CMB | WINE BAR

Alimentos

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).

Wine Bar by Concours Mondial de Bruxelles. Copenhague 23, Juárez. CDMX

CMB | WINE BAR

Para Comenzar

Precio

Aceitunas de la Casa — **$195.00**
Selección de aceitunas marinadas con limón en conserva, aceite de oliva y ajo confitado.
(120 gr.)

Dips y Untables

Labneh Trufado — **$285.00**
Labneh cremoso con trufa y hongos rostizados. Acompañado de pan de masa madre, pita y crudités.
(90 gr.)

Cremoso de Feta — **$285.00**
Crema de queso feta, aceite de oliva, pepinillo y za'atar. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

Ceniza de Berenjena — **$285.00**
Dip de berenjena asada con tahini, labneh y aceite de oliva. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

Tarama — **$285.00**
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.)

Dip de pimiento morrón — **$285.00**
A base de pimientos rostizados con especias, nuez, chutney de pimiento morrón rojo con balsámico, aceite de oliva y glaseado balsámico. Acompañado de pan de masa madre, pan pita y crudités. (90 gr.)

Trío de Untables — **$625.00**
Tres de los untables a escoger, se sirven con pan de masa madre, pan pita y crudités.
(90 gr. c/u)

Quesos y Charcutería

Tabla De Quesos — **$650.00**
Selección de quesos servidos con compota, frutas, frutos secos, miel, mostaza y pan de masa madre.
(120 gr.)

Tabla De Carnes Frías — **$650.00**
Selección de carnes frías y embutidos acompañados de frutas, frutos secos, mostaza y pan de masa madre. (100 gr.)

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).

CMB | WINE BAR

Quesos y Charcutería

Precio

Tabla Mixta — **$690.00**
Combinación de quesos y carnes frías acompañadas de frutas, compotas, frutos secos, pepinillos y pan de masa madre. (150 gr.)

Parfait de Foie de Volaille — **$195.00**
Mousse de foie de pollo, suave y untuoso, acompañado de miel picante de ajo fermentado y pan de masa madre. (90 gr.)

Fríos y Crudos

Gravlax de Salmón — **$295.00**
Salmón curado tipo gravlax, servido con vinagreta ligeramente dulce, mostaza, alcaparras y acompañado de pepinillos y pan de masa madre. (60 gr.)

Carpaccio de Atún — **$295.00**
Finas laminas de atún crudo acompañadas de aioli de ajo negro, relish de rábano y apio. (80 gr.)

Pulpo en Escabeche — **$390.00**
Pulpo cocido y marinado en escabeche, acompañado de aioli de limón, cebolla frita y limón en conserva. (110 gr.)

Tartar de Res — **$360.00**
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.)

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).

CMB | WINE BAR

Entradas

Precio

Gratin de Queso Camembert — **$350.00**
De textura suave, acompañado de chutney de pimiento.
(150 gr.)

Fondue de Sopa de Cebolla — **$325.00**
Interpretación de sopa de cebolla en formato fondue, con cebolla caramelizada y queso gruyère fundido.
(250 gr.)

Tempura de Coliflor — **$210.00**
Servida con queso parmesano y cebollín, con textura crujiente.
(150 gr.)

Papas Gajo — **$235.00**
Papa con salsa holandesa y queso parmesano.
(200 gr.)

Papas Trufadas — **$235.00**
Millefeuille de papa con mantequilla y aceite de trufa blanca con queso parmesano.
(200 gr.)

Tosta Frita de Camarón — **$295.00**
Tosta crujiente con aderezo tipo kewpie, ponzu y mezcla de ajonjolíes.
(150 gr.)

Croqueta de Short Rib — **$380.00**
Croquetas cremosas de short rib cocido lentamente, con interior suave y exterior crujiente, acompañadas de salsa remoulade. 5 piezas (200 gr.)

Ensaladas

Carpaccio de Betabel Rostizado — **$195.00**
Finas laminas de betabel rostizado, acompañado de una emulsión de limón amarillo, con un perfil fresco y ligeramente dulce. (100 gr.)

Ensalada César by CMB — **$195.00**
Mezcla de kale, arúgula y lechuga boston con aderezo césar, parmesano y crujiente de pan.
(120 gr.)

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).

CMB | WINE BAR

Calientes y Comfort

Precio

Pizzeta de la Semana — **$285.00**
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.)

Camarón a la Parrilla — **$550.00**
Camarones a las brasas, servidos con salsa de guajillo y aioli de limón.
(180 gr.)

Mejillones en Vino Naranja — **$395.00**
Mejillones en una salsa cremosa de vino naranja, acompañados de pan de masa madre para chopear la salsa.
(500 gr.)

Pollo Frito — **$360.00**
Pollo marinado en buttermilk y especias, frito con textura crujiente, servido con coleslaw, miel fermentada y pepinillos. (180 gr.)

Empanadas de Pato Confitado — **$450.00**
Empanada rellena de pato confitado, con masa filo crujiente, acompañada de aioli de ajo negro y jus de pato.
3 piezas (180 gr.)

Brochetas de Res — **$695.00**
Brocheta de res calidad Prime CAB asada y glaseada con jus de viande y rub de especias, acompañada de mouhammara. (150 gr.)

Katsusando de Filete de Res — **$750.00**
Sándwich japonés de filete de res calidad Prime CAB empanizado, servido en un pan suave tipo shokupan con coleslaw y aderezos. (160 gr.)

Trío de Hamburguesitas — **$375.00**
Selección de tres mini hamburguesas con distintas combinaciones de ingredientes, incluyendo queso, salsas, vegetales y aderezos. (200 gr.)

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).

CMB | WINE BAR

Postres

Precio

Pay de Limón — **$185.00**
Custard de Limón eureka y masa brisée.
(180 gr.)

Crème Brûlée — **$185.00**
Clásico postre francés de crema de vainilla con costra de azúcar caramelizada.
(200 gr.)

Mousse Au Chocolat — **$295.00**
Mousse de chocolate Wolter al 70%, mix de nueces con nibs de cacao, láminas de chocolate y pailleté feuilletine.
(200 gr.)

*Todos nuestros precios incluyen impuestos y están en moneda nacional (MXN).