



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles

Tapas	Precio
Gyoza de verduras Dumplings rellenos de vegetales de temporada, salteados con aceite de ajonjolí y servidos con teriyaki. 7 piezas	\$100.00
Tiradito del día Pesca del día con jugos cítricos, mix de zanahoria y pepino, puré de mango, jalapeño y aceite de chile cascabel. 110 gr.	\$140.00
Salmón curado en rollos vietnamitas Hojas frescas de espinaca, verduras salteadas, salmón curado y salsa agridulce, envueltos en papel arroz. 6 piezas	\$170.00
Tostada de atún Atún sellado y sazonado con pimentón, cubierto de ajonjolí tostado, vinagreta de jengibre y aceite de ajonjolí, montadito con jitomate y aguacate. 1 pieza	\$110.00
Mejillones pomodoro Mejillones frescos salteados con salsa de jitomate aromatizada con albahaca y perejil, servidos con pan tostado con aceite de ajo. 250 gr.	\$240.00
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
Kebab de pollo y hortalizas frescas Pechuga de pollo marinada con jugos cítricos, páprika y ajo, parrillada y servida en pan árabe con hortalizas y yogur con eneldo. 1 pieza	\$100.00
Croquetas de Jamón Ibérico Servidas con salsa romesco de la casa, una perfecta mezcla de jitomate, ajo, pimientos rostizados y almendras. 7 piezas	\$170.00
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
Sándwich de pulled pork Espaldilla de cerdo cocida a baja temperatura, servida en pan brioche tostado con queso raclette, aguacate y encurtido de rábano con cebolla. 3 piezas	\$140.00
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
Mini Hamburguesa de cordero Suave carne de cordero sobre pan brioche untado con mermelada de cebolla y aderezo Fourme d'Ambert, servida con chips de camote y pepinillos. 1 pieza	\$160.00
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	\$220.00
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



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles



Jamón Ibérico

Precio

Carrasco, Ibérico. 100 gr.

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

\$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 \$25.00

Charcutería y Conservas

Tabla de charcutería y conservas para dos personas. 150 gr.

Prosciutto, chorizo de Pamplona, salchichón a la pimienta, fuet con higo, filetes de sardina en aceite de oliva, paté de pato al Jerez, paté de pato al Armagnac, paté de jamón Ibérico. Acompañada con aceitunas aliñadas y pan tomate.

\$450.00

Lata de filetes de sardina en aceite de oliva. 120 gr.

Servidas con pan tomate. España

\$140.00

Aceitunas verdes y negras. 120 gr.

Aliñadas, sin hueso. España

\$ 80.00

Fuet con higo. 80 gr.

Servido con baguette del día. España

\$120.00

*La orden adicional de pan tiene un costo de \$25.00



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

Churrinche Medallista. Oveja, pasta dura, prensada y cocida. 150 gr.

Firme, 120 días. Rancho San José María. Huimilpan, Querétaro. México. WCA17 Gold

\$250.00

Reblochon AOP. Vaca, pasta blanda de corteza suave. 120 gr.

Tierno, maduración 6-8 semanas. Entremont. Saboya. Francia

\$190.00

Queso Doble Crema AOP. Vaca, pasta blanda de corteza enmohecida. 100 gr.

Cremoso, maduración 30 días. Guilloteau. Loira y Belley. Francia

\$180.00

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 \$25.00



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
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
Banon. Cabra, estilo Camembert, en hoja santa y sumergido en mezcal. 150 gr. Maduración 15 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México		\$250.00
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 \$25.00



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

\$150.00

Trufas de chocolate de casa

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

\$150.00

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