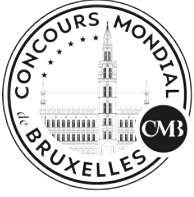


**CMB** | **WINE  
BAR**

# Alimentos



**CMB** | WINE  
BAR

## Para Comenzar

Precio

### Aceitunas de la Casa

Selección de aceitunas marinadas con limón en conserva, aceite de oliva y ajo confitado.  
(120 gr.)

\$195.00

## Dips y Untables

### Labneh Trufado

Labneh cremoso con trufa y hongos rostizados. Acompañado de pan de masa madre, pita y crudités.  
(90 gr.)

\$285.00

### Cremoso de Feta

Crema de queso feta, aceite de oliva, pepinillo y za'atar. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

\$285.00

### Ceniza de Berenjena

Dip de berenjena asada con tahini, labneh y aceite de oliva. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

\$285.00

### Tarama

Dip tradicional a base de masago, pan, aceite de oliva y ralladura de yema curada. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

\$285.00

### Dip de pimienta morrón

A base de pimientos rostizados con especias, nuez, chutney de pimienta morrón rojo con balsámico, aceite de oliva y glaseado balsámico. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

\$285.00

### Trío de Untables

Tres de los untables a escoger, se sirven con pan de masa madre, pan pita y crudités.  
(90 gr. c/u)

\$625.00

## Quesos y Charcutería

### Tabla De Quesos

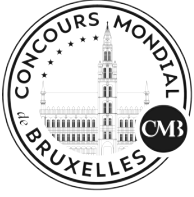
Selección de quesos servidos con compota, frutas, frutos secos, miel, mostaza y pan de masa madre.  
(120 gr.)

\$650.00

### Tabla De Carnes Frías

Selección de carnes frías y embutidos acompañados de frutas, frutos secos, mostaza y pan de masa madre. (100 gr.)

\$650.00



**CMB** | WINE  
BAR

## Quesos y Charcutería

Precio

### Tabla Mixta

Combinación de quesos y carnes frías acompañadas de frutas, compotas, frutos secos, pepinillos y pan de masa madre. (150 gr.)

\$690.00

### Parfait De Pollo

Mousse de pollo, suave y untuoso, acompañado de miel picante de ajo fermentado y pan de masa madre. (90 gr.)

\$195.00

### Terrina De La Casa

Acompañada de pan de masa madre. Consultar por ingredientes de la semana. (100 gr.)

\$285.00

## Fríos y Crudos

### Las Ostras

Ostras frescas servidas con relish de rábano, salsa ponzu, aceite verde y hojas frescas. 3 piezas

\$295.00

### Gravlax de Salmón

Salmón curado tipo gravlax, servido con vinagreta ligeramente dulce, mostaza, alcaparras y acompañado de pepinillos y pan de masa madre. (60 gr.)

\$295.00

### Carpaccio de Atún

Finas laminas de atún crudo acompañadas de aioli de ajo negro, relish de rábano y apio. (80 gr.)

\$295.00

### Crudo de Hamachi

Hamachi con emulsión de cítricos, aceite verde y toques herbales. (80 gr.)

\$425.00

### Pulpo en Escabeche

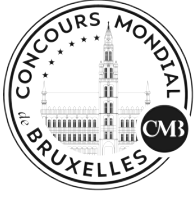
Pulpo cocido y marinado en escabeche, acompañado de aioli de limón, cebolla frita y limón en conserva. (110 gr.)

\$390.00

### Tartar de Res

Carne de filete de res calidad Prime CAB cruda y finamente picada, XO de chapulín, remoulade y ralladura de yema curada, acompañada de chips. (100 gr.)

\$360.00



**CMB** | WINE  
BAR

## Entradas

Precio

### Camembert Horneado

De textura suave, acompañado de chutney de pimienta.  
(150 gr.)

\$350.00

### Fondue de Sopa de Cebolla

Interpretación de sopa de cebolla en formato fondue, con cebolla caramelizada y queso gruyère fundido.  
(250 gr.)

\$325.00

### Tempura de Coliflor

Servida con queso parmesano y cebollín, con textura crujiente.  
(150 gr.)

\$210.00

### Papas Gajo

Papa con salsa holandesa y queso parmesano.  
(200 gr.)

\$235.00

### Papas Trufadas

Millefeuille de papa con mantequilla y aceite de trufa blanca con queso parmesano.  
(200 gr.)

\$235.00

### Tosta Frita de Camarón

Tosta crujiente con aderezo tipo kewpie, ponzu y mezcla de ajonjolíes.  
(150 gr.)

\$295.00

### Croqueta de Short Rib

Croquetas cremosas de short rib cocido lentamente, con interior suave y exterior crujiente, acompañadas de salsa remoulade. 5 piezas (200 gr.)

\$380.00

## Ensaladas

### Ensalada de Sandía

Ensalada fresca sandía con jocoque, salsa XO de chapulín y camarón seco.  
(200 gr.)

\$195.00

### Carpaccio de Betabel Rostizado

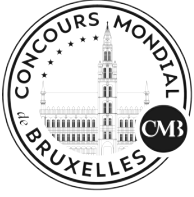
Finas laminas de betabel rostizado, acompañado de una emulsión de limón amarillo, con un perfil fresco y ligeramente dulce. (100 gr.)

\$195.00

### Ensalada César by CMB

Mezcla de kale, arúgula y lechuga boston con aderezo césar, parmesano y crujiente de pan.  
(120 gr.)

\$195.00



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

## Calientes y Comfort

Precio

### Flat Bread de la Semana

Pan plano recién horneado con combinaciones que cambian según la creatividad del chef y la disponibilidad de ingredientes, con enfoque en sabores equilibrados y de temporada. (500 gr.)

\$285.00

### Camarón a la Parrilla

Camarones a las brasas, servidos con salsa de guajillo y aioli de limón. (180 gr.)

\$550.00

### Mejillones en Vino Naranja

Mejillones en una salsa cremosa de vino naranja, acompañados de pan de masa madre para chopear la salsa. (500 gr.)

\$395.00

### Pollo Frito

Pollo marinado en buttermilk y especias, frito con textura crujiente, servido con coleslaw, miel fermentada y pepinillos. (180 gr.)

\$360.00

### Empanadas de Pato Confitado

Empanada rellena de pato confitado, con masa filo crujiente, acompañada de aioli de ajo negro y jus de pato. 3 piezas (180 gr.)

\$450.00

### Brochetas de Res

Brocheta de res calidad Prime CAB asada y glaseada con jus de viande y rub de especias, acompañada de mouhammara. (150 gr.)

\$695.00

### Katusando de Filete de Res

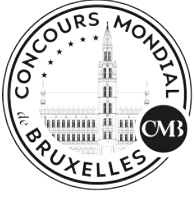
Sándwich japonés de filete de res calidad Prime CAB empanizado, servido en un pan suave tipo shokupan con coleslaw y aderezos. (160 gr.)

\$750.00

### Trío de Hamburguesitas

Selección de tres mini hamburguesas con distintas combinaciones de ingredientes, incluyendo queso, salsas, vegetales y aderezos. (200 gr.)

\$375.00



**CMB** | WINE  
BAR

## Postres

Precio

### Custard de Limón Amarillo

Crema suave de limón amarillo con notas ácidas y dulces, acompañada de crumble de vainilla.  
(200 gr.)

\$185.00

### Verrina de Cheesecake

Cheesecake servido en vaso con capas de crema, mermelada casera y crumble.  
(200 gr.)

\$225.00

### Crème Brûlée

Clásico postre francés de crema de vainilla con costra de azúcar caramelizada.  
(200 gr.)

\$185.00

### Pot Au Chocolat

Postre cremoso y decadente de chocolate oscuro mexicano (marca Wolter) 70% cacao.  
(200 gr.)

\$225.00