

# THE WINE CORNER

Wine Bar & Market by



# MENÚ

## Tapas

<b>Pantomate</b>	\$45
Jamón Serrano con macerado de tomate, ajo y aceite de oliva.	
<b>Peperonata Pamplona</b>	\$68
Pimientos escalfados con cebolla y aceitunas con chorizo de Pamplona.	
<b>Serrano dulce</b>	\$68
Compota de frutos rojos, jamón serrano, queso parmesano y reducción de balsámico.	
<b>Bruschetta rústica</b>	\$45
Pomodoro de cherry's, alcaparras y albahaca.	
<b>Salmón tzatziki</b>	\$68
Salsa tzatziki, salmón ahumado, aceituna negra y pepino persa.	
<b>Hongos al vino blanco</b>	\$68
Crema de quesos con mix de hongos salteados al vino blanco.	
<b>Queso azul con fruta</b>	\$45
Crema de queso azul, durazno, manzana verde, pera y miel de abeja.	
<b>Chorizo-Manchego</b>	\$68
Chorizo de Pamplona y queso Manchego semi-curado.	
<b>Brie-Serrano</b>	\$68
Queso Brie, jamón serrano, arugula y reducción de balsámico.	

## Ensaladas

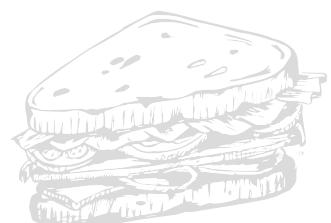
<b>Salmón</b>	\$189
Mezcla de lechugas y espinacas, fresa, frambuesa, nuez caramelizada, crocante de parmesano, salmón ahumado (75 gr) y vinagreta de frutos rojos.	
<b>Fresca</b>	\$169
Mezcla de lechugas y espinacas, tomate cherry, pepino persa, durazno, pimiento morrón, mezcla de semillas, queso de cabra, crotones y vinagreta balsámica.	

## Entradas

<b>Tabla de Quesos y Charcutería</b>	\$195
Quesos: Provolone, Queso de Cabra, Brie; Charcutería: Jamón Serrano, Chorizo de Pamplona, Lomo Embuchado y Salami. Para dos personas (260 gr).	
<b>Plato de Quesos y Charcutería</b>	\$299
Quesos: Provolone, Queso de Cabra, Brie; Charcutería: Jamón Serrano, Chorizo de Pamplona, Lomo Embuchado y Salami. Para cuatro personas (450 gr)	

## Sandwiches

<b>Pastrami</b>	\$185
Estilo New York con queso gouda, mostaza casera y pepinillos caseros.	
<b>Selva Negra</b>	\$175
Jamón Selva Negra con salsa tártara, mostaza casera, queso gouda y lechuga.	
<b>Infantil</b>	\$120
Jamón Selva Negra, queso gouda, lechuga y jitomate.	



Precios en pesos mexicanos, incluyen IVA.

## Pastas

### Rosa Salmón

Crema de vino blanco con chile morita, jitomate deshidratado, pimientos, salmón y alcaparras.



\$190

### 5 Quesos

Crema de quesos: parmesano, provolone, de cabra, crema y azul.

\$165

### Alfredo con Jamón Serrano

Crema de vino blanco, jamón serrano, champiñones, cebolla y queso parmesano.

\$185

### Mediterránea

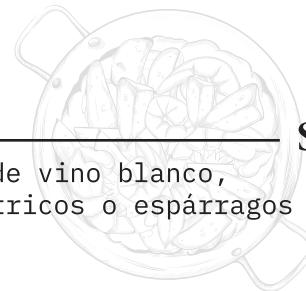
Salsa pomodoro, aceitunas negras, cebolla, champiñones, albahaca, camarones y queso parmesano.

\$210

## Platos Fuertes

### Salmón a la crema

Salmón fresco (220 gr) a la mantequilla y limón real, con crema de vino blanco, espinacas, alcaparra frita y guarnición a elegir: ensalada de cítricos o espárragos salteados con jamón serrano.



\$270

### Rib-eye al sartén

Rib-eye (10 oz) braseado con mantequilla, ajo y romero; con guarnición a elegir: ensalada al parmesano o pasta a la crema.

\$395

## Postres

### Copa de helado artesanal

Helado de queso de cabra con nuez caramelizada, crumble de mantequilla y caramelo.



\$95