



CLIO'S

EVENTOS CLIO'S

EL ARTE DEL PLATO SERVIDO EN SU MESA

CULTIVAMOS Y PRODUCIMOS NUESTROS INGREDIENTES

MENÚ DE BOQUITAS

AVES Q25 c/u

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA

Pechuga rostizada, gastric de naranja, acompañado con puré de papa y camote.

PECHUGA DE PATO MARACUYÁ

Salsa de maracuyá y un toque de salvia, acompañado con puré de papa.

CARNES Q25 c/u

CARPACCIO DE RES

Lascas de res, puerro frito, queso parmesano, arúgula, aceite de oliva y alcaparras.

SOLOMILLO AL CACAO

Salsa de cacao y chiles secos, acompañado con puré de pache.

SOLOMILLO CEBOLLAS CARMELIZADAS

Salsa de cebollas caramelizadas y reducción balsámico, acompañado de puré de papa.

LOMITO PIMIENTA VERDE

Medallón de lomito con salsa de cognac y pimienta verde, acompañado con papas fritas.

LOMITO MOSTAZA

Con salsa de mostaza en grano, acompañado con risotto a la parmesana.

LOMITO ESPRESSO

Salsa cremosa de espresso acompañado con puré de papa.

LOMITO CHIPOTLE

Salsa de chipotle, acompañado con puré de papa.

LOMITO SAGRADO ATARDECER

Medallón de lomito con sello de mostaza, salsa de queso Sagrado Atardecer El Rebaño®, un toque de trufa, crocante de zanahoria acompañado con puré de papa.

LOMITO FOIE GRAS

Medallón lomito con paté foie gras y reducción de vino tinto, crocantes de raíz acompañado con puré de papa.

MARISCOS Q25 c/u

ATÚN MISO

Sellado con ajonjolí negro, aderezo miso, ensalada de repollo y almendras con un toque de ajonjolí.

CAMARONES AL JENGIBRE

A la plancha, costra de limón negro, salsa de jengibre, crocantes de raíz, acompañado con puré de papa.

CAMARONES AL AJÍ AMARILLO

Salsa de ají amarillo, acompañado con puré de papa.

CAMARONES AL COCO

Salsa de coco y jengibre, acompañado con arroz basmati.

CARPACCIO DE PULPO

Con salsa de chipotle.

CEVICHE DE PULPO Y CAMARÓN

Con salsa de ají amarillo.

PULPO AL PACÍFICO

Con salsa cítrica oriental.

PULPO ASADO A LOS CÍTRICOS

Pulpo asado, salsa cítrica ponzu, manía rostizada, acompañado con puré de papa.

SALMÓN ROSA DE JAMAICA

Con salsa de rosa de jamaica, acompañado con puré de papa.

SALMÓN MIEL DE ABEJA

Sellado, glaze de semilla de cilantro y miel de abeja, acompañado con puré de papa.

ATÚN TARTARE

Atún, aguacate e infusión de jengibre.

TIRADITO DE ATÚN

Emulsión cítrica y ajonjolí tostado, crust de limón negro y piña rostizada.

TIRADITO DE SALMÓN

Salmón, vinagreta ahumada con un toque de chipotle y aguacate.

TIRADITO DE RÓBALO

Emulsión cítrica y chiles secos, aguacate, jengibre y limón negro.

SOPAS Q20 c/u

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Crema de calabaza mantequilla rostizada y hongos porcini ahumados.

HAMBURGUESAS Q25 c/u

- La Super Brioche
- Hamburguesa queso azul
- Hamburguesa de tocino, queso de cabra y cebollas caramelizadas
- Hamburguesa de chipotle

PASTAS Q25 c/u

RAVIOLI QUESO BRIE Y HONGOS

Ravioles hechos en casa rellenos de queso Brie El Rebaño®, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados.

RAVIOLI LANGOSTA

Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, salsa de langosta cremosa y cognac.

RAVIOLI GÜICOY MANTEQUILLA Y PECANAS

Ravioles hechos en casa rellenos de güicoy mantequilla, salsa de mantequilla quemada, salvia y pecanas.

RISOTTO DE CALAMAR EN SU TINTA

ARROZ MELOSO FRUTOS DEL MAR

Arroz meloso al horno, camarón, calamar, almejas y mejilones cocido a fuego lento.

TARDALETAS Q18 c/u

MINI TARDALETAS

- Pasta filo con hongos rostizados.
- Pasta filo, queso de cabra y cebollas caramelizadas
- Pasta filo, cebollas caramelizadas, peras rostizadas y prosciutto

QUICHE

- Caprese: tomates confitados, albahaca y tres clases de queso.
- Lorraine: tocino, puerro y tres clases de queso.
- Jamón serrano: puerro y tres clases de queso.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE Q18 c/u

- Chocolate
- Espresso
- Cardamomo
- Chai
- Vainilla
- Anís

CHEESECAKE Q18 c/u

- Mousse de limón y chocolate blanco
- Frutos del Bosque
- Salted Caramel
- Ferrero Rocher

SHOTS DE MOUSSES Q18 c/u

- Limón
- Chocolate oscuro con naranja
- Frutos del bosque
- Tiramisú
- Rocky road mousse

PAVLOVA Q18 c/u

- Cacao rellena de mousse de avellana
- Queso mascarpone y frutos del bosque

MOUSSE Q18 c/u

- Mousse de Limón y Chocolate Blanco
- Frutos del Bosque
- Salted Caramel
- Ferrero Rocher

TACITA DE CHOCOLATE DE MOUSSE DE CAPUCCINO

Q20 c/u

TARTELETA DE FRESA Q18 c/u

TARTELETA DE MORA Q18 c/u





CHARCUTERIE

CHARCUTERIE PEQUEÑA Q25 *por persona*

Queso Atardecer y Caído del Cielo El Rebaño®, jamón serrano, prosciutto, mermelada artesanal, confitura de higos, tostadas de granos y frutos secos.

MESAS DE JAMONES Y QUESOS

TABLA 1 Q65 *por persona*

Queso Trufado, Queso Sagrado Atardecer, Queso Camembert, Queso Camembert Infusionado, prosciutto, jamón serrano, chorizo, aceitunas marinadas, higos confitados, tostadas de granos y frutos secos y nueces.

TABLA 2 Q80 *por persona*

Queso Trufado, Queso Sagrado Atardecer, Queso Camembert, Queso Camembert Infusionado, prosciutto, jamón serrano, chorizo, aceitunas marinadas, higos confitados, biscotti de aceitunas, tostadas de granos y frutos secos, nueces, terrina de salmón y terrina de pato confitado y pistachos

DESAYUNO PLATO SERVIDO

2 CURSOS - Q175 POR PERSONA / 3 CURSOS - Q195 POR PERSONA

Incluye una infusión fría de frutos del bosque, café americano o con leche y un refill de cortesía (café)

ENTRADA *Escoger una opción*

YOGURT ARTESANAL A LA SANGRÍA

Yogurt artesanal, mermelada de moras en sangría, pistachos y miel de abeja infundada con Cardamomo Clio's®.

YOGURT ARTESANAL FRUTOS DEL ÁRBOL

Yogurt artesanal, pera confitada, crocantes de jamaica, miel de abeja infundada con vaina de vainilla y manzanilla, granola de arándanos y pecanas Clio's®.

PETIT BLINIS DE SALMÓN

Mini blinis, espuma de eneldo, caviar y salmón curado en casa por tres días con especias y hierbas finas Clio's®.

AVENA BRULÉE

Avena brulée flameada con azúcar morena, manzanas caramelizadas y almendras rostizadas.

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES

Ceviche de Róbalo Tropical: con un toque de piña. / Pulpo, Calamar y Camarón: con ají amarillo. / Róbalo: con leche de tigre, manía y pepitoria.

TABLA DE CHARCUTERIE

Pato confitado, paté, queso trufado, queso Sagrado Atardecer El Rebaño®, prosciutto, jamón serrano, mostaza Clio's® blend, pistachos y gelée de sangría.

GRAVLAX

Salmón, vinagreta ahumada con un toque de chipotle y aguacate.

PLATO FUERTE *Escoger una opción*

HUEVOS BENEDICTINOS

Jamón ahumado, tomates confitados, pan brioche, acompañado con papas baby rostizadas con romero.

OMELETTE SILVESTRE

Omelette rellena de hongos salvajes, ostra y shiitake, puerros rostizados con hierbas, queso de cabra, acompañado con papas baby rostizadas con romero.

OMELETTE MEDITERRÁNEA

Chiles pimientos, berenjena rostizada, hongos, queso feta, tomates confitados, acompañado con papas baby rostizadas con romero.

BRIOCHE AL PASTRAMI DE SALMÓN

Pan brioche, salmón ahumado Clio's®, aguacate, arúgula, huevo pochado, acompañado con papas baby rostizadas con romero.

PULLED PORK BURGER

Pulled pork en pan brioche, coleslaw, aioli de chipotle y papas fritas.

LA SÚPER BRIOCHE

Hamburguesa de lomito y puyazo, queso Sagrado Atardecer El Rebaño®, tocino ahumado, aioli de chile cobanero y papas fritas.

POSTRE *Escoger una opción*

ALASKA FRENCH TOAST

Pan brioche relleno de queso crema y moras, miel de maple y sales de frutos del bosque.

BOURBON FRENCH TOAST

Pan brioche relleno de crema de vainilla y caramelo infundado con bourbon y vainilla Clio's®.

PAVLOVA A LA PERA CONFITADA

Merengue italiano, peras confitadas en rosa de jamaica y crema de mascarpone infundado con cassis.

ALMUERZO - CENA PLATO SERVIDO

MENÚ 2 CURSOS

Entrada y plato fuerte

OPCIÓN 1 Q275 por persona

- **ENTRADA** *Escoger una opción*

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro.

ENSALADA CLIO'S

Lechuga petit de nuestro huerto, arándanos, pistachos, manzana verde, aderezo de sidra y cranberries.

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

POLLO ENTRE EL HUERTO

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol.

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS

Ravioles hechos en casa rellenos de queso Brie El Rebaño®, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados.

RISOTTO VEGETARIANO

Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados.

OPCIÓN 2 Q325 por persona

- **ENTRADA** *Escoger una opción*

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

ENSALADA BRIE

Arúgula, crujiente de queso brie, nueces y vinagreta de mostaza de grano.

DEGUSTACIÓN DE HONGOS

Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de Queso Trufado El Rebaño®.

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

LOMITO AL HUMO DEL BOSQUE

Medallón de lomito con salsa de porcini silvestre del Tajumulco, pancetta ahumada, crocantes de cebollas.

LOMITO SAGRADO ATARDECER

Medallón de lomito con sello de mostaza, salsa de queso Sagrado Atardecer El Rebaño®, un toque de trufa, crocante de zanahoria acompañado con puré de papa.

RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO

A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado con risotto en su tinta.

ASADOS DEL MAR

Calamar, camarón, pulpo asado, confitura de vegetales e infusión de chile cobanero, acompañado con puré de papa.

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS

Ravioles hechos en casa rellenos de queso Brie El Rebaño®, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados.

OPCIÓN 3 *Q435 por persona*

- **ENTRADA** *Escoger una opción*

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

ENSALADA DE ATÚN

Lechugas mixtas de nuestro huerto, edemames, almendras, atún sellado y aderezo miso.

ATÚN TARTARE

Atún, aguacate e infusión de jengibre.

DEGUSTACIÓN DE HONGOS

Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de Queso Trufado El Rebaño®.

CEVICHE PESCA DEL DÍA

Trozos de pescado, aguacate, emulsión de manía y picante de árbol.

CARPACCIO BIFE DE CHORIZO

Soya, lima, mango deshidratado, jalapeños rostizados y aceite de ajonjolí.

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA

Pechuga rostizada, gastric de naranja, acompañado con puré de papa y camote.

ATÚN JENGIBRE

Sellado con limón negro, salsa de jengibre, acompañado con papas baby rostizadas.

CAMARONES AL MEZCAL

A la plancha, salsa de langosta y un toque de mezcal, crocantes de raíz, acompañado con puré de papa.

TRUCHA AL AJÍ AMARILLO

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

SCALLOPS

Salsa de pancetta ahumada y foie gras, acompañado con risotto a la parmesana.

MENÚ 2 CURSOS

Plato fuerte y postre

OPCIÓN 1 Q265 por persona

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

POLLO ENTRE EL HUERTO

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol.

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS

Ravioles hechos en casa rellenos de queso Brie El Rebaño®, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados.

RISOTTO VEGETARIANO

Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados.

- **POSTRE** *Escoger una opción*

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.

PAVLOVA A LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Merengue italiano, frutos rojos, crema de mascarpone cítrica y salsa cítrica de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MOUSSE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Salsa de rosa de jamaica y flores confitadas de rosa de jamaica.

CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Salsa de chocolate.

OPCIÓN 2 Q300 por persona

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

LOMITO AL HUMO DEL BOSQUE

Medallón de lomito de 8onz. con salsa de porcini silvestre del Tajumulco, pancetta ahumada, crocantes de cebollas acompañado con papas baby rostizadas.

RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO

A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado con risotto en su tinta.

ASADOS DEL MAR

Calamar, camarón, pulpo asado, confitura de vegetales e infusión de chile cobanero, acompañado con puré de papa.

RAVIOLI DE LANGOSTA

Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, salsa de langosta cremosa y cognac.

- **POSTRE** *Escoger una opción*

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.

PAVLOVA A LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Merengue italiano, frutos rojos, crema de mascarpone cítrica y salsa cítrica de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MOUSSE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Salsa de rosa de jamaica y flores confitadas de rosa de jamaica.

CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Salsa de chocolate.

OPCIÓN 3 Q375 por persona

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

PECHUGA DE PATO A LA NARANJA

Pechuga rostizada, gastric de naranja, acompañado con puré de papa y camote.

ATÚN MISO

Sellado con ajonjolí negro, aderezo miso, ensalada de repollo y almendras con un toque de ajonjolí.

CAMARONES AL MEZCAL

A la plancha, salsa de langosta y un toque de mezcal, crocantes de raíz, acompañado con puré de papa.

- **POSTRE** *Escoger una opción*

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.

PAVLOVA A LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Merengue italiano, frutos rojos, crema de mascarpone cítrica y salsa cítrica de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MOUSSE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Salsa de rosa de jamaica y flores confitadas de rosa de jamaica.



MENÚ 3 CURSOS

Entrada, plato fuerte y postre

OPCIÓN 1 Q325 por persona

- **ENTRADA** *Escoger una opción*

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro.

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

ENSALADA CLIO'S

Lechuga petit de nuestro huerto, arándanos, pistachos, manzana verde, aderezo de sidra y cranberries.

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

POLLO ENTRE EL HUERTO

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol.

RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS

Ravioles hechos en casa rellenos de queso Brie El Rebaño®, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados.

RISOTTO VEGETARIANO

Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados.

- **POSTRE** *Escoger una opción*

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.

PAVLOVA A LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Merengue italiano, frutos rojos, crema de mascarpone cítrica y salsa cítrica de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MOUSSE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Salsa de rosa de jamaica y flores confitadas de rosa de jamaica.

CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Salsa de chocolate.

OPCIÓN 2 Q375 por persona

- **ENTRADA** *Escoger una opción*

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, espuma de trufa y brandy.

ENSALADA BRIE

Arúgula, crujiente de queso brie, nueces y vinagreta de mostaza de grano.

DEGUSTACIÓN DE HONGOS

Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de Queso Trufado El Rebaño®.

TIRADITO DE ATÚN

Emulsión cítrica y ajonjolí tostado, crust de limón negro y piña rostizada.

- **PLATO FUERTE** *Escoger una opción*

POLLO ENTRE EL HUERTO

Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol.

LOMITO AL HUMO DEL BOSQUE

Medallón de lomito de 8onz. con salsa de porcini silvestre del Tajumulco, pancetta ahumada, crocantes de cebollas acompañado con papas baby rostizadas.

RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO

A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado con risotto en su tinta.

ASADOS DEL MAR

Calamar, camarón, pulpo asado, confitura de vegetales e infusión de chile cobanero, acompañado con puré de papa.

RAVIOLI DE LANGOSTA

Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, salsa de langosta cremosa y cognac.

- **POSTRE** *Escoger una opción*

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.

PAVLOVA A LOS FRUTOS DEL BOSQUE

Merengue italiano, frutos rojos, crema de mascarpone cítrica y salsa cítrica de frutos rojos.

CHEESECAKE DE MOUSSE DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Salsa de rosa de jamaica y flores confitadas de rosa de jamaica.

CHEESECAKE DE FERRERO ROCHER

Salsa de chocolate.

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

MENÚ PERSONALIZADO

EL CHEF HACE SU MENÚ SEGÚN LA TEMPORADA.

Q475 POR PERSONA



MENÚ TĚ

OPCIÓN 1 *Q175 por persona*

- **ENTRADA**

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro.

- **PLATO FUERTE**

PANINI DE PATO CONFITADO

Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro.

- **POSTRE**

ROCKY ROAD SHOT

Mousse de chocolate, crema de marshmallow y nueces.

OPCIÓN 2 *Q175 por persona*

- **ENTRADA**

ATÚN TARTARE

Atún, aguacate.

- **PLATO FUERTE**

RAVIOLI DE GÜICOY MANTEQUILLA Y PECANAS

Ravioles hechos en casa rellenos de güicoy mantequilla, salsa de mantequilla quemada, salvia y pecanas.

- **POSTRE**

DEGUSTACIÓN DE CRÈME BRÛLÉE

Vainilla, salted caramel y capuccino.





MENÚ DE NIÑOS

- **DESAYUNO**

- **GRILLED CHEESE - Q75**

- Con salsa de tomate y papas fritas.

- **OMELETTE DE HUEVO - Q75**

- Jamón, queso mozzarella, acompañado con papas baby rostizadas,

- **CINAMMON STICKS - Q75**

- Pan brioche, canela y azúcar flambeada.

- **ALMUERZO - CENA**

- **MEDALLÓN DE LOMITO - Q105**

- Acompañado con papas fritas.

- **MAC & CHEESE - Q80**

- Pasta y mezcla de quesos.

- **HAMBURGUESA CON QUESO - Q85**

- Acompañado con papas fritas.

- **ESPAGUETTI AL POMODORO - Q75**

- Pasta y salsa de tomate.

- **POSTRE**

- **MOUSSE DE CHOCOLATE - Q50**

MENÚ BEBIDAS

ESTACIÓN CLIO'S

- **ESTACIÓN DE GIN**

PARA 50 PERSONAS - Q600

Con infusiones

PARA 100 PERSONAS - Q1,200

Con infusiones

- **ESTACIÓN DE TEQUILA**

Banderita, Palomas y Margaritas

PARA 50 PERSONAS - Q850

PARA 100 PERSONAS - Q1,700

INCLUYE:

Infusiones, mezcladores, garnish, hielo y cristalería.

NO INCLUYE:

Licor

**Precio puede variar según requerimientos de cliente o consumo.*

**Se sugiere 3 botellas para estación de 50 personas.*





DESCORCHE

- **VINO POR BOTELLA - Q150**

- Tinto
- Blanco
- Rosado
- Espumante
- Champagne

- **LICORES POR BOTELLA 750ml - Q250**

*Por botella incluye 4 sodas, hielo, mezcladores y cristalería. Sodas extras se cobran.

- Ron
- Whisky
- Vodka
- Tequila

- **DESCORCHE ILIMITADO - Q100**

*Incluye todos los mezcladores (para todos los licores y vinos). Por 5 horas, precio por persona.

*Incluye estaciones de gin y tequila.

- *Se cobrará el descorche adicional de Q25 por persona por hora. Tomando en cuenta las primeras dos horas sobre el 75% de los invitados y las siguientes horas por el 50% de los invitados.*

CLIO'S

GRUPOCLIOS.COM

+502 2506-3333

[@CLIOSRESTAURANTE](https://www.instagram.com/CLIOSRESTAURANTE)