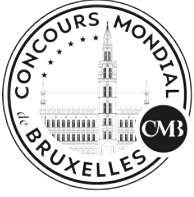


**CMB** | **WINE  
BAR**

# 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.

.

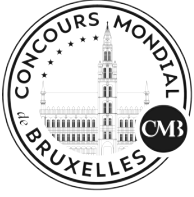
### Sorbete de temporada

.

### 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**

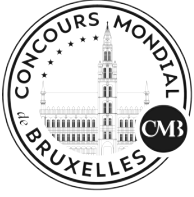
Disfruta de 5 quesos a elegir entre nuestra selección de temporada, servidos con compota, frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan. (350 gr.)

**\$680.00**

**Orden de Queso. 100 gr.**

A elegir entre nuestra selección de temporada.

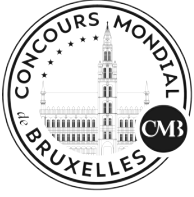
**\$320.00**



**CMB** | WINE  
BAR

<b>Para Compartir</b>	Precio
<b>Tartar de Res</b> Acompañado con alcapparras, pepinillos, aceitunas negras, mostaza Dijon, aceite de oliva, perejil, yema de huevo, limón y cebolla. (180 gr.)	<b>\$280.00</b>
<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.)	<b>\$230.00</b>
<b>Para Iniciar</b>	
<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.)	<b>\$160.00</b>
<b>Sopa de Cebolla... A nuestra manera</b> Crema de cebolla caramelizada, puré de echalote rostizado, espuma de leche de almendras y regaliz. (200 gr.)	<b>\$175.00</b>
<b>La Burrata</b> Con ensalada de jitomates frescos, pesto de jitomate deshidratado y balsámico. (300 gr.)	<b>\$400.00</b>
<b>Ensalada César</b> Corazones de lechuga con aderezo César, croutones parrillados y lascas de parmesano. (180 gr.)	<b>\$265.00</b>
<b>Ensalada de Sandía</b> Sobre jocoque, salsa macha de cacahuete, camarón seco y cítricos. (180 gr.)	<b>\$180.00</b>
<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	<b>\$220.00</b>

\*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

## Alimentos

Precio

### Socarrat de Mar

Camarón parrillado, arroz caramelizado con mariscos, alioli de limón y emulsión de mejillón. (300 gr.)

\$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

### Filete de Buey

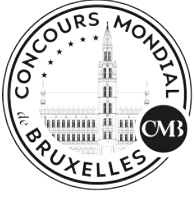
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada. (240 gr.)

\$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**