



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. 9 piezas (180 gr.)

\$200.00

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.

\$190.00

Salmón en cocas

Lomo de salmón picado finamente, aderezado con mostaza, hierbas mediterráneas y aguacate, servido sobre cocas. 110 gr.

\$190.00

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 gr.)

\$130.00

Mejillones pomodoro

Mejillones frescos salteados con salsa de jitomate aromatizada con albahaca y perejil, servidos con pan tostado con aceite de ajo. 350 gr.

\$250.00

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 (150 gr.)

\$210.00

Arancini de Prosciutto con queso St. Paulin

Esferas fritas de arroz rellenas de risotto con prosciutto y queso St. Paulin, acompañadas con pesto. 5 piezas (150 gr.)

\$250.00

Croquetas de Jamón Ibérico

Servidas con salsa romesco de la casa, una perfecta mezcla de jitomate, ajo, pimientos rostizados y almendras. 9 piezas (180 gr.)

\$250.00

Wonton de pork belly

Relleno de pork belly braseado con mix de especias chinas, jengibre con reducción de cítricos y ajonjolí. 5 piezas (150 gr.)

\$190.00

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 (120 gr.)

\$190.00

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 (210 gr.)

\$210.00

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 (180 gr.)

\$250.00

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 (180 gr.)

\$250.00

Tacos de barbacoa de Res

Short rib especiado, horneado a baja temperatura, acompañado de salsa asada de jitomate y tuétano. 3 piezas (120 gr.)

\$250.00



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.

\$480.00

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

Pirámide Kabry. Cabra, pasta suave y cremosa. 100 gr.

Tierno, maduración 15-30 días. Rancho Sierra Encantada, Morelos. México

\$160.00

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

Tomme de Montaña con Trufa Negra. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.

Blando y cremoso, maduración 3-6 semanas. Zacatlán de las Manzanas, Puebla. México

\$150.00

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. 100 gr.

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

\$170.00

Challenger IPA. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.

Blando y cremoso, maduración 4-7 meses. Cheddar Somerset. Inglaterra

\$180.00

Poacher's Cheddar con cebolla caramelizada. Vaca, pasta semi dura. 100 gr.

Blando y cremoso. Maduración de 4-7 meses. Cheddar Somerset. Inglaterra

\$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

Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr.

Firme, maduración 12 meses. Westland Family. Ámsterdam. Holanda

\$180.00

*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. 100 gr.

Maduración 15 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México

\$160.00

Pont L'Eveque. Vaca, pasta lavada, hongo rojo. 100 gr.

Maduración 20 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México

\$150.00

Casa de Piedra Semi Curado. Oveja, pasta prensada. 100 gr.

Firme, 3-4 meses. Francisco Pérez Calva. Jilotepec, Estado de México. México. WCA 17 Gold

\$200.00

St. Paulin. Vaca, pasta lavada, corteza madura. 100 gr.

Maduración 60 días. Patricia Hernández. Rancho San José de Gracia, Guanajuato. México

\$150.00

Selección de quesos para dos personas. 160 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con compota de temporada, pan y frutos secos.

\$420.00

*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 (140 gr.)

\$160.00

Trufas de chocolate de casa

Chocolate semiamargo, macerado con destilados premiados del día y cacao en polvo. 9 piezas

\$190.00



Wine Bar

by Concours Mondial de Bruxelles



MAITRE CHOCOLATIER

LEONIDAS MAITRE CHOCOLATIER

Precio

Selección para espirituosos jóvenes de agave. 64 gr.

- **Floranger.** Praliné intenso con un corazón afrutado y sabores cítricos.
- **Carre Croquant.** Cuadrado de chocolate relleno de praliné mezclado con arroz inflado.
- **Esfera de Pistache.** Crema de mantequilla de pistache en el interior, cubierta de chocolate blanco rociada con chocolate de leche.
- **Corazón de Frambuesa.** Corazón de chocolate blanco, naturalmente coloreado con trozos de frambuesa y relleno de un cremoso ganache de frambuesa.

\$130.00

Selección para espirituosos envejecidos. 64 gr.

- **Palet 72%** Ganache de chocolate negro con cacao de origen único del 72%.
- **Manon de Leche.** Intensa crema de mantequilla con infusión de café 100% Arábica, sobre una fina capa de praliné y coronada con una avellana entera, todo envuelto en chocolate de leche.
- **Perla de Coco.** Ganache de chocolate de leche, cubierto de chocolate de leche y copos de coco.
- **Mosaïque Speculoos.** Capa de chocolate de leche decorada con chocolate oscuro, rellena de un delicioso praliné crujiente con sutiles fragmentos de speculoos (galleta con especias).

\$130.00

Selección espirituosos jóvenes vs. envejecidos. 64 gr.

- **Floranger.** Praliné intenso con un corazón afrutado y sabores cítricos.
- **Esfera de Pistache.** Crema de mantequilla de pistache en el interior, cubierta de chocolate blanco rociada con chocolate de leche.
- **Palet 72%** Ganache de chocolate negro con cacao de origen único del 72%.
- **Perla de Coco.** Ganache de chocolate de leche, cubierto de chocolate de leche y copos de coco.

\$130.00

Universo de sabores. 64 gr.

- **Floranger.** Praliné intenso con un corazón afrutado y sabores cítricos.
- **Corazón de Frambuesa.** Corazón de chocolate blanco, naturalmente coloreado con trozos de frambuesa y relleno de un cremoso ganache de frambuesa.
- **Palet 72%** Ganache de chocolate negro con cacao de origen único del 72%.
- **Manon de Leche.** Intensa crema de mantequilla con infusión de café 100% Arábica, sobre una fina capa de praliné y coronada con una avellana entera, todo envuelto en chocolate de leche.

\$130.00