



*El Patio de*  
CLIO'S

Desayuno / Breakfast



# Desayunos Salados / Savory Breakfast

 GLUTEN FREE

## **SHAKSHUKA CHAPINA - Q85**

Huevos horneados, con salsa de pache, chips de tortilla y queso asado El Rebaño® / Baked eggs with pache sauce, tortilla chips, and melted El Rebaño® cheese.

 - OPCIONAL

## **CHILAQUILES DIVORCIADOS - Q85**

Chips de tortilla, queso asado, salsa de tomate y salsa de miltomate y huevos horneados / Tortilla chips topped with melted cheese, tomato sauce, miltomate sauce and baked eggs.

 - OPCIONAL

## **TARTÍN DE SALMÓN / SALMON TARTINE - Q85**

Salmón gravlax, aguacate, huevo al gusto, arúgula y tomates confitados / Gravlax salmon, avocado, eggs cooked to your liking, arugula, and confit tomatoes.

## **TARTÍN DE GUACAMOLE / GUACAMOLE TARTINE - Q78**

Guacamol con chile jalapeño, queso feta, huevo al gusto y tomates confitados / Guacamole with jalapeño chili, feta cheese, eggs cooked to your liking, and confit tomatoes.

## **BENEDICTINOS DE SALMÓN / SALMON BENEDICT - Q90**

Huevos Benedictinos sobre pan brioche, salmón gravlax, queso crema de eneldo y arúgula / Benedict eggs on brioche bread, gravlax salmon, dill cream cheese, and arugula.

## **BENEDICTINOS DE HONGOS SILVESTRES / WILD MUSHROOM BENEDICT - Q89**

Benedictino sobre pan brioche, hongos salvajes rostizadas y arúgula / Benedict eggs on brioche bread, roasted with mushrooms and arugula.

## **BENEDICTINOS DE AGUACATE / AVOCADO BENEDICT - Q89**

Benedictino sobre medio aguacate, tomates confitados y arúgula / Benedict eggs on half an avocado, confit tomatoes and arugula.



## **BENEDICTINOS DE TOCINO / BACON BENEDICT - Q85**

Benedictinos sobre pan brioche, tocino, arúgula, huevo poche y tomates confitados / Benedict eggs on brioche bread with bacon, poached egg, arugula and confit tomatoes.

## **BENEDICTINOS DE JAMÓN / HAM BENEDICT - Q85**

Benedictinos sobre pan brioche, jamón, arúgula, huevo poche y tomates confitados / Benedict eggs on brioche bread with ham, arugula, poached egg, and confit tomatoes.

## **OMELETTE DE HONGOS SALVAJES / WILD MUSHROOM OMELETTE - Q85**

Hongos salvajes ostra y shitake, puerros rostizados con hierbas y queso de cabra / Oyster and shiitake wild mushrooms, roasted leeks with herbs, and goat cheese.



# Desayunos Salados / Savory Breakfast

 GLUTEN FREE

## **OMELETTE CAPRESE / CAPRESE OMELETTE - Q85**

Tomates, queso asado con orégano, tomates deshidratados e infusión de albahaca / Tomatoes, grilled cheese with oregano, sun-dried tomatoes, and basil infusion.



## **OMELETTE MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN OMELETTE - Q80**

Chiles pimientos, berenjenas rostizadas, hongos, queso feta y tomates confitados / Bell peppers, roasted eggplant, mushrooms, feta cheese, and confit tomatoes.



## **CROQUE MADAME - Q88**

Pan de brioche, bechamel al brie y jamón / Brioche bread, brie béchamel, and ham.

## **PANINI DE PATO / DUCK PANINI - Q89**

Panini de pato confitado, queso Camembert Terciopelo El Rebaño®, mostaza, arúgula y salsa de sauco / Confit duck panini, Camembert Terciopelo El Rebaño® cheese, mustard, arugula, and elderberry sauce.

## **TABLA DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE BOARD - Q95**

Pato confitado, paté, queso Canto Lavado, queso Trufado, queso Sagrado Atardecer, prosciutto, jamón serrano, mostaza, pistachos y fruta confitada / Confit duck, pâté, Canto Lavado cheese, Truffled cheese, Sagrado Atardecer cheese, prosciutto, serrano ham, mustard, pistachios and candied fruit.

 - OPCIONAL

## **TABLA DE QESOS / CHEESE BOARD - Q95**

Degustación de quesos artesanales trufados, Sagrado Atardecer, Brie, Canto Lavado El Rebaño®, higos confitados, miel infusionada y tostadas de granos / Artisanal truffled cheese tasting, Sagrado Atardecer, Brie, Canto Lavado El Rebaño®, figs confit, infused with honey and grain toasts.

 - OPCIONAL

# Desayunos Dulces / Sweet Breakfasts

 GLUTEN FREE

## **AVENA BRÛLÉE - Q59**

Avena brûlée flameada con azúcar morena, manzanas caramelizadas y almendras rostizadas / Brûlée oatmeal flamed with brown sugar, caramelized apples and toasted almonds.



## **YOGURT FRUTOS DEL ÁRBOL - Q55**

Yogurt griego hecho en casa, peras en rosa de jamaica, granola de arándanos y pecanas rostizadas, miel de manzanilla y vainilla / Homemade Greek yogurt, hibiscus-poached pears, blueberry granola, toasted pecans, chamomille-vanilla honey.



## **PLATO DE FRUTAS / FRUIT PLATE - Q55**

Frutas de la estación / Seasonal fruits.



## **ALASKAN FRENCH TOAST - Q75**

Pan brioche relleno de queso crema y moras, miel de maple, salsa de frutos del bosque / Brioche bread filled with cream cheese and blackberries, maple syrup, berries sauce.

## **BOURBON FRENCH TOAST - Q78**

Pan brioche relleno de crema de vainilla y caramelo bourbon / Brioche bread filled with vanilla cream and bourbon caramel.

## **SMORE'S FRENCH TOAST - Q75**

Pan brioche relleno de crema de chocolate y marshmallow / Brioche bread filled with chocolate cream and marshmallow.

## **TARTÍN PERA AL CAMEBERT / CAMEBERT PEAR TARTINE - Q77**

Queso camembert, pera confitada en rosa de jamaica, pecanas y miel de abeja infusionada con vainilla / Camembert cheese, hibiscus-poached pear, pecans, and vanilla-infused honey.

# Bebidas / Drinks

## Refrescos / Refreshments

JUGO DE NARANJA / ORANGE JUICE - Q25  
JUGO DE CRANBERRIES / CRANBERRY JUICE - Q25

## Café & Té / Coffee & Tea

AMERICANO - Q18  
CAPUCCINO - Q21  
TÉ DE INFUSIÓN MANZANA & LIMÓN / INFUSION TEA APPLE & LEMON - Q25  
TÉ DE INFUSIÓN MANZANILLA CON MENTA / INFUSION TEA CHAMOMILE WITH MINT - Q25  
TÉ DE INFUSIÓN FRUTOS ROJOS / INFUSION TEA RED FRUITS - Q25  
TÉ DE INFUSIÓN EARL GREY DE NARANJA / INFUSION TEA EARL GREY ORANGE - Q25

## Smoothies

MARACUYÁ / PASSIONFRUIT - Q40  
BERRIES - Q40  
TROPICAL - Q40

## Coctéles / Cocktails

MIMOSAS - Q45  
APEROL SPRITZ - Q75  
CHANDON GARDEN SPRITZ - Q75  
PASSION FRUIT SANGRÍA - Q55  
SANGRÍA ROSÉ - Q60  
TINTO DE VERANO - Q55  
MOJITO - Q65  
BLOODY MARY - Q70  
JARRAS DE TINTO DE VERANO / TINTO DE VERANO PITCHERS - Q225  
JARRA PASSION FRUIT SANGRÍA - Q225