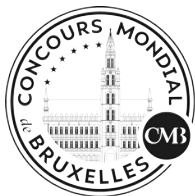




CMB | **WINE
BAR**

Alimentos



CMB | **WINE
BAR**

Experiencias de Temporada

Precio

Chile en Nogada Tradicional

Relleno de cerdo y res, pera, manzana y durazno criollo. Bañado con nogada de nuez de Castilla y almendra. (180 gr.)

*Orden extra de nogada (80 gr.) \$80

\$390.00

Chile en Nogada Intenso

Relleno de short rib, cola de res, compota de ciruela pasa, pera y manzana. Bañado con nogada de nuez y cacahuete. (180 gr.)

*Orden extra de nogada (80 gr.) \$80

\$390.00

Duo Wine Bar

Chile de su elección postre a elegir de nuestro menú

\$490.00

Experiencia Poblana con Maridaje

Chile de su elección postre mezcales poblanos según la elección de chile (mezcales 1oz c/u)

\$890.00

- **Chile en Nogada Tradicional Maridado con**

Candinga Tepextate · Candinga

Agave Tepextate | Barrio de San Juan, Puebla. México

Cacaya · Arrancame La Vida

Agave Convallis | Huehuetlán El Grande, Puebla. México

- **Chile en Nogada Intenso Maridado con**

Rancho de Quillo Salmiana · Rancho de Quillo

Agave Salmiana | Yehualtepec, Puebla. México

Ensamble Reserva de la Biosfera · Antigua Destileria Los Fuertes

Agave Rodhacantha y Marmorata | Santiago Coatepec-Caltepec, Puebla. México

- **Coulant de Chocolate Amargo Relleno de Ganache de Mole Poblano Maridado con**

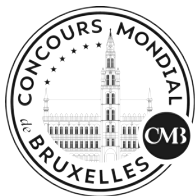
Candinga Mole Poblano · Candinga

Agave Espadín destilado con Mole Poblano | Barrio de San Juan, Puebla. México

- **O con nuestra selección de vinos**

Tres copas de 50 ml c/u a selección del sommelier para maridar el chile de su elección y

Mezcal Candinga Mole Poblano (1oz) para maridar el postre.



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

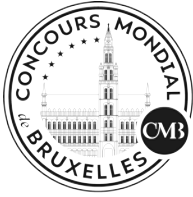
Selección de quesos servidos con compota, frutas, frutos secos, miel, mostaza y pan de masa madre.
(120 gr.)

\$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



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

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

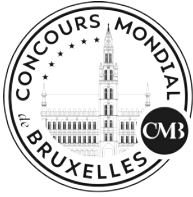
Pulpo cocido y marinado en escabeche, acompañado de aioli de limón, cebolla frita y limón en conserva. (110 gr.)

\$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 pimiento.
(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

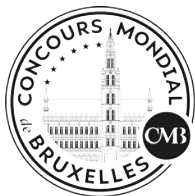
Finas laminas de betabel rostizado, acompañado de una emulsión de limón amarillo, con un perfil fresco y ligeramente dulce. (100 gr.)

\$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

Katsusando de Filete de Res

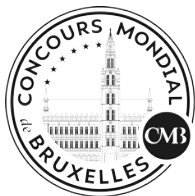
Sándwich japonés de filete de res calidad Prime CAB empanizado, servido en un pan suave tipo shokupan con coleslaw y aderezos. (160 gr.)

\$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