustáceos, espuma de parmesano y ralladura de limón. (220 gr.)                                 | \$175.00   |
| <b>Papardelle al Tartufo</b><br>Pasta fresca con salsa de parmesano y trufa negra. (180 gr.)                                                                                               | \$380.00   |
| <b>Camarones Zarandeados</b><br>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   |
| <b>Pesca del Día con Salsa de Espinaca</b><br>Pesca del día a las brasas, salsa cremosa de espinaca y enoki asado. (220 gr.)                                                               | \$500.00   |
| <b>Porterhouse a la parrilla</b><br>Parrillado al término, puré de papa con trufa negra y kale rostizada, servido con jus de res. (800 gr.)                                                | \$1,250.00 |
| <b>Filete de Buey</b><br>Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada. (240 gr.)                                                                              | \$500.00   |
| <b>Short Rib 19 horas</b><br>Servido con su jugo de cocción, acompañado de papa cambray salteada, zanahorias a la parrilla, chícharo chino y ensaladilla verde. (240 gr.)                  | \$550.00   |

\*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.)

\$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