



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles

Tapas	Precio
Shawarma de cordero Pan árabe relleno de cordero porcionado a cuchillo, pepino, cebolla morada, cilantro, menta y aceite de oliva. 3 piezas	\$250.00
Taco de pulpo Pulpo frito con polvo de chiles sobre tortilla de maíz, aderezado con puré de aguacate y alioli con jengibre. 3 piezas	\$230.00
Wonton de pork belly Relleno de pork belly braseado con mix de especias chinas, jengibre con reducción de cítricos y ajonjolí. 5 piezas	\$150.00
Bruschetta de short rib Láminas de pan horneado con mantequilla, duxelle de hongos y short rib braseado con gravy y aceite de trufa. 3 piezas	\$200.00
Taco de rib eye con camarón Cubos de rib eye y camarón salteados, chicharrón seco, aguacate, cebolla morada y salsa verde tatemada sobre tortilla de maíz. 3 piezas	\$190.00
Betabel rostizado y hortalizas de temporada Mix de calabazas a la parrilla, betabel rostizado, queso de cabra Ste. Monique y vinagreta de hierbas mediterráneas. 1 pieza	\$140.00
Crostini de hongos Láminas de pan tostado con salsa blanca espesa, salteado de hongos, huevo frito de codorniz, queso de oveja ahumado y aceite de trufa. 3 piezas	\$170.00
Taco de pato confitado Pato cocido en su propia grasa a baja temperatura, con cebolla encurtida y salsa de cacahuete sobre tortilla de maíz. 3 piezas	\$250.00
Hojaldrita de mole Brioche relleno de guajolote rostizado, mole almendrado, semillas de girasol y ralladura de chocolate de mesa. 1 pieza	\$ 80.00
Salmón curado en rollos vietnamitas Hojas frescas de espinaca, verduras salteadas, salmón curado y salsa agridulce, envueltos en papel arroz. 6 piezas	\$170.00
Pulpo parrillado Puré de betabel y aguacate, pulpo parrillado, reducción de cítricos, emulsión de jengibre y papas rostizadas. 1 pieza	\$230.00



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles



Jamón Ibérico

Carrasco, Ibérico. 100 gr.

Ibérico 100% bellota, 46 meses de maduración, corte manual. D.O. Guijuelo, España

Precio

\$810.00

Jamón Serrano

Serranos de Finca, Rioja Gran Reserva. 100 gr.

Jamón serrano, 15 meses de maduración, corte mecánico. La Rioja, España

\$300.00

***Todos nuestros jamones se sirven sin acompañamientos.
La orden adicional de pan tiene un costo de \$15.00**



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles

Quesos by Les 3 Copines	Precio
Rollo de Cabra. Cabra, pasta blanda con nuez. 110 gr. Suave, maduración 15 días. Salvador González. Atotonilco, Jalisco. México	\$130.00
Hoja de Aguacate Sierra Encantada. Cabra, pasta láctica. 100 gr. Suave, 2-3 semanas. Regina Olvera. Huitzilac, Morelos. México. WCA14 Super Gold-Best New Ch.	\$160.00
Flor de Cabra Sierra Encantada. Cabra, pasta láctica. 100 gr. Suave, 2-3 semanas. Regina Olvera. Huitzilac, Morelos. México. WCA16 Super Gold	\$160.00
Covin. Oveja, pasta blanda cremosa. 100 gr. Tierno, maduración 15 días. Gabriela Flores. Querétaro, Querétaro. México	\$150.00
Marfil Azul. Oveja, pasta blanda cremosa. 100 gr. Semifirme, maduración 22 días. Gabriela Flores. Querétaro, Querétaro. México	\$180.00
Queso Doble Crema AOP. Vaca, pasta blanda de corteza enmohecida. 100 gr. Cremoso, maduración 30 días. Guilloteau. Loira y Belley. Francia	\$180.00
Reblochon AOP. Vaca, pasta blanda de corteza suave. 120 gr. Tierno, maduración 6-8 semanas. Entremont. Saboya. Francia	\$190.00
Morbier Sapin AOP. Vaca, pasta prensada, no cocida. 150 gr. Semifirme, maduración 9-10 semanas. Morez. Jura. Francia	\$250.00
Raclette. Vaca, pasteurizado, corteza lavada en salmuera. 100 gr. Semifirme, maduración 8-10 semanas. De Clerval. Ródano. Francia	\$150.00
Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr. Firme, maduración 12 meses. Westland Family. Ámsterdam. Holanda	\$180.00
Fourme d'Ambert AOP. Vaca, pasta semidura de corteza enmohecida. 100 gr. Cremoso, maduración 30 días. Société Fromagère du Livradois. Auvernia. Francia	\$170.00

*Excepto la "Selección de quesos para dos personas", todos nuestros quesos se sirven sin acompañamientos. La orden adicional de pan tiene un costo de \$15.00



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles



Quesos by Acuyo	Precio
Corazón de Cabra. Cabra, pasta blanda con hongo. 110 gr. Maduración 15 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México	\$160.00
Boursin Chiles Secos. Vaca, cremoso. 100 gr. Suave, 7 días de maduración. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México	\$120.00
Casa de Piedra Semi Curado. Oveja, pasta prensada. 175 gr. Firme, 3-4 meses. Francisco Pérez Calva. Jilotepec, Estado de México. México. WCA17 Gold	\$250.00
Pont L'Eveque. Vaca, pasta lavada, hongo rojo. 125 gr. Maduración 20 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México	\$200.00
Reblochon. Vaca, pasta lavada, cremoso de corteza firme. 150 gr. Maduración 20 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México	\$180.00
St. Paulin. Vaca, pasta lavada, corteza madura. 150 gr. Maduración 60 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México	\$160.00
Selección de quesos para dos personas. 150 gr. Nuestra selección de quesos servidos con compota de temporada, pan y frutos secos.	\$350.00

*Excepto la "Selección de quesos para dos personas", todos nuestros quesos se sirven sin acompañamientos. La orden adicional de pan tiene un costo de \$15.00



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles

Dulces

Precio

Mousse de mascarpone

Compota de temporada, mascarpone, miel, duraznos parrillados, pistaches y flores comestibles.
1 pieza

\$110.00

Trufas de chocolate de casa

Chocolate semiamargo, destilado premiado del día y cacao en polvo. 10 piezas

\$130.00

Trufas de Chocolate por Caja



Alma Trufas de Chocolate. 200 gr.

Cacao Grijalva al 20%, relleno de Mango Ataulfo con especias y Charanda Uruapan de Casa Tarasco. Michoacán & Estado de México, México

\$420.00