



CMB | WINE
BAR

Sugerencias de la Semana

Espirituoso de la Semana

Portón Mosto Verde Mollar · Destilería La Caravedo

Mollar | Ica, Perú

Compartida por dos países y siempre disputada, la denominación Pisco abarca gran parte de Perú y Chile. Hacienda Caravedo realiza operaciones desde 1684 posicionándose como el productor más antiguo del Perú.

Cerveza de la Semana

Gouden Carolus Whisky Infused · Brouwerij Het Anker

Belgian Strong Ale | Mechelen, Bélgica (330 ml · 15 IBU)

Ganadora del galardón Best of the Show en el Brussels Beer Challenge 2022, esta cerveza vio la luz por primera vez en 2015, inaugurando las ediciones especiales y anuales de Het Anker bautizadas como Gouden Carolus Indulgence. Su éxito fue inmediato y hasta el momento ha sido la única que se ha incorporado a la gamma regular de la cervecería. Ale refermentada en botella y que pertenece a la categoría de las Belgian Strong Ale, infundida con whisky Gouden Carolus Single Malt.

Blend de Té de la Semana

English Breakfast. Sri Lanka / China

Blend de té negro con agradables aromas de manzanas rojas y cítricos.

Hay quien afirma que el creador de este blend fue un comerciante inglés instalado en Nueva York, intentando replicar un té que se bebía en Inglaterra para comercialarlo en Estados Unidos, donde esta estrategia tuvo éxito y se popularizó muy rápidamente.

Café de la Semana

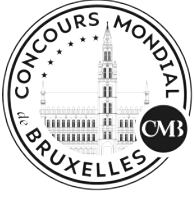
Galápagos · Cereal tostado y dulce

Intensidad: 7 | Santa Cruz

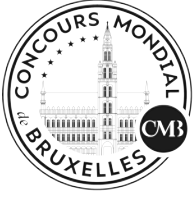
Servicio recomendado: Espresso

Las islas Galápagos, situadas a ambos lados de la línea ecuatorial, se caracterizan por su rica biodiversidad.

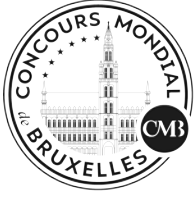
Los suelos volcánicos y el clima fresco creado por los vientos fríos y húmedos del océano también contribuyen a crear unas condiciones ideales para el cultivo del café. En la Edición Exclusiva Galápagos percibirá notas dulces de cereales y galletas, además de un gran cuerpo. Un toque de cacao amargo marca el carácter tostado de este café. El servicio de este exclusivo café se hace en una copa Riedel especializada.



Alimentos	Precio
Ensalada de Sandía Sandía impregnada con vinagreta de camarón seco, jocoque seco, salsa macha de chapulín y ensalada de albahaca, menta y cilantro. (150 gr.)	\$170.00
Clam Chowder Sopa de almeja generosa, almeja chocolata, almeja reina, vegetales y hierbas. (180gr.)	\$150.00
Tiradito Amarillo Macarela en conserva, raspado de leche de tigre de maracuyá con xoconostle, habanero, jengibre, jitomate amarillo, clorofila de hoja santa, aceite de jengibre y cilantro criollo. (150 gr.)	\$200.00
Camarones Zarandeados Camarón del pacífico zarandeado a las brasas en un adobo de erizo y chiles amarillos, hueva de trucha zarandeada con sotol, yema de huevo curada y ahumada con mezquite. 3 piezas (170 gr.)	\$580.00
Mejillones al Vino Naranja Mejillones salvajes cocinados en vino naranja, acompañados de crotones, echalot, ajo y perejil. (120 gr.)	\$350.00
Pesca del Día en Curry de Hojas de Cítricos Pesca curada en sake kasu, curry de hojas de cítricos con leche de hoja de higo y chilaca, ñoqui de plátano macho negro y arroz al vapor. (160 gr.)	\$200.00
Croquetas de Camarón Tampico de jaiba con crema de rancho, mayonesa de kosho, cítricos y chile serrano, perejil frito con acociles. 4 piezas (200 gr.)	\$170.00
Chalupa de Mole Poblano con Foie Gras Ajonjolí tostado y flor de sal de Colima ahumada. (60 gr.)	\$150.00
Papas Trufadas Mil hojas de papa con tomillo, láminas de trufa negra, queso Grana Padano y aceite de trufa. 6 piezas (240 gr.) *Gramo extra de trufa negra \$50	\$200.00
Molotes de Papa Rostizada con Jamón Ibérico Masa de maíz rellena de puré de papa rostizada, salsa verde cruda, queso de oveja y jamón ibérico. 2 piezas (40 gr.)	\$280.00
Fideo Blanco Fideo cocinado en crema de rancho, Grana Padano, trufa, shitake a las brasas y levadura rostizada. (100gr.)	\$190.00



Alimentos	Precio
Milanesón de Cerdo Milanesa de cerdo marinado en suero de leche y empanizada, camarón confitado, katsuobushi, siracha artesanal, semilla de mostaza encurtida, ensalada de quelites y catsup de hongos. (180 gr.)	\$480.00
Short Rib Laqueado Costilla cargada braseada durante 24 horas y laqueado con reducción de café. Puré de papa y ensalada de quelites. (180 gr.)	\$650.00
Hamburguesa de Sirloin Pan brioche artesanal, sirloin y tocino, aderezados con catsup de hongos, queso mimolette y cebolla. (200 gr.)	\$350.00
Sampler de Dips Tzatziki / Hummus de Garbanzo / Baba Ganush / Muhammara. Acompañados de pan árabe. (240 gr.)	\$200.00
Jamón Ibérico	
Cinco Jotas Brida Negra, Ibérico. 50 gr. Ibérico 100% bellota, 60 meses de maduración, corte manual. D.O. Jabugo, España	\$550.00
Charcutería	
Tabla de Chacurtería Lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo vela, acompañadas de nueces, aceitunas y pan. (100 gr.)	\$480.00
Conservas	
Aceitunas verdes y negras. 120 gr. Aliñadas, sin hueso. España	\$ 80.00



Quesos by Les 3 Copines

Precio

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

\$245.00

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

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

\$295.00

Morbier Sapin AOP. Vaca, pasta prensada, no cocida. 100 gr.

Semifirme, maduración 9-10 semanas. Jura. Francia

\$275.00

Raclette. Vaca, pasta semifirme. 100 gr.

Semifirme, corteza lavada en salmuera. Maduración 8-10 semanas. Ródano. Francia.

\$275.00

Old Amsterdam. Vaca, pasta dura. 100 gr.

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

\$245.00

Cambozola Black. Vaca, pasta suave. 100 gr.

Blando y cremoso, salpicado de hongo azul. Maduración 120 días. Kempten, Alemania

\$245.00

Tabla de Quesos

Tabla de quesos individual. 175 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$250.00

Tabla de quesos para dos personas. 350 gr.

Nuestra selección de quesos servidos con frutos secos, dátiles, frutos rojos y pan.

\$500.00

Dulces

Pan Francés Añejo

Pan brioche en royal de rone especiado con mantequilla de levadura tostada, praliné de nuez, chantilly de palo santo, jarabe de tabaco y cocoa negra. (120 gr.)

\$220.00

Cheesecake Japonés de Lavanda

Jarabe de flores y miel. (120 gr.)

\$150.00

Empanada de Arroz con Leche

Empanada rellena de arroz con leche, vainilla y cítricos. Polvo de yogur y helado de sake kasu. (100 gr.)

\$180.00