

# CLIO'S

*Antigua*





Menú de fusión francesa creado por los hermanos chefs Olivia y Roberto de la Fuente, inspirado en ingredientes locales de temporada.

French fusion menu crafted by chef siblings Olivia and Roberto de la Fuente, inspired by local seasonal ingredients.



# ENTRADAS / STARTERS

 GLUTEN FREE


## SOPAS / SOUPS

- CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE / CARROT AND GINGER CREAM**  75  
Tierra de zanahoria, jengibre y limón negro / Carrot earth, ginger and black lemon
- BISQUE DE LANGOSTA / LOBSTER BISQUE**  115  
Crema de langosta, espuma de trufa y brandy / Lobster cream, truffle foam, and brandy
- SOPA DE CEBOLLA GRATINADA / FRENCH ONION SOUP**  - OPCIONAL 95  
Cebolla caramelizada, fondo de res, queso gratinado Canto Lavado de El Rebaño<sup>®</sup> / Caramelized onion, beef stock, El Rebaño<sup>®</sup> Canto Lavado gratin cheese
- SOPA A LA ENCHILADA / ENCHILADA SOUP**  90  
Nido de tortilla, sopa de remolacha, vegetales encurtidas ahumadas, huevo de codorniz y pato confitado / Tortilla nest, beetroot soup, smoked pickled vegetables, quail egg and duck confit

## ENSALADAS / SALADS

- ENSALADA CLIO'S / CLIO'S SALAD**  75  
Lechuga petit de nuestro huerto, arándanos, pistachos, manzana verde, aderezo de sidra y cranberries / Petit lettuce from our garden, cranberries, pistachio, green apple, cider dressing & cranberries
- ENSALADA AL BRIE / BRIE SALAD**  - OPCIONAL 95  
Arúgula, crujiente de queso brie, nueces y vinagreta de mostaza de grano / Arugula, crispy brie cheese, walnuts & grain mustard vinaigrette
- ENSALADA CAESAR / CAESAR'S SALAD** 85  
Lechuga romana, lascas de parmesano y aderezo hecho en casa / Romaine lettuce, parmesan flakes & homemade dressing  
+ Con pollo / With chicken 135

## FRÍAS / COLD

- TOSTADAS DE ATÚN / TUNA TOASTS**  - OPCIONAL 95  
Atún cola amarilla, aguacate, aioli de chipotle y cebollas caramelizadas / Yellow tail tuna, avocado, chipotle aioli & caramelized onions
- TIRADITO DE ATÚN / TUNA TIRADITO** 115  
Emulsión cítrica y ajonjolí tostado, crust de limón negro y piña rostizada / Citrus emulsion, roasted sesame, black lemon crust & roasted pineapple
- TOSTADAS DE RÓBALO / SEA BASS TOASTS** 95  
Róbalo, emulsión de chiles secos de nuestra tierra, aguacate y aioli de chiltepe / Sea bass, emulsion of dried chili peppers from our land, avocado and chiltepe aioli

# ENTRADAS / STARTERS

 GLUTEN FREE

## TIRADITO DE RÓBALO / SEA BASS TIRADITO

Emulsión cítrica y chiles secos, aguacate, jengibre y limón negro / Citrus emulsion and dried chilies, avocado, ginger & black lemon

120

## CARPACCIO DE RES / BEEF CARPACCIO

Lascas de res, puerro frito, queso parmesano, arúgula, aceite de oliva y alcaparras / Beef flakes, fried leek, parmesan cheese, arugula, olive oil & capers

95

## CALIENTES / HOT

### PULPO / OCTOPUS

Salsa cítrica oriental, wasabi y hongo shiitake / Oriental citrus sauce, wasabi & shiitake mushroom

125

### ESCARGOT GRATINADO / GRATIN ESCARGOT

Gratinados con mantequilla de hiervas y ajo / With herb butter & garlic

90

### CROQUETAS / CROQUETES

Jamón ibérico y aioli de trufa / Iberian ham & truffle aioli

85

### CALAMAR A LA MANTEQUILLA CON HIERBAS / CITRUS SQUID IN BUTTER WITH HERBS - OPCIONAL

Calamar a la plancha, reducción cítrica y mantequilla de hierbas con pan a las brasas / Grilled squid, citrus reduction & herb butter with grilled bread

105

### DEGUSTACIÓN DE HONGOS / MUSHROOM TASTING

Hongos salvajes rostizados, puré de camote, reducción de vino tinto y crema de queso trufado / Roasted wild mushrooms, sweet potato puree, red wine reduction & truffled cream

115

### QUESO BRIE ASADO / BRIE GRILLED CHEESE - OPCIONAL

Queso camembert asado de El Rebaño<sup>®</sup>, prosciutto italiano, higos confitados, miel infundada con vaina de vainilla y manzanilla, tostadas de granos / El Rebaño<sup>®</sup> roasted Camembert cheese, Italian prosciutto, candied figs, honey infused with vanilla and chamomile & grain toast

135

### MEJILLONES / MUSSELS - OPCIONAL





Mejillones, liason, vino blanco, hierbas y pan a las brasas / Mussels, liason, white wine, herbs and grilled bread

105

# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

## AVES / CHICKEN & DUCK

- POLLO ENTRE EL HUERTO / GARDEN CHICKEN**  145  
Pechuga de pollo, salsa de mostaza con tomate confitado, tomate de árbol, acompañado de risotto a la parmesana / Chicken breast, tomato confit, mustard sauce, tree tomato, accompanied by parmesan risotto
- POLLO CAPRESE / CAPRESE CHICKEN**  155  
Pechuga de pollo, queso gratinado sobre tomates confitados y deshidratados, acompañado de puré de papa y reducción balsámica / Chicken breast, gratin cheese, on confit and dehydrated tomatoes, accompanied by mashed potatoes & balsamic reduction
- PECHUGA DE PATO A LA NARANJA / DUCK BREAST WITH ORANGE**  215  
Pechuga rostizada, gastric de naranja, acompañado de puré de papa y camote / Roasted duck breast, orange gastric, accompanied with mashed potato & sweet potato
- PIERNA DE PATO CONFITADO / DUCK LEG CONFIT**  215  
Pierna confitada con salsa de vino tinto y ciruelas, acompañado de puré de papa / Confit with plum and red wine sauce, accompanied by mashed potatoes

## CARNES / MEAT

- LOMITO SAGRADO ATARDECER / BEEF TENDERLOIN**  - OPCIONAL 185  
Medallón de lomo de 8 onz. con sello de mostaza, salsa de queso Sagrado Atardecer El Rebaño<sup>®</sup>, un toque de trufa, camote crocante, acompañado de puré de papa / Mustard stamp, El Rebaño<sup>®</sup> Sagrado Atardecer cheese sauce, crispy sweet potato, and mashed potatoes
- LOMITO AL FRIJOL TRUFADO / TENDERLOIN WITH TRUFFLED BEAN**  195  
Medallón lomo de 8 onz. salsa de frijol negro y trufa acompañado de puré de papa / 8 oz tenderloin medallion, black bean and truffle sauce accompanied by mashed potatoes
- CAFÉ DE PARIS / CAFE PARIS BEEF TENDERLOIN**  227  
Filete de vacío de 8 onz. con mantequilla de hierbas y papas fritas / Vacuum fillet, herb butter & french fries
- LOMITO A LA PIMIENTA / GREEN PEPPER BEEF TENDERLOIN**  200  
Medallón de lomo de 8 onz. con salsa de cognac y pimienta verde y papas fritas / Cognac and green pepper sauce & french fries
- LOMITO AL HUMO DEL BOSQUE / WILD MUSHROOM BEEF TENDERLOIN**  - OPCIONAL 200  
Medallón de lomo de 8 onz. con salsa de porcini silvestre del Tajumulco, pancetta ahumada, crocantes de cebollas, acompañado con papas baby rostizadas / Wild porcini mushroom sauce from Tajumulco, smoked pancetta, crispy onions, accompanied by roasted baby potatoes

# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

**OSSO BUCO**  360  
Cocinado a fuego lento en sus jugos por 18 horas, acompañado de puré de papa / Slow cooked in its juices for 18 hours accompanied with mashed potatoes

**ENTRAÑA TRUFADA / TRUFFLED SKIRT STEAK**  259  
Entraña de 8 onz. con salsa de vino tinto trufada, berro de nuestro huerto y papas baby rostizadas / Truffled red wine sauce, watercress from our garden with roasted baby potatoes

## CERDO / PORK

**PORK BELLY**  155  
Cocinado a fuego lento por 18 horas, glaze de maple y puré de camote / Slow cooked for 18 hours, maple glaze, mashed sweet potato

**TOMAHAWK DE CERDO / PORK TOMAHAWK** 185  
A las brasas con salsa de cacao y puré de pache / Grilled with cocoa sauce and pache purée

## PESCADO / FISH

**ATÚN JENGIBRE / GINGER TUNA**  185  
Sellado con limón negro, salsa de jengibre, con papas baby rostizadas / Sealed with black lemon, ginger sauce, with roasted baby potatoes

**SALMÓN A LA FLORENTINA / FLORENTINE SALMON**  210  
Salsa cremosa de tomates deshidratados, espinaca y un toque de albahaca fresca, acompañado de papas baby rostizadas / Creamy sun dried tomato sauce, spinach, a touch of fresh basil, roasted baby potatoes

**SALMÓN MIEL DE ABEJA / HONEY BEE SALMON** 210  
Sellado, glaze de semilla de cilantro y miel de abeja, acompañado de puré de papa / Coriander seed crust, honey galze, mashed potatoes

**RÓBALO A LOS FRUTOS DEL MAR TRUFADO / FRUITS OF THE TRUFFLED SEA BASS** 210  
A la plancha, salsa cremosa de langosta y cognac trufada, acompañado de risotto en su tinta / Creamy truffled lobster sauce accompanied with pamesan risotto

**RÓBALO A LOS SABORES DE GUATEMALA / GUATEMALAN FLAVORED SEA BASS** 210  
Róbalo envuelto en hoja de plátano salsa de mantequilla a los chiles secos / Sea bass wrapped in banana leaf butter sauce with dried chilies

**RÓBALO A LA MANTEQUILLA CITRÓN / CITRON SEA BASS**  200  
A la plancha, salsa cítrica de mantequilla con hierbas con puré de papa / Grilled butter citrus sauce with herbs with mashed potatoes


# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

## MARISCOS / SEAFOOD


- PULPO ASADO A LOS CÍTRICOS / ROASTED CITRUS OCTOPUS** 210  
Pulpo asado, salsa cítrica ponzu, manía rostizada, acompañado de puré de papa / Grilled octopus, citrus ponzu sauce, roasted peanuts accompanied with mashed potatoes
- CAMARONES AL MEZCAL / MEZCAL SHRIMP**  245  
A la plancha, salsa de langosta y un toque de mezcal, crocantes de raíz / Lobster sauce and a touch of mezcal, crispy roots, accompanied with parmesan risotto
- CAMARONES AL JENGIBRE / GINGER SHRIMP**  245  
A la plancha, costra de limón negro, salsa de jengibre, crocantes de raíz, acompañado de puré de papa / Black lemon crust, ginger sauce, root crisps, accompanied with mashed potatoes
- CAMARÓN A LA MANTEQUILLA Y HIERBAS / SHRIMP WITH BUTTER AND HERBS**  235  
A la plancha, salsa cítrica de mantequilla y hierbas finas, acompañado de puré de papa / Citrus butter sauce and fine herbs, accompanied with mashed potatoes
- ASADOS DEL MAR / GRILLED FRUITS OF THE SEA**  200  
Calamar, camarón, pulpo asado, confitura de vegetales e infusión de chile cobanero / Squid, shrimp, grilled octopus, grilled peperonota, cobanero infusion

## PASTA

- RAVIOLI DE GÜICOY MANTEQUILLA Y PECANAS / BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI** 155  
Ravioles hechos en casa rellenos de güicoy mantequilla, salsa de mantequilla quemada, salvia y pecanas / Homemade ravioli stuffed with butter nut squash, brown butter sauce, sage & pecans
- RAVIOLI DE LANGOSTA / LOBSTER RAVIOLI** 195  
Ravioles hechos en casa rellenos de langosta, acompañada de una salsa de langosta cremosa y cognac / Homemade ravioli stuffed with lobster, accompanied with a creamy lobster & cognac sauce
- RAVIOLI DE QUESO BRIE Y HONGOS / MUSHROOMS AND BRIE CHEESE RAVIOLI** 165  
Ravioles hechos en casa rellenos de queso brie, salsa de pancetta ahumada y hongos rostizados / Homemade ravioli stuffed with brie cheese, smoked pancetta sauce & roasted mushrooms
- SPIRALINI POMODORO AL BASÍLICO / BASIL POMODORO SPIRALINI**  - OPCIONAL 110  
Pasta corta hecha en casa al tomate y hierbas, tomates confitados a fuego lento, albahaca de nuestro huerto y queso parmesano / Short homemade tomato and herb pasta, slowcooked confit tomatoes, basil from our garden & parmesan cheese

# PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

 GLUTEN FREE

<b>PAPPARDELLE FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD PAPPARDELLE</b>	195
Pappardelle hecho en casa a la tinta de calamar, camarón, calamar, almejas y tomates confitados / Homemade squid ink pappardelle, shrimp, squid, clams, & tomato confit	
<b>PAPPARDELLE A LA BOLGNESE / BOLOGNESE PAPPARDELLE</b>	125
Pappardelle hecho en casa, salsa bolognesa y pancetta / Homemade pappardelle, smoke bolognese sauce & pancetta	
<b>FETTUCCINE AL VONGOLE / AL VONGOLE FETTUCCINE</b>	125
Fettuccine hecho en casa a la tinta de calamar con almejas y vino blanco / Homemade squid ink fettuccine with clams & white wine	
<b>FETTUCCINE A LA TRUFA NEGRA / BLACK TRUFFLE FETTUCCINE</b>	175
Fettuccine hecho en casa con salsa cremosa trufada y queso parmesano / Homemade fettuccine with creamy truffle sauce & parmesan cheese	
<b>RISOTTO VEGETARIANO / VEGETARIAN RISOTTO</b> 	155
Espárragos, zucchini, hongos salvajes y tomates deshidratados / Asparagus, zucchini, wild mushrooms & sundried tomatoes	

## HAMBURGUESAS / BURGERS

<b>HAMBURGUESA CLIO'S / CLIO'S BURGER</b>	125
Hamburguesa de lomito y puyazo, queso Sagrado Atardecer El Rebaño <sup>®</sup> , tocino ahumado, aioli de chile cobanero y papas fritas / Tenderloin and puyazo hamburger, El Rebaño <sup>®</sup> Sagrado Atardecer cheese and smoked bacon, cobanero chili aioli, with french fries	

## GUARNICIONES / SIDE ORDERS

<b>RISOTTO A LA PARMESANA / PARMESAN RISOTTO</b>	35
<b>VEGETALES MIXTOS CON VINAGRETA DE TRUFA Y LIMÓN / MIXED VEGETABLES WITH TRUFFLE AND LEMON VINAGRETTE</b>	35
<b>PAPAS ROSTIZADAS CON QUESO GRATINADAS / ROASTED POTATOES WITH CHEESE GRATIN</b>	35
<b>PAPAS FRITAS Y TRUFADAS / FRENCH FRIES AND TRUFFLES</b>	35
<b>PURÉ DE PAPA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS / MASHED POTATOES WITH CARAMELIZED ONIONS</b>	35
<b>PURÉ DE CAMOTE / MASHED SWEET POTATO</b>	35

# BEBIDAS / BEVERAGES

## REFRESCOS / REFRESHMENTS

NARANJADA	22
CRANBERRIES	20
TÉ FRÍO FRUTOS DEL BOSQUE	25
LIMONADA DE MARACUYÁ	30
LIMONADA DE HIERBABUENA Y AÇAÍ	25
FRUIT PUNCH	25

## SMOOTHIES

TROPICAL	30
MANGO TANGO	30
VERDE CULTIVO	30
BERRI BERRI	30

## CERVEZAS / BEERS

MONTECARLO	35
ANTIGUA MUY NOBLE BLONDE ALE	38
ANTIGUA SIN NOVIA INDIAN PAILE ALE	38
ANTIGUA CUCURUCHO STOUT	38
ANTIGUA DON NADIE AMERICAN AMBAR	38
STELLA ARTOIS	35
GALLO	25
CABRO RESERVA	35
CORONA	35





**BLACK MARGARITA**

Tequila Milagro, infusión limón negro, jugo de limón, limón deshidratado, splash amargo de toronja y splash amargo de café/chile.

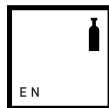
70



**PASSION FRUIT SANGRÍA**

Vino blanco, infusión de maracuyá, splash de naranja y albahaca.

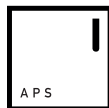
55



**ENTRE NIEBLAS**

Aguardiente, rosa de jamaica o naranja y pepita, amargo de café/chile e infusión de limón negro.

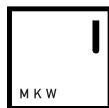
65



**APEROL SPRITZ**

Aperol, mineral y prosecco.

75



**MOSCOW MULE**

Ginger Beer, Vodka Absolute, jengibre y hierbabuena.

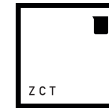
85



**THE REAL GIN TONIC**

Ginebra Bombay, infusión de naranja, jugo de toronja, agua tónica, splash amargo de toronja y sauco deshidratado.

60



**ZACAPA TONIC**

Ron Zacapa, infusión de naranja, splash de café/chile, agua tónica, splash de limón y naranja deshidratada.

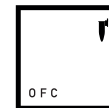
69



**ORANGE CUCUMBER TONIC**

Ginebra Bombay, infusión de naranja, pimienta rosada, pepino y tónica.

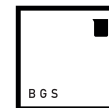
65



**OLD FASHION CLIO'S**

Glendlivet Founder's, infusión de arándanos y vainilla, splash amargo de café/chile.

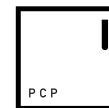
65



**BERRY GIN SLING**

Ginebra Bombay, infusión de berries, Elder flower, toronja deshidratada y agua tónica.

55



**PISCO PALOMA**

Sweet & Sour Pisco, infusión de limón negro, jugo de toronja, limón y polvo de limón negro con sal.

65







**CARAJILLO**



Licor 43, espresso Clío's Blend, naranja deshidratada.


65


# SELECCIONES DE LA CASA / HOUSE SELECTIONS



VODKA		
ABSOLUT	45	595
STOLICHNAYA	45	595
BELUGA NOBLE	65	850
TITOS	55	695
KETEL ONE	50	650
CIROC	70	1,150
GREY GOOSE	65	850
GREY GOOSE ESSENCE MOLOCON	65	850
GREY GOOSE ESSENCE SANDILLA	65	850
BELVEDERE	65	850

RON		
BOTRÁN RESERVA BLANCO	45	470
BOTRÁN AÑEJO 12	45	470
BOTRÁN RESERVA 15	50	595
ZACAPA 23	65	850
ZACAPA EDICIÓN NEGRA	70	950
ZACAPA X0	150	1,800
ZACAPA ROYAL	260	3,928

WHISKEY		
OLD PARR 12 AÑOS	55	895
OLD PARR 18	110	1,800
CHIVAS 12 AÑOS	55	795
BUCHANAN'S 12 AÑOS	65	900
BUCHANAN'S 18 AÑOS	120	1,950
JHONNIE WALKER NEGRA	60	895
JHONNIE WALKER DOBLE NEGRA	65	995
JHONNIE WALKER GOLD	90	1,350
JHONNIE WALKER PLATINUM	115	1,350
JHONNIE WALKER ETIQUETA AZUL	465	7,200

GINEBRA		
TANQUERAY 10	60	795
TANQUERAY	50	650
BOMBAY	60	795
HENDRICK'S	70	950
BROCKMAN'S	69	925

TEQUILA		
DON JULIO BLANCO	55	895
DON JULIO REPOSADO	65	1,195
DON JULIO 70	75	1,350
DON JULIO AÑEJO	75	1,450
HERRADURA REPOSADO	65	900
HERRADURA AÑEJO	75	1,100
PATRÓN REPOSADO	70	900
PATRÓN SILVER	70	900
PATRÓN AÑEJO	75	1,200
CASA DRAGONES BLANCO	120	1,900
TEQUILA TIERRA NOBLE CRISTALINO	55	895
REVOLUCIÓN CRISTALINO REPOSADO	70	1,150
VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO	75	1,350

SINGLE MALT		
GLENMORANGIE THE ORIGINAL	60	950
GLENMORANGIE THE NECTAR D'OR	70	1,100
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	60	1,017
THE GLENLIVET 15 AÑOS	75	1,200
MACALLAN 12 AÑOS	170	2,230
MACALLAN 18 AÑOS	630	8,750
ABERLOUR 12 AÑOS	70	1,100
ABERFELDY 12 AÑOS	80	1,450

MEZCAL		
MEZCAL SILVESTRE MADRE CUISHE	65	

# VINO POR CORAVINO / WINES BY CORAVINO

## VINO BLANCO / WHITE WINE

<b>SCHLOSS LIESER</b> Brauneberg - Riesling Combina con: Cerdo, Aves, Carnes Curadas / Pairs well with: Pork, Poultry, Cured Meats / RATING 4	174
<b>CLOUDY BAY CHARDONNAY</b> Marlborough - Chardonnay Combina con: Pescado, Cerdo, Aves / Pairs well with: Fish, Pork, Poultry / RATING 4	174
<b>CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC</b> Marlborough - Sauvignon Blanc Combina con: Queso, Crustáceos, Vegetales / Pairs well with: Cheese, Shellfish, Vegetables / RATING 4.2	174

## VINO TINTO / RED WINE

<b>GRAN ENEMIGO BLEND</b> Mendoza - Cabernet Franc, Malbec Combina con: Cordero, Aves, Pasta / Pairs well with: Lamb, Poultry, Pasta / RATING 4.5	263
<b>CATENA NICOLÁS ZAPATA</b> Mendoza Uco Valley - Cabernet Sauvignon, Malbec Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.4	300
<b>MONTES M</b> Colchagua Valley - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Colchagua Valley Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 4.3	268
<b>CAYMUS</b> Napa Valley - Cabernet Sauvignon Combina con: Aves, Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Poultry, Lamb, Red Meat / RATING 4.6	413
<b>DUCK HORN MERLOT</b> Napa Valley - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Combina con: Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Lamb, Red Meat / RATING 4.2	201
<b>IL PINO</b> Toscana - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc Combina con: Carne Roja, Aves, Cordero / Pairs well with: Red Meat, Poultry, Lamb / RATING 4.3	244

# VINO POR COPA / WINE GLASSES

## VINO BLANCO / WHITE WINE

**MONTES ALPHA CHARDONNAY** Aconcagua Costa - Chardonnay 80  
Combina con: Ensalada, Pescado, Pasta / Pairs well with: Salad, Fish, Pasta / RATING 4

**PACO Y LOLA** Rias Baixas - Albariño 69  
Combina con: Pasta, Crustáceos, Vegetales, Carnes Blancas, Pescados / Pairs well with: Pasta, Shellfish, Vegetables, White Meats / RATING 3.0

## VINO ROSADO / ROSÉ

**MUGA ROSADO** Rioja - Tempranillo 65  
Combina con: Cerdo, Pescados, Mariscos, Pollo / Pairs well with: Pork, Fish, Seafood, Chicken / RATING 3.9

## VINO TINTO / RED WINE

**ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION** Napa Valley - Cabernet Sauvignon 65  
Combina con: Aves, Carne Roja, Cordero / Pairs well with: Poultry, Red Meat, Lamb / RATING 3.8

**ENEMIGO MALBEC** Mendoza - Malbec 88  
Combina con: Cordero, Pasta, Carne Roja / Pairs well with: Lamb, Pasta, Red Meat / RATING 4.3

**EMILIO MORO FINCA RESALSO** Ribera del Duero - Tempranillo 75  
Combina con: Cordero, Carne Roja / Pairs well with: Lamb, Red Meat / RATING 3.9