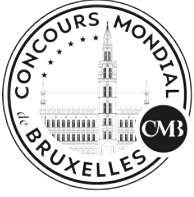


CMB | **WINE
BAR**

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.

.

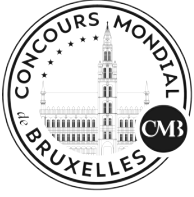
Sorbete de temporada

.

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

Nuestros Quesos

La Selección de Quesos

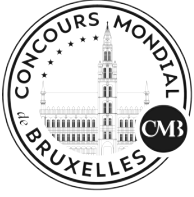
Disfruta de 5 quesos a elegir entre nuestra selección de temporada, servidos con compota, frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan. (350 gr.)

\$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

Ensalada César

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

\$265.00

Ensalada de Sandía

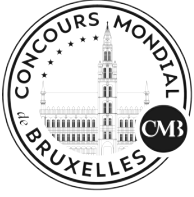
Sobre jocoque, salsa macha de cacahuete, camarón seco y cítricos. (180 gr.)

\$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



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

Filete de Buey

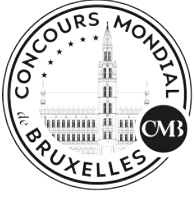
Parrillado al término, jus de buey, puré de papa trufada y kale rostizada.
(240 gr.)

\$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